

CORPORATE SOCIAL RESPONSIBILITY

TANGGUNG JAWAB SOSIAL PERUSAHAAN



As a Total Food Solutions company, Indofood is committed to sustainable and responsible operations. We believe that our resources, expertise and innovativeness can be put to good use to help mitigate global challenges such as food security, global warming and depleting natural resources.

The Indofood Sustainability Framework guides and integrates the sustainability initiatives and practices in all our operating units. It provides the basis for monitoring and improving the Company's performance and growth, underpinned by our sustainability commitment of "Striving for Sustainable Growth through Innovation and Management Excellence".

Sebagai perusahaan *Total Food Solutions*, Indofood berkomitmen untuk menjalankan kegiatan operasional secara berkelanjutan dan bertanggung jawab. Kami meyakini bahwa sumber daya, keahlian dan kemampuan inovasi kami dapat dimanfaatkan untuk membantu memitigasi berbagai tantangan global, seperti ketahanan pangan, pemanasan global dan kerusakan lingkungan.

Kerangka Keberlanjutan Indofood menjadi pedoman dan mengintegrasikan inisiatif dan praktik keberlanjutan dari seluruh unit usaha kami. Pedoman tersebut menjadi landasan dalam melakukan pemantauan dan penyempurnaan atas kinerja dan pertumbuhan Perseroan, yang diperkuat oleh komitmen keberlanjutan kami yaitu "Berupaya untuk Mencapai Pertumbuhan Berkelanjutan melalui Inovasi dan Keunggulan Manajemen".

Indofood strives to operate sustainably and responsibly as a Total Food Solutions company.

Sebagai perusahaan Total Food Solutions, Indofood senantiasa berupaya menjalankan kegiatan operasionalnya secara berkelanjutan dan bertanggung jawab.

In 2020, we consolidated and reinforced Indofood's sustainability achievements in four key areas:

- Environmental Stewardship
- Labor Practices, Occupational Health and Safety Practices
- Social and Community Development
- Delivering Responsible Products

In this chapter, all presented data and information cover only operating units located in Indonesia.

ENVIRONMENTAL STEWARDSHIP

The Company is committed to environmental protection and conservation. Our environmental management practices are focused on regulatory compliance, efficient use of resources, proper management of water and treatment of waste, utilization of renewable energy sources, and mitigation of greenhouse gas (GHG) emissions.

Enhancing Environmental Governance

Indofood advocates full compliance with the Indonesian government regulations and relevant environmental management systems.

Di tahun 2020, kami terus melakukan konsolidasi internal dan meningkatkan pencapaian keberlanjutan Indofood pada empat bidang utama berikut:

- Perlindungan terhadap Lingkungan
- Praktik Ketenagakerjaan, Praktik Keselamatan dan Kesehatan Kerja
- Pengembangan Sosial dan Kemasyarakatan
- Tanggung Jawab Produk

Dalam bagian ini, seluruh data dan informasi yang disajikan hanya mencakup unit-unit operasi yang berlokasi di Indonesia.

PERLINDUNGAN TERHADAP LINGKUNGAN

Perseroan berkomitmen untuk melindungi dan menjaga kelestarian lingkungan. Praktik pengelolaan lingkungan kami difokuskan pada kepatuhan terhadap peraturan, pemanfaatan sumber daya secara efisien, pengelolaan sumber daya air dan pengolahan limbah secara tepat, penggunaan sumber energi terbarukan serta mitigasi emisi gas rumah kaca (GRK).

Meningkatkan Tata Kelola Lingkungan

Indofood mendorong kepatuhan penuh pada peraturan pemerintah Indonesia dan sistem manajemen lingkungan yang terkait.

Indofood Environmental Policy

The Indofood Environmental Policy provides the framework for environmental governance and guides the management of environmental activities in all the operating units. Its key principles are:

- Adherence to relevant rules and regulations related to environmental management
- Active prevention against water, air and soil pollution through continuous improvements, taking into consideration regulatory developments and technology advancements
- Effective and efficient use of energy and natural resources
- Conservation of water and protection of earth's biodiversity, including reducing waste based on the Reduce, Reuse and Recovery principle
- Employee education to raise awareness and build competencies for environmental management

The Agribusiness Group maintains a separate Sustainable Agriculture Policy that guides all the Agribusiness Group operations, including our plasma smallholders and third-party suppliers from whom we purchase for our factories. The Sustainable Agriculture Policy stipulates:

- No deforestation
- No new planting on peat, regardless of depth
- No burning for land clearing
- Conservation of High Conservation Value (HCV) and High Carbon Stock (HCS) areas
- Respect for Labor and Human Rights, including Freedom of Association and non-discrimination
- Implementation of Free, Prior and Informed Consent (FPIC)

Company Performance Rating Program in Environmental Management (PROPER)

PROPER is an assessment conducted by the Ministry of Environment and Forestry of the Republic of Indonesia to encourage corporate compliance with environmental protection regulations. Operating

Kebijakan Lingkungan Indofood

Kebijakan Lingkungan Indofood menjadi kerangka kerja bagi tata kelola lingkungan dan pedoman bagi pengelolaan aktivitas terkait lingkungan di seluruh unit operasional. Prinsip-prinsip utamanya adalah sebagai berikut:

- Kepatuhan terhadap peraturan dan ketentuan yang berkaitan dengan aspek pengelolaan lingkungan
- Secara aktif melaksanakan pencegahan terhadap pencemaran air, udara maupun tanah melalui perbaikan berkelanjutan, dengan mempertimbangkan perkembangan peraturan dan teknologi
- Penggunaan energi dan sumber daya alam secara efektif dan efisien
- Mengupayakan konservasi air dan perlindungan keanekaragaman hayati, termasuk upaya mengurangi dan memanfaatkan limbah berdasarkan prinsip Reduce, Recycle dan Recovery
- Pelatihan karyawan untuk meningkatkan kesadaran dan kompetensi di bidang pengelolaan lingkungan

Grup Agribisnis telah mengembangkan Kebijakan Agrikultur Berkelanjutan yang menjadi panduan bagi seluruh kegiatan operasional Grup Agribisnis, termasuk para petani plasma dan pemasok pihak ketiga darimana kami membeli bahan baku untuk pabrik kami. Kebijakan Agrikultur Berkelanjutan menetapkan:

- Larangan deforestasi
- Larangan penanaman di lahan gambut dengan kedalaman berapapun
- Larangan pembakaran untuk pembukaan lahan
- Konservasi Kawasan Bernilai Konservasi Tinggi (KBKT) dan Stok Karbon Tinggi (SKT)
- Penghargaan terhadap Hak Pekerja dan Hak Asasi Manusia termasuk Kebebasan Berserikat dan anti diskriminasi
- Pelaksanaan Persetujuan atas Dasar Informasi Awal Tanpa Paksaan (FPIC)

Program Penilaian Peringkat Kinerja Perusahaan dalam Pengelolaan Lingkungan Hidup (PROPER)

PROPER merupakan program penilaian yang dilaksanakan oleh Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan Republik Indonesia untuk mendorong kepatuhan perusahaan terhadap berbagai ketentuan di bidang perlindungan lingkungan. Unit-unit

units selected for PROPER are rated against a set of criteria ranging from environmental permits and air and water pollution controls to hazardous waste management and environmental damage control.

In 2020, approximately half of Indofood's operating units were selected for PROPER assessment by government authorities. Most of these units complied with PROPER requirements. For the remaining units that were not selected for PROPER, self-assessments were conducted to ensure that they could meet the prevailing environmental requirements.

Environmental Management System (EMS)

All operating units are encouraged to align their EMS practices with the ISO 14001 standard, which covers:

- Identification and assessment of environmental risks from the Company's operational activities
- Development of objectives, targets and programs for environmental risk mitigation
- Operational controls carried out through procedures, emergency preparedness plans, environmental programs, education and employee outreach
- Regular environmental monitoring and measurement
- Management review of system implementation
- Continuous improvement efforts

To ensure that proper environmental management practices are implemented, an environmental task force is appointed at each operating unit. Training is provided to equip each task force with the relevant knowledge and competence to carry out their duties effectively and keep pace with changing EMS legislation in their respective operations. Internal and certified external audits are conducted regularly to ensure that the EMS is implemented consistently and effectively. In 2020, many of our operating units were certified to ISO 14001.

operasional yang terpilih dalam PROPER dievaluasi berdasarkan serangkaian kriteria, mulai dari izin lingkungan, pengendalian pencemaran udara dan air, hingga pengelolaan limbah berbahaya serta pengendalian kerusakan lingkungan.

Di tahun 2020, sekitar setengah dari unit operasional Indofood telah ditunjuk untuk mengikuti penilaian PROPER oleh pemerintah. Sebagian besar unit telah memenuhi ketentuan kepatuhan PROPER. Untuk unit-unit operasional yang belum ditunjuk untuk penilaian PROPER, evaluasi mandiri telah dilaksanakan guna memastikan bahwa seluruh kegiatan operasional dapat memenuhi persyaratan lingkungan yang berlaku.

Sistem Manajemen Lingkungan (SML)

Seluruh unit operasional didorong untuk menyelaraskan praktik SML-nya dengan standar ISO 14001, yang mencakup:

- Identifikasi dan penilaian risiko lingkungan dari kegiatan operasional Perusahaan
- Pengembangan tujuan, sasaran dan program untuk mitigasi risiko lingkungan
- Pengendalian operasional yang dilaksanakan melalui pembentukan berbagai prosedur, rencana kesiapan kedaruratan, pelaksanaan program-program terkait lingkungan, edukasi dan sosialisasi kepada karyawan secara berkala
- Pemantauan dan pengukuran lingkungan yang dilakukan secara berkala
- Peninjauan pelaksanaan sistem oleh manajemen
- Upaya penyempurnaan sistem secara terus menerus

Guna memastikan terlaksananya praktik manajemen lingkungan yang tepat, telah dibentuk satuan tugas pengelolaan lingkungan di masing-masing unit operasional. Pelatihan telah dilaksanakan guna membekali setiap anggota satuan tugas dengan pengetahuan dan kompetensi yang sesuai agar mampu melaksanakan tugasnya secara efektif, serta dapat terus mengikuti berbagai perkembangan terkini terhadap perubahan peraturan SML yang terkait dengan kegiatan operasional masing-masing. Audit internal dan eksternal oleh pihak yang tersertifikasi secara berkala dilakukan guna menjamin bahwa SML telah dilaksanakan secara konsisten dan efektif. Di tahun 2020, beberapa unit operasional kami telah meraih sertifikasi ISO 14001.

Managing Carbon Footprint

Indofood believes that all stakeholders must work hand-in-hand to manage the environmental impact of climate change. We strive to mitigate our carbon footprint through energy efficiency initiatives, renewable energy utilization and better land management.

Energy Conservation and Renewable Energy Use

Indofood advocates energy-efficient operations through the implementation of an Energy Management System (EnMS). We have adopted the ISO 50001 standard to improve the management and monitoring of energy consumption at each operating unit. The ISO 50001 is an international benchmark aimed at reducing energy use, lowering energy costs and minimizing GHG emissions. The ISO 50001 principles require the operating units to:

- Establish a clear energy policy and dedicated energy management team
- Develop a set of energy efficiency objectives, targets and programs
- Develop operational control procedures, including a monitoring and measurement plan
- Implement EnMS programs
- Conduct internal reviews of EnMS implementation
- Validate the EnMS implementation by engaging certified external auditors

During the year, action plans were focused on operating units with intensive energy use. Efforts included the appointment of an Energy Manager to manage and monitor energy use in these units. Additionally, the units were required to conduct energy audits to identify opportunities for energy savings. Internal energy auditors were trained to carry out these audits, which have resulted in improvements in the identification of energy-saving opportunities and implementation of energy-saving initiatives. These efforts are in line with Government Regulation No. 70 Year 2009 regarding Energy Conservation and Regulation of the Ministry of Energy and Mineral Resources No. 14 Year 2012 on Energy Management.

Pengelolaan Jejak Karbon

Indofood menyadari bahwa seluruh pemangku kepentingan harus saling bahu-membahu dalam mengelola dampak lingkungan dari perubahan iklim. Kami terus berupaya untuk mengurangi jejak karbon melalui berbagai inisiatif yang meliputi efisiensi energi, penggunaan energi terbarukan dan pengelolaan lahan yang lebih baik.

Konservasi Energi dan Pemanfaatan Energi Terbarukan

Indofood mendukung kegiatan operasional yang hemat energi melalui pelaksanaan Sistem Manajemen Energi (EnMS). Kami telah mengadopsi standar ISO 50001 guna meningkatkan pengelolaan dan pengawasan konsumsi energi di masing-masing unit operasional. ISO 50001 merupakan standar internasional yang bertujuan mengurangi penggunaan energi, menurunkan biaya energi serta meminimalisasikan emisi GRK. Prinsip-prinsip ISO 50001 mensyaratkan unit operasional untuk melaksanakan:

- Penetapan kebijakan energi yang jelas dan tim pengelolaan energi secara khusus
- Penetapan berbagai tujuan, target dan program efisiensi energi
- Pengembangan prosedur pengendalian operasional, termasuk rencana pemantauan dan pengukuran
- Pelaksanaan program EnMS
- Pelaksanaan evaluasi internal atas implementasi EnMS
- Validasi implementasi EnMS oleh auditor eksternal bersertifikat

Sepanjang tahun 2020, rencana kerja difokuskan pada unit-unit operasional dengan penggunaan energi yang intensif. Upaya yang dilakukan meliputi penunjukan seorang Manajer Energi yang bertugas mengelola dan memantau penggunaan energi di unit tersebut. Selain itu, setiap unit wajib melakukan audit energi untuk mengidentifikasi peluang penghematan energi. Perseroan juga telah melatih auditor energi internal untuk melaksanakan audit tersebut, dimana hasil audit tersebut telah berkontribusi pada peningkatan identifikasi peluang dan penghematan energi. Hal ini telah sesuai 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.

In 2020, several operating units achieved the ISO 50001 certification. This included CBP Group's Noodles Division, which became the first instant noodles producer in South East Asia to be ISO 50001 certified. The Noodle Division also achieved the Clean Energy Ministerial (CEM)'s "CEM Award of Excellence for Energy Management". It had competed with 45 organizations from 15 countries to garner this international accolade.

Additionally, over half of Indofood's total energy use in 2020 was derived from renewable energy sources such as palm kernel shells, palm fiber and sugar bagasse, with the Agribusiness and CBP Groups being the main contributors. In the Agribusiness Group itself, renewable energy accounted for 98% of the fuel sources in the palm oil mills.

Land Management

Our carbon footprint also stems from carbon dioxide emissions due to changes in carbon stock during the development of plantations, methane emissions from Palm Oil Mill Effluent (POME), and nitrous oxide emissions from fertilizers.

The carbon emissions from these sources were mitigated, among others, through peatland protection, maximized use of organic fertilizers, implementation of Integrated Pest Management (land-use sector) and the installation of aerated bunker composting systems to reduce methane build-up (waste sector). As part of our monitoring efforts, we consistently track, measure and analyze the GHG emissions data in our business units.

Managing Water

Water is an indispensable resource for Indofood's operations. Thus, we are consistently improving our water management strategies in areas such as responsible sourcing, and efficient water usage.

This is reflected through the adoption of clean-in-place systems to reduce water consumption, the reuse of steam condensate as feed water for boilers and cooling systems, the installation of sensors in water valves, the conduct of water leakage audits, the recycling of processed wastewater for toilet flushing, the harvesting of rainwater for domestic use, as well as the installation of biopores and infiltration wells to increase our groundwater absorption capacity.

Di tahun 2020, beberapa unit operasional berhasil meraih sertifikasi ISO 50001. Termasuk Divisi Mi Instan Grup CBP sebagai produsen mi instan pertama di Asia Tenggara yang berhasil meraih sertifikasi ISO 50001. Pada tahun yang sama, Divisi Mi Instan juga berhasil meraih "CEM Award of Excellence for Energy Management", yaitu sebuah penghargaan internasional terkait manajemen energi yang diberikan oleh Clean Energy Ministerial (CEM). Penghargaan ini berhasil diraih setelah bersaing dengan 45 organisasi dari 15 negara di seluruh dunia.

Selain itu, pada akhir tahun 2020, lebih dari setengah penggunaan energi Indofood berasal dari sumber-sumber energi terbarukan seperti cangkang dan serat sawit serta bagasse gula, dimana Grup Agribisnis dan CBP menjadi kontributor utama. Untuk Grup Agribisnis, energi terbarukan menyumbang 98% dari sumber energi di pabrik kelapa sawit.

Pengelolaan Lahan

Jejak karbon kami juga berasal dari emisi karbon dioksida akibat perubahan stok karbon selama pengembangan area perkebunan, emisi metana dari Limbah Pabrik Kelapa Sawit (POME) dan emisi nitrous oksida dari pupuk.

Emisi karbon dari sumber-sumber ini dimitigasi, antara lain, melalui peningkatan perlindungan lahan gambut, memaksimalkan penggunaan pupuk organik, implementasi Pengelolaan Hama Terpadu (sektor penggunaan lahan); serta instalasi sistem pengomposan bunker aerasi untuk mengurangi penumpukan metana (sektor limbah). Sebagai bagian dari upaya pemantauan, kami telah secara konsisten melacak, mengukur dan menganalisa data emisi GRK dari unit-unit usaha kami.

Pengelolaan Air

Air merupakan sumber daya yang sangat dibutuhkan untuk kegiatan operasional Indofood. Oleh karenanya, kami senantiasa meningkatkan strategi pengelolaan air kami, yang meliputi bidang-bidang pengadaan air yang bertanggung jawab, serta penggunaan air secara efisien di seluruh unit operasional.

Hal ini tercermin dari penerapan sistem *clean-in-place* untuk mengurangi penggunaan air, serta penggunaan kembali uap kondensat sebagai feed water untuk boiler dan sistem pendingin, pemasangan sensor pada katup-katup air, melakukan audit kebocoran air, daur ulang air limbah untuk kebutuhan pembilasan toilet, pemanfaatan air hujan untuk kebutuhan domestik, serta pembuatan biopori dan sumur resapan guna meningkatkan kapasitas penyerapan air tanah.

Managing Waste

The wastes arising from Indofood's operations are managed in accordance with prevailing laws and regulations. We monitor the outcomes of our waste management regularly and apply continuous innovation to drive waste reduction. Our efforts are focused on managing the following categories of waste products:

- Wastewater
- Non-Hazardous Solid Waste
- Hazardous Waste
- Post-Consumer Packaging Waste

Managing Wastewater

The Wastewater Treatment Plants in our operating units are monitored regularly to ensure that the wastewater discharged into waterways is within acceptable limits.

Managing Non-Hazardous Solid Waste

The concept of Reuse, Reduce and Recycle (3R) continues to underpin our management of non-hazardous solid waste. Current initiatives include waste segregation to optimize the value of waste through reuse and recycling. In addition, we return corrugated packaging waste to suppliers for recycling, and collaborate with third parties to process suitable organic waste from our production processes into animal feed.

Managing Hazardous Waste

Hazardous waste is stored in licensed temporary storage areas prior to collection by licensed third parties for proper processing and disposal. The process is closely monitored to ensure compliance with prevailing regulations.

Managing Post-Consumer Packaging Waste

The environmental burden caused by post-consumer packaging waste is minimized through the following ways:

- Adoption of innovative designs to reduce the size and weight of our product packaging.
- Usage of environmental-friendly raw materials for some of our product packaging, where we continue to conduct studies and research on more environmental-friendly packaging materials.

Pengelolaan Limbah

Limbah dari kegiatan operasional Indofood telah dikelola sesuai dengan peraturan yang berlaku. Kami senantiasa melakukan pemantauan atas hasil pengelolaan limbah kami, serta melaksanakan inovasi berkelanjutan untuk mendorong pengurangan limbah. Upaya kami difokuskan pada pengelolaan kategori produk limbah berikut:

- Air Limbah
- Limbah Padat Tidak Berbahaya
- Limbah Berbahaya
- Sampah Kemasan Pasca Konsumsi

Pengelolaan Air Limbah

Instalasi Pengolahan Air Limbah di unit-unit operasional secara rutin dipantau guna menjamin bahwa air limbah yang dibuang ke saluran air telah memenuhi baku mutu yang diizinkan.

Pengelolaan Limbah Padat Tidak Berbahaya

Konsep Reuse, Reduce and Recycle (3R) terus dimanfaatkan dalam pengelolaan limbah padat tidak berbahaya. Inisiatif meliputi pemilahan limbah untuk mengoptimalkan nilai limbah melalui pemanfaatan kembali dan proses daur ulang. Selain itu, kami mengirimkan kembali limbah kemasan karton ke pemasok untuk didaur ulang. Kami juga bekerjasama dengan pihak-pihak ketiga untuk mengolah limbah organik dari proses produksi kami menjadi pakan ternak.

Pengelolaan Limbah Berbahaya

Limbah berbahaya disimpan di tempat penyimpanan sementara yang memiliki izin sebelum diambil dan ditangani lebih lanjut oleh pihak ketiga yang memiliki izin untuk proses pengolahan dan pembuangan yang tepat. Proses tersebut diawasi secara saksama untuk memastikan kepatuhan terhadap peraturan yang berlaku.

Pengelolaan Sampah Kemasan Pasca Konsumsi

Untuk meminimalisasi dampak lingkungan dari sampah kemasan pasca konsumsi, Indofood melakukan beberapa upaya sebagai berikut:

- Perancangan desain yang inovatif untuk mengurangi ukuran dan berat kemasan produk.
- Penggunaan bahan baku ramah lingkungan untuk beberapa kemasan produk, dimana kami terus melakukan studi dan penelitian untuk bahan kemasan yang lebih ramah lingkungan.



- Deployment of innovative manufacturing processes, such as aseptic filling technologies that require lighter packaging material at our bottling facilities, and the recycling of plastic waste from flexible packaging production into recycled resin.

The reduction of post-consumer packaging waste is a multi-stakeholder effort. Indofood and other FMCG industry leaders are part of the Packaging and Recycling Association for Indonesia Sustainable Environment (PRAISE) movement to tackle the issue of post-consumer waste in Indonesia.

PRAISE advocates the Extended Stakeholder Responsibility (ESR) concept, whereby stakeholders are empowered through collaborative actions, the sharing of best practices, regulatory updates and dialogue on issues related to sustainable post-consumer packaging waste management.

In 2020, PRAISE continued its advocacy programs with the Ministry of Environment and Forestry of the Republic of Indonesia, Ministry of Maritime and Investment Affairs of the Republic of Indonesia, associations, environmental Non-Governmental Organizations (NGOs) and other stakeholder groups to build awareness and support for circular economies.

- Penerapan proses manufaktur yang inovatif guna mengurangi sampah kemasan, seperti pemanfaatan teknologi aseptic filling yang membutuhkan bahan kemasan yang lebih ringan pada fasilitas bottling kami dan pengelolaan sampah plastik dari produksi kemasan fleksibel menjadi biji plastik daur ulang.

Pengurangan sampah kemasan pasca konsumsi merupakan upaya yang melibatkan berbagai pemangku kepentingan. Indofood dan pelaku industri FMCG terkemuka lainnya, telah memprakarsai gerakan Packaging and Recycling Association for Indonesia Sustainable Environment (PRAISE) untuk mengatasi permasalahan sampah kemasan pasca konsumsi di Indonesia.

PRAISE mendorong konsep Extended Stakeholder Responsibility (ESR), dimana pemangku kepentingan diberdayakan melalui aksi kolaboratif, saling berbagi praktik terbaik, pembaharuan peraturan dan dialog tentang hal-hal terkait pengelolaan limbah kemasan pasca konsumsi yang berkelanjutan.

Di tahun 2020, PRAISE melanjutkan program advokasi kepada pemerintah seperti Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan Republik Indonesia, Kementerian Koordinator Maritim dan Investasi Republik Indonesia, asosiasi, Lembaga Swadaya Masyarakat (LSM) lingkungan serta stakeholder lainnya dalam upaya membangun pemahaman dan dukungan terhadap ekonomi sirkular.

In August 2020, the Indonesia Packaging Recovery Organization (IPRO) was launched by PRAISE as a sustainable program to integrate the waste collection and recycling value chain.

Indofood also supported other waste bank projects, consumer education initiatives and the Green Warmindo program in local communities. The details of these efforts are reported under the Social and Community Development section of this chapter.

Managing Sustainable Agriculture

The versatility of palm oil products, coupled with growing demands, has accelerated the need for sustainable palm oil production. The Agribusiness Group adopts a principled approach to sustainable farming. Our sustainable agriculture activities are focused on adherence to industry best practices, conservation of HCV and HCS areas, preservation of peatlands, management of agricultural inputs and fire prevention.

Sustainable Palm Oil Certification

The Agribusiness Group is committed to sustainable CPO production by upholding the ISPO standard. We also support and assist our smallholders with their efforts to achieve ISPO certification. During 2020, the Group achieved total of 486,000 tonnes of ISPO-certified CPO production, representing 78% of total nucleus CPO production. Our goal is to achieve ISPO certification for all our nucleus estates by 2023.

HCV and HCS Areas

The Agribusiness Group maintains strict policies on the preservation of HCV and HCS areas in its estates. This includes HCV Management Plans to conserve the local ecology and biodiversity of all plantation sites. These plans have been assessed and accredited by licensed assessors. We are also committed to the rehabilitation of HCV areas through reforestation, especially in riparian areas. All of our sites are equipped with HCV Rehabilitation Plans.

Pada bulan Agustus 2020, PRAISE meluncurkan Indonesia Packaging Recovery Organization (IPRO) sebagai program berkelanjutan yang mengintegrasikan mata rantai pengumpulan dan daur ulang sampah kemasan.

Indofood juga mendukung proyek bank sampah lainnya, inisiatif edukasi konsumen, dan program Green Warmindo bagi masyarakat setempat. Rincian dari upaya ini tercantum pada bagian Pengembangan Sosial dan Kemasyarakatan dari bab ini.

Pengelolaan Perkebunan yang Berkelanjutan

Banyaknya fungsi dan penggunaan minyak sawit, serta permintaan yang terus bertumbuh, telah meningkatkan kebutuhan akan produksi minyak sawit yang berkelanjutan. Grup Agribisnis mengadopsi pendekatan berdasarkan prinsip perkebunan berkelanjutan. Aktivitas perkebunan berkelanjutan kami difokuskan pada kepatuhan terhadap praktik terbaik industri, konservasi area KBKT dan SKT, pelestarian lahan gambut, pengelolaan input perkebunan dan pencegahan kebakaran.

Sertifikasi Minyak Sawit Berkelanjutan

Grup Agribisnis berkomitmen memproduksi CPO berkelanjutan dengan menjunjung tinggi standar ISPO. Kami juga memberi dukungan dan membantu para petani dalam upaya meraih sertifikasi ISPO. Sepanjang tahun 2020, Grup Agribisnis telah memproduksi total sebesar 486.000 ton CPO bersertifikasi ISPO, atau sebesar 78% total produksi CPO yang berasal dari perkebunan inti. Sasaran kami adalah meraih sertifikasi ISPO untuk seluruh perkebunan inti di tahun 2023.

Area KBKT dan SKT

Grup Agribisnis telah menerapkan kebijakan yang ketat di bidang pelestarian kawasan KBKT dan SKT di area perkebunannya. Hal ini meliputi Rencana Pengelolaan KBKT untuk melestarikan ekologi lokal dan keanekaragaman hayati dari seluruh lokasi perkebunan. Rencana tersebut telah dievaluasi dan diajukan oleh tenaga penilai yang terlisensi. Kami juga berkomitmen pada rehabilitasi area KBKT, serta pengayaan keanekaragaman hayati melalui proses reboisasi, khususnya di wilayah sempadan sungai. Seluruh lokasi kami telah memiliki Rencana Rehabilitasi KBKT.

To manage the HCS areas, we have adopted the use of an HCS Approach Toolkit that allows the respective estates to quantify the carbon stocks in their assets and to obtain FPIC from the communities involved.

Peatland

The Agribusiness Group prohibits new planting on peatland, regardless of peat depth. The policy is also applicable to all smallholders and CPO suppliers. For legacy peatland, best agronomic practices are implemented to manage and improve the ecological functions of these assets within and adjacent to our concessions.

In 2020, there was no new planting on peatland by the Agribusiness Group, and the groundwater level was maintained in all peatlands across our estates.

Fire Prevention

Indofood enforces a zero-burning policy across its estates. All land preparations are done using mechanical means and in compliance with local regulations. We have established fire control teams and fire specialists on standby across all our plantations. Our estates are equipped with vehicles and equipment for firefighting. Our fire specialists are regularly trained in fire prevention and firefighting. Training is conducted in collaboration with the Ministry of Environment and Forestry of the Republic of Indonesia, the military and police forces, and local government agencies.

As at end of 2020, we have a total of 202 fire towers across our estates. We continued to implement our community collaboration programs to build local capacity and knowledge on fire prevention.

Untuk mengelola wilayah-wilayah dengan SKT, kami telah mengadopsi penggunaan HCS Approach Toolkit sehingga masing-masing perkebunan dapat menghitung cadangan karbon dalam aset mereka dan memperoleh FPIC dari masyarakat yang terlibat.

Lahan Gambut

Grup Agribisnis melarang penanaman baru di lahan gambut dengan tipe kedalaman berapapun. Kebijakan tersebut juga berlaku bagi seluruh petani dan pemasok CPO kami. Untuk aset-aset lahan gambut yang sudah ada, kami melakukan praktik agronomi terbaik guna mengelola dan meningkatkan fungsi ekologis dari aset tersebut yang berada di dalam ataupun di sekitar area konsesi kami.

Di tahun 2020, tidak ada penanaman baru di lahan gambut oleh Grup Agribisnis, dan tingkat kedalaman air tanah tetap terjaga di seluruh lahan gambut dalam area perkebunan kami.

Pencegahan Kebakaran

Indofood menerapkan kebijakan larangan pembakaran di seluruh area perkebunan. Kegiatan pembukaan dan persiapan lahan dilakukan dengan menggunakan mesin dan telah sesuai dengan peraturan setempat yang berlaku. Kami telah membentuk tim pengendalian kebakaran dan tim pemadam kebakaran khusus yang siaga di seluruh lahan perkebunan kami. Area perkebunan kami juga dilengkapi dengan kendaraan dan peralatan pemadam kebakaran. Para tenaga pemadam kebakaran khusus dilatih pencegahan dan pemadaman kebakaran secara rutin. Pelatihan dilakukan bekerja sama dengan Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan Republik Indonesia, jajaran TNI dan polisi, serta pemerintah daerah.

Di akhir tahun 2020, kami mempunyai total 202 menara api di perkebunan kami. Kami senantiasa melakukan kerjasama dengan masyarakat untuk membangun kemampuan dan meningkatkan pengetahuan masyarakat sekitar terhadap pencegahan kebakaran.



Agricultural Input

The Agribusiness Group manages the improvement of soils and water quality using precise blends of fertilizer dosage and organic methods. Natural processes such as the planting of leguminous cover crops are also used to manage atmospheric nitrogen in the soil and suppress weed growth. Empty fruit bunches and POME from production are reused as soil mulch.

The use of biological controls is part of the Group's Integrated Pest Management strategy. We encourage the growth of natural habitats for predators of leaf-eating insects within our plantations and have a successful barn owl program for effective rodent control. These measures have led to various advantages, including higher cost savings, lower risk to human health and richer biodiversity.

Mitigating Global Warming and Climate Change

Global warming has resulted in unpredictable weather patterns and natural disasters. Some of these events, like erratic rainfalls, prolonged droughts, floods, declining groundwater levels and wildfires, have a direct impact on the Company's facilities and assets, the crop yield of the Agribusiness Group, the availability of raw materials for the Bogasari and CBP Group, as well as product distribution by the Distribution Group.

To mitigate this risk, Indofood maintains a stockpile of raw materials and builds strong relationships with multiple suppliers. Disaster-prone areas are closely

Penggunaan Bahan Terkait Perkebunan

Grup Agribisnis melakukan upaya peningkatan kualitas tanah dan air dengan penggunaan komposisi campuran pupuk yang tepat serta perbaikan secara alamiah. Proses alami, seperti penanaman tanaman kacang-kacangan, juga dimanfaatkan untuk memelihara kandungan nitrogen dalam tanah dan menekan pertumbuhan gulma. Tandan buah kosong dan POME dari proses produksi dimanfaatkan kembali sebagai mulsa (penutup) tanah.

Pemanfaatan pengendalian secara biologis merupakan bagian dari strategi Pengelolaan Hama Terpadu. Kami mendorong pertumbuhan habitat alami predator serangga pemakan daun di perkebunan kami, dan memiliki program pemanfaatan burung hantu yang berhasil sebagai cara pengendalian hama tikus yang efektif. Langkah-langkah ini telah menghasilkan berbagai manfaat, termasuk penghematan biaya, penurunan risiko terhadap kesehatan manusia serta peningkatan keanekaragaman hayati.

Mitigasi terhadap Pemanasan Global dan Perubahan Iklim

Pemanasan global telah menyebabkan perubahan pola cuaca yang tidak menentu dan bencana alam. Beberapa kejadian seperti curah hujan yang tidak menentu, kekeringan berkepanjangan, banjir, berkurangnya air tanah serta kebakaran telah menyebabkan implikasi langsung terhadap fasilitas dan aset Perseroan, hasil panen bagi Grup Agribisnis, ketersediaan bahan baku untuk Grup Bogasari dan CBP, serta distribusi produk oleh Grup Distribusi.

Sebagai langkah mitigasi, Indofood menjaga pasokan bahan baku dan menjalin kemitraan dengan para pemasok. Kami melakukan pemantauan secara cermat atas daerah-daerah rawan bencana dengan menggunakan peta yang rinci, serta memastikan rencana keberlanjutan usaha dan perlindungan

monitored using detailed maps, while contingency plans and adequate insurance coverage are in place to protect against financial losses should disasters strike.

Program Kampung Iklim (ProKlim)

ProKlim is a government initiative supported by Indofood and local Environmental Agencies aimed at helping our palm plantation communities in Riau with efforts to mitigate the impact of climate change. The initiative focuses on maximizing the utilization of land and natural resources. Efforts include encouraging homeowners to use their yards for the planting of vegetables, fruits and ornamental and medicinal plants; the conversion of livestock manure into biogas for domestic use; the creation of biopores and fishponds to improve biodiversity; and the reuse of packaging waste as planting containers in nurseries.

ProKlim has benefited the local communities by providing for families' daily food needs and supplementing their incomes. In 2020, seven ProKlim Awards were presented to several communities in the Cibaliung, Lubuk Raja and Napal estates.

Accolades

Over the years, Indofood's strong commitment to sustainable environmental practices has been recognized by the government, industry peers and professional institutions. Key accolades have been awarded for these efforts at the Company, Business Group and operating unit level.

Indofood has been included in the KEHATI Foundation's Sustainable and Responsible Investment (SRI) index since June 2009. The SRI-KEHATI index is a green index for selected public-listed companies in Indonesia that are reputed for their environmental, social and governance (ESG) practices.

LABOR PRACTICES, OCCUPATIONAL HEALTH AND SAFETY PRACTICES

Our employees are vital to Indofood's efforts to deliver sustainable growth and performance. We are committed to providing safe and comfortable working environments that nurture the creativity and productivity of our people. We also consider effective human resource management, fulfillment of employee rights and maintenance of harmonious labor relations to be critical to the Company's continued success.

asuransi yang memadai untuk memberi perlindungan terhadap kerugian finansial ketika terjadi bencana alam.

Program Kampung Iklim (ProKlim)

ProKlim adalah inisiatif pemerintah yang didukung oleh Indofood dan Badan Lingkungan setempat dengan tujuan membantu masyarakat perkebunan kelapa sawit di Riau dengan upaya mitigasi dampak perubahan iklim. Inisiatif ini difokuskan untuk memaksimalkan pemanfaatan sumber daya tanah dan alam. Upaya meliputi mendorong para pemilik rumah untuk memanfaatkan tanarnya untuk penanaman sayur-mayur, buah-buahan dan tanaman hias serta obat-obatan; konversi kotoran ternak menjadi biogas untuk penggunaan domestik; pembuatan biopori dan kolam ikan untuk meningkatkan biodiversitas; serta pemanfaatan kembali limbah kemasan sebagai tempat tanaman di area pembibitan.

ProKlim memberi manfaat bagi masyarakat setempat melalui penyediaan makanan keluarga sehari-hari dan penambahan pendapatan mereka. Di tahun 2020, tujuh Penghargaan ProKlim berhasil diraih oleh beberapa masyarakat di perkebunan Cibaliung, Lubuk Raja dan Napal.

Penghargaan

Dari tahun ke tahun, komitmen Indofood di bidang lingkungan yang berkelanjutan telah mendapatkan pengakuan dari pemerintah, industri dan institusi profesional. Penghargaan penting telah diraih untuk berbagai upaya di tingkat Perseroan, Grup Usaha dan unit operasional.

Indofood telah masuk dalam daftar indeks SRI-KEHATI sejak bulan Juni 2009. Indeks SRI-KEHATI merupakan indeks hijau untuk perusahaan publik terpilih di Indonesia yang memiliki reputasi dalam praktik di bidang lingkungan, sosial dan tata kelola.

PRAKTIK KETENAGAKERJAAN, PRAKTIK KESELAMATAN DAN KESEHATAN KERJA

Karyawan kami memegang peranan penting dalam upaya Indofood untuk mencapai pertumbuhan usaha yang berkelanjutan. Kami berkomitmen menyediakan lingkungan kerja yang aman dan nyaman yang mendorong kreativitas dan produktivitas karyawan. Kami memandang bahwa aspek manajemen sumber daya manusia yang efektif, pemenuhan hak-hak karyawan dan pemeliharaan hubungan ketenagakerjaan yang harmonis merupakan faktor penting bagi keberhasilan Perseroan.

Labor Practices

Indofood is committed to upholding human rights and implementing labor practices aligned with prevailing labor laws and regulations in Indonesia. This commitment is stipulated in Indofood's Company Regulations and Collective Labor Agreements (CLA), which are regularly updated and communicated to employees. Our report on labor practices is focused on people development, freedom of association and CLA, equal opportunities, the prohibition of child and forced labor, and welfare enhancement for employees and their families.

People Development

We develop our human capital through a wide range of training and development programs aimed at improving employee competency, organizational competitiveness and customer satisfaction. The training efforts are focused on developing both technical and soft skills.

In promoting an innovative work culture, all staff are encouraged to contribute ideas and suggestions for improved business performance and productivity. Events like the Indofood CIPTA & Conference, as well as the Continuous Improvement Boot Camp, are organized annually to drive employee participation and harness their insights on business development.

Employee performance is managed through a documented work plan and an annual performance target. Through an open performance evaluation process, management is able to listen to the aspirations of individual employees and provide feedback on how they advance in their careers.

Indofood also has a talent management and succession plan to nurture its future leaders. Selected talents are required to attend various training programs designed to develop their potential as future leaders.

Freedom of Association and Collective Labor Agreements

All Indofood employees are free to participate in any labor unions. We have established CLAs through

Praktik Ketenagakerjaan

Indofood berkomitmen menjunjung hak-hak asasi manusia dan melaksanakan praktik ketenagakerjaan yang sejalan dengan peraturan dan ketentuan ketenagakerjaan yang berlaku di Indonesia. Komitmen tersebut dinyatakan dalam Peraturan Perusahaan dan Perjanjian Kerja Bersama (PKB) Indofood yang secara rutin diperbarui dan dikomunikasikan kepada karyawan. Laporan kami tentang praktik ketenagakerjaan difokuskan pada bidang pengembangan sumber daya manusia, kebebasan berserikat dan PKB, kesetaraan peluang, larangan tenaga kerja anak dan kerja paksa, serta peningkatan kesejahteraan karyawan dan keluarganya.

Pengembangan Sumber Daya Manusia

Pelaksanaan pengembangan sumber daya manusia kami lakukan melalui berbagai program pelatihan dan pengembangan yang bertujuan meningkatkan kompetensi karyawan, daya saing organisasi dan kepuasan pelanggan. Upaya pelatihan difokuskan pada pengembangan keterampilan teknis dan *soft skill* dari karyawan pada semua level.

Dalam rangka membangun budaya kerja yang inovatif, seluruh karyawan didorong untuk menyampaikan gagasan dan usulannya dalam meningkatkan kinerja dan produktivitas usaha. Acara seperti Indofood CIPTA & Conference serta Continuous Improvement Boot Camp, dilaksanakan setiap tahunnya untuk meningkatkan partisipasi karyawan dan mengaplikasikan berbagai gagasan mereka untuk pengembangan usaha.

Kinerja karyawan dikelola melalui rencana kerja dan target kinerja yang terdokumentasi setiap tahunnya. Melalui proses evaluasi kinerja yang terbuka, manajemen dapat mendengarkan aspirasi masing-masing karyawan dan memberikan umpan balik untuk peningkatan karier mereka.

Indofood juga telah memiliki manajemen talenta dan rencana sukses guna mempersiapkan calon pemimpin masa depan. Karyawan yang terpilih diikutsertakan pada berbagai program pelatihan untuk mengembangkan potensi mereka menjadi pemimpin masa depan.

Kebebasan Berserikat dan Perjanjian Kerja Bersama

Seluruh karyawan Indofood memiliki kebebasan berpartisipasi dalam serikat pekerja yang menjadi pilihannya. PKB telah disusun melalui dialog terbuka dan pembahasan kolektif bersama serikat

open dialogues and collective bargaining with the labor unions. A grievance mechanism is in place for employees to raise discriminatory practices or violations of labor rights directly to the management as stipulated in the Company Regulations.

In 2020, there was no report of violation or incident that would pose a risk to employees' freedom of association and collective bargaining.

Equal Opportunities

Indofood respects diversity and equal opportunities in the workplace. All employees are entitled to fair and equal career development opportunities regardless of race, religion, gender or any other individual characteristic. Employee recruitment, performance evaluation and career advancements are solely based on skills, experience and capabilities.

Prohibition of Child and Forced Labor

Indofood abides by Indonesia's laws and regulations on labor and human rights, which prohibit child and forced labor practices. This is enforced through our recruitment policy, which prohibits the hiring of employees and casual workers below the legal employment age of 18.

Enhancing Employee Welfare

Indofood's remuneration packages are compliant with the national and local wage regulations. All employees are provided with healthcare benefits and services including medical clinics established in most operating units, annual health checks and nursery rooms for lactating mothers. Female employees are given three months of paid maternity leave. We also extend paid leave to employees who go on religious pilgrimages, such as allowing Muslim employees to complete their Hajj. To further support our employees, scholarship opportunities are provided to their children pursuing elementary to university education.

Work and Estate Living

The Agribusiness Group has a Work and Estate Living Program that provides essential medical support, facilities and infrastructure to employees

pekerja. Mekanisme pengaduan juga telah tersedia untuk seluruh karyawan untuk melaporkan praktik diskriminatif atau pelanggaran hak tenaga kerja melalui jalur langsung ke manajemen yang telah ditetapkan dalam Peraturan Perusahaan.

Sepanjang tahun 2020, tidak terdapat laporan pelanggaran ataupun insiden yang terkait pada terkait pada kebebasan berserikat dan perundingan bersama karyawan.

Kesetaraan Peluang

Indofood menghargai keragaman dan memberikan kesetaraan peluang di tempat kerja. Seluruh karyawan berhak atas kesempatan pengembangan karier yang adil dan setara, tanpa memandang latar belakang ras, agama, gender ataupun karakter individu lainnya. Perekruit, evaluasi kinerja dan pengembangan karier karyawan dilaksanakan berdasarkan keterampilan, pengalaman dan kemampuan.

Larangan Tenaga Kerja Anak dan Praktik Kerja Paksa

Indofood mematuhi hukum dan peraturan yang berlaku di Indonesia di bidang ketenagakerjaan dan hak asasi manusia, yang melarang penggunaan tenaga kerja anak dan praktik kerja paksa. Hal ini diterapkan melalui kebijakan rekrutmen kami, yang melarang mempekerjakan karyawan dan pekerja lepas di bawah usia kerja minimum, yaitu 18 tahun.

Peningkatan Kesejahteraan Karyawan

Perseroan telah menerapkan paket remunerasi karyawan berdasarkan ketentuan dan peraturan yang berlaku secara nasional maupun di daerah setempat. Seluruh karyawan memperoleh layanan dan manfaat kesehatan, termasuk klinik kesehatan yang terdapat di sebagian besar unit operasional, pemeriksaan kesehatan tahunan, dan ruang laktasi. Karyawan wanita memperoleh cuti hamil dengan pemberian gaji penuh selama tiga bulan. Kami juga memberikan kesempatan bagi karyawan untuk mengambil cuti panjang untuk kebutuhan ziarah keagamaan, seperti cuti bagi karyawan Muslim untuk menunaikan ibadah haji. Untuk terus memberikan dukungan pada karyawan, kesempatan mengikuti program beasiswa diberikan kepada anak-anak karyawan dari tingkat sekolah dasar hingga universitas.

Pekerjaan dan Hidup di Lingkungan Perkebunan

Grup Agribisnis telah memiliki Program Work and Estate Living yang menyediakan layanan medis, fasilitas dan infrastruktur yang penting bagi karyawan dan



and their dependents living on our estates. These include free medical services, daycare centers for young children, education and recreational facilities, places of worship, and basic amenities such as sanitation, clean water, waste collection and electricity. We provide free education to the children of our employees in estates with existing schools.

Occupational Health and Safety (OHS)

Indofood aims to ensure a safe and healthy workplace for all employees, as well as visitors to our facilities. The Indofood Health and Safety Policy is aligned to the Government Regulation No. 50 Year 2012 on OHS implementation. The Policy requires all operating units to:

- Comply with applicable OHS laws and regulations
- Prevent occupational accidents and diseases through continuous improvement and review of OHS performance, taking into account technological developments, prevailing regulations and company needs
- Increased OHS awareness and competence of all employees

The SMK3, which is a national OHS standard, is also applicable in the workplace. The SMK3 scope includes:

- Identification and assessment of OHS hazards and risks
- Development of objectives, targets and programs for OHS risk mitigation

keluarganya yang tinggal di lingkungan perkebunan kami. Fasilitas tersebut meliputi layanan kesehatan, penitipan anak, pendidikan dan rekreasi, fasilitas keagamaan serta fasilitas umum seperti sanitasi, air bersih, pengumpulan sampah dan listrik. Kami menyediakan pendidikan secara gratis untuk anak-anak karyawan yang bersekolah di sekolah yang telah tersedia di perkebunan kami.

Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3)

Indofood berkomitmen untuk menciptakan tempat kerja yang aman dan sehat bagi seluruh karyawan, serta bagi tamu fasilitas Perseroan. Kebijakan Keselamatan dan Kesehatan Kerja Indofood, telah sejalan dengan Peraturan Pemerintah No. 50 Tahun 2012 tentang Penerapan Sistem Manajemen Keselamatan dan Kesehatan Kerja. Pelaksanaan K3 mensyaratkan seluruh unit operasional untuk:

- Mematuhi peraturan perundangan terkait K3
- Mencegah terjadinya kecelakaan kerja dan penyakit akibat kerja melalui upaya perbaikan serta tinjauan kinerja K3 yang berkesinambungan dengan turut mempertimbangkan perkembangan teknologi, peraturan dan kebutuhan Perusahaan sehingga diperoleh kinerja yang optimal
- Meningkatkan kesadaran dan kompetensi seluruh pekerja di bidang K3

SMK3, yang merupakan standar K3 nasional, juga berlaku di tempat kerja. Lingkup SMK3 meliputi:

- Identifikasi dan penilaian bahaya serta risiko K3
- Penyusunan tujuan, target dan program untuk mitigasi risiko terkait K3

- Operational control carried out through procedures, emergency preparedness plans, Emergency Response Teams, education and regular employee outreach
- Regular monitoring and reporting of OHS performance
- Management review of system implementation
- Continuous improvement efforts

To satisfy the requirements of certain export markets, some of our operating units have attained the Occupational Health and Safety Assessment Series (OHSAS) 18001 and ISO 45001 standards for workplace health and safety practices.

To emphasize the importance of OHS, we have developed a series of training programs covering a range of OHS topics, including OHS risk assessment. All employees who are operators of tools and machinery are also trained and certified to abide by standard operating procedures.

Internal audits and certified external audits are conducted regularly to ensure that the OHS management system is implemented consistently and effectively.

A Health and Safety Committee (P2K3) was established to oversee the proper implementation of OHS in all operating units. The P2K3 conducts periodic workplace inspections and audits, and informs the management on all workplace incidents immediately. All incidents are thoroughly investigated, with immediate follow-up on approved recommendations for preventive measures.

Through the diligent adoption of these OHS management systems, we strive to minimize the occurrence of OHS incidents and achieve a zero-accident rate. In 2020, some of the Indofood operating units were certified to the national SMK3 standard, and/or the international OHSAS 18001 or ISO 45001 standard.

In response to the pandemic outbreak in early 2020, the Indofood COVID-19 Task Force was established

- Pengendalian operasional yang dilaksanakan melalui penyusunan berbagai prosedur, penyusunan rencana kesiapan kedaruratan dan tim respon kedaruratan, edukasi dan sosialisasi K3 kepada karyawan secara berkala
- Pemantauan dan pelaporan kinerja K3 yang dilakukan secara berkala
- Peninjauan pelaksanaan sistem oleh manajemen
- Upaya penyempurnaan sistem secara terus menerus

Dalam rangka memenuhi persyaratan untuk pasar-pasar ekspor tertentu, beberapa unit operasional telah menerapkan standar Occupational Health and Safety Assessment Series (OHSAS) 18001 dan ISO 45001 untuk praktik keselamatan dan kesehatan kerja.

Untuk menekankan akan pentingnya K3, kami telah mengembangkan serangkaian program pelatihan yang mencakup berbagai topik K3, termasuk penilaian risiko K3. Seluruh karyawan yang bertugas sebagai operator alat dan mesin memperoleh pelatihan dan sertifikasi sesuai standar prosedur yang berlaku.

Audit internal dan audit eksternal oleh pihak yang tersertifikasi dilakukan secara berkala guna menjamin bahwa sistem manajemen K3 telah dilaksanakan secara konsisten dan efektif.

Komite Kesehatan dan Keselamatan (P2K3) telah dibentuk untuk mengawasi pelaksanaan K3 yang tepat di seluruh unit operasional. P2K3 melakukan pemeriksaan dan audit tempat kerja secara berkala, serta segera menginformasikan seluruh insiden di tempat kerja kepada manajemen. Seluruh insiden kecelakaan diselidiki secara menyeluruh dan ditindaklanjuti dengan tindakan pencegahan berdasarkan rekomendasi yang telah disetujui.

Melalui penerapan sistem manajemen K3 ini, kami berupaya mengurangi terjadinya insiden K3 dan meraih tingkat kecelakaan nihil. Di tahun 2020, beberapa unit operasional Indofood telah meraih sertifikasi standar nasional SMK3 dan/atau standar internasional OHSAS 18001 atau ISO 45001.

Menghadapi pandemi yang terjadi di awal tahun 2020, kami membentuk "Tim Satgas COVID-19

to coordinate and implement the COVID-19 Safety Protocols issued by the government. The Task Force was also responsible for monitoring and adjusting the safety measures based on the latest developments.

To protect the health and safety of our employees, we activated a series of precautionary measures, including the implementation of Work from Home and shifts, the installation of thermal cameras and automatic hand sanitizer dispensers at high-traffic locations in our buildings and offices, the enforcement of safe distancing and the wearing of face masks at all times, and the issue of reminders to encourage all employees to practice good hygiene and healthy lifestyles.

SOCIAL AND COMMUNITY DEVELOPMENT

Indofood strives to create a brighter future for Indonesia and its people through various Social and Community Development Programs. Those programs are centered on five key pillars: Building Human Capital, Nutrition for All, Strengthening Economic Value, Protecting the Environment, as well as Solidarity and Humanity.

Building Human Capital

Education is key to human capital development. Indofood provides opportunities for formal and non-formal education through research grants, vocational training, and other learning programs.

Indofood Riset Nugraha (IRN)

IRN is an Indofood grant awarded to undergraduates who are researching food security or food-related subjects. The research topics are assessed by a panel of nine experts specializing in areas like Agriculture and Fisheries Technology, Production Technology, Nutrition and Health, Molecular

Indofood" untuk menyusun dan melaksanakan langkah-langkah mitigasi yang mengacu pada Protokol Penanganan COVID-19 yang ditetapkan oleh Pemerintah. Satuan Tugas juga bertanggung jawab atas pemantauan serta penyesuaian langkah lebih lanjut yang diperlukan sesuai dengan perkembangan terkini.

Guna menjamin kesehatan dan keselamatan karyawan, kami menerapkan berbagai langkah pencegahan penting, termasuk diantaranya skema Bekerja dari Rumah dan kerja bergiliran, instalasi kamera termal dan dispenser otomatis pembersih tangan di berbagai lokasi penting di kantor kami, menerapkan kebijakan untuk selalu menjaga jarak dan memakai masker di seluruh unit operasional, serta mendorong seluruh karyawan untuk menerapkan gaya hidup sehat dan higienis.

PENGEMBANGAN SOSIAL DAN KEMASYARAKATAN

Indofood berupaya menciptakan masa depan yang lebih baik bagi Indonesia dan masyarakatnya, melalui berbagai Program Pengembangan Sosial dan Kemasyarakatan. Program-program tersebut difokuskan pada lima pilar utama: Pembangunan Sumber Daya Manusia, Gizi untuk Semua, Peningkatan Nilai Ekonomi, Menjaga Kelestarian Lingkungan, serta Solidaritas dan Kemanusiaan.

Pembangunan Sumber Daya Manusia

Pendidikan merupakan kunci bagi pengembangan sumber daya manusia. Indofood menawarkan kesempatan pendidikan formal dan nonformal melalui bantuan riset, vokasi dan program belajar lainnya.

Indofood Riset Nugraha (IRN)

IRN merupakan program bantuan dana dari Indofood bagi para mahasiswa yang melakukan penelitian di bidang ketahanan pangan nasional atau topik-topik terkait pangan Topik riset IRN dievaluasi oleh panel yang terdiri dari sembilan tenaga ahli dengan spesialisasi di bidang-bidang Budidaya Pertanian dan Teknologi Perikanan, Teknologi Produksi, Gizi dan Kesehatan, Bioteknologi Molekuler, dan

Biotechnology, and Socio-Economics. Successful applicants will receive guidance from these experts for their final-year research projects.

In 2020, the IRN Program was mainly carried out through webinars due to COVID-19. The theme for the webinars was “Millenials and Food Research in the New Normal Era Towards Advanced Indonesia”. A total of 296 proposals from students in 38 Indonesian universities were received, of which 60 proposals from 31 universities made it through the selection and were funded under the IRN Program for 2020-2021.

Additionally, four recipients from the previous IRN intake were awarded as “Selected Students” and received additional support for educational equipment.

Vocational Program

The World Bank and International Monetary Fund (IMF) has predicted that Indonesia's Gross Domestic Product (GDP) will be ranked fifth highest in the world by 2024. As such, the Indonesian government is bolstering competitiveness by revitalizing the Vocational Education System in Nawacita II to develop more skilled workers.

In 2020, through ICBP's Packaging Division, Indofood signed a Memorandum of Understanding (MoU) with a state polytechnic in Jakarta to support the government's vocational training efforts. The collaboration focuses on strengthening industry-relevant competencies by matching the required skillsets with the curriculum of the polytechnic's Packaging Engineering Department.

Rumah Pintar (RUMPIN)

The Agribusiness Group has a community development program, where RUMPINs or non-formal education facilities are established in the plantation areas across Sumatra and Kalimantan. All RUMPINs are equipped with teaching aids and facilities where locals can learn to make woven goods from recycled materials to supplement their family incomes.

Sosial Ekonomi. Pendaftar yang lolos seleksi dapat meningkatkan keterampilan mereka dan melakukan penelitian yang bermanfaat di bawah bimbingan para ahli ini.

Di tahun 2020, program IRN terutama dilaksanakan melalui webinar akibat pandemi COVID-19. Tema webinar adalah “Milenial dan Penelitian Pangan dalam Era Kenormalan Baru menuju Indonesia Maju”. Total sebanyak 296 proposal dari mahasiswa di 38 universitas di Indonesia telah diterima, dimana 60 proposal dari 31 universitas telah terpilih dan berhak menerima dukungan dana melalui Program IRN periode 2020-2021.

Selain itu, sebanyak empat orang mahasiswa dari Program IRN periode sebelumnya menerima penghargaan sebagai “Mahasiswa Terpilih” dan menerima dukungan tambahan untuk peralatan penunjang pendidikan.

Program Vokasi

Berdasarkan prediksi dari Bank Dunia dan International Monetary Fund (IMF), Indonesia akan menduduki peringkat kelima dengan Produk Domestik Bruto (PDB) Tertinggi di dunia pada tahun 2024. Dengan kondisi tersebut, pemerintah Indonesia berupaya meningkatkan daya saing melalui revitalisasi Sistem Pendidikan Vokasi dalam Nawacita Jilid II untuk menciptakan lebih banyak tenaga kerja terampil.

Di tahun 2020, melalui Divisi Kemasan ICBP, Indofood menandatangani Nota Kesepahaman dengan salah satu politeknik negeri di Jakarta untuk mendukung upaya pendidikan vokasi Pemerintah. Kerjasama ini difokuskan pada penguatan daya saing keterampilan yang sesuai dengan kebutuhan industri melalui penyelarasan kurikulum Jurusan Teknik Kemasan yang terdapat di politeknik tersebut.

Rumah Pintar (RUMPIN)

Grup Agribisnis memiliki program pengembangan masyarakat, dimana RUMPIN atau fasilitas pendidikan nonformal dibangun di area perkebunan di Sumatera dan Kalimantan. RUMPIN dilengkapi dengan fasilitas komputer, alat bantu dan fasilitas belajar dimana masyarakat setempat dapat belajar cara pembuatan barang-barang anyaman, dari bahan-bahan daur ulang guna menambah pendapatan keluarga.

Besides promoting entrepreneurship and eco-trade, RUMPIN are also enabling pre-school children to acquire reading and writing skills, provided free tuition to high school students taking state university entrance exams, and preserved culture and heritage through traditional dance and music lessons.

In 2020, due to the implementation of social restrictions during COVID-19, the total number of visitors at 20 RUMPINs decreased.

Nutrition for All

As a company producing food for consumers of all age groups, Indofood strives to deliver products with balanced nutrition. We participate actively in diverse initiatives to raise public awareness of the importance of balanced diets and healthy lifestyles. Key programs include the Scaling-Up Nutrition (SUN) Movement, Let's Live Healthily! (Hidup Sehat Yuk!), and Integrated Health Post (Posyandu).

SUN Movement

The SUN Movement is a global multi-sectoral collaboration in 62 countries that aims at eliminating all forms of malnutrition. It is supported by the SUN Business Network (SBN), which comprises more than 600 business members including Indofood, who serves as Global Co-Chair of the SBN Advisory Group and Founding Member of SBN Indonesia.

In 2020, Indofood continued to support the national priorities against malnutrition through the SBN. Key activities included the Global SUN Pitch Competition, which drew 21 finalists from Asia and Africa. Indofood also supported the Philanthropy and Business Forum for Sustainable Development Goals (FBI4SDGs) by encouraging more collaborations aimed at the achievement of the UN Sustainable Development Goals (SDGs).

Selain mempromosikan keterampilan kewirausahaan dan *eco-trade*, RUMPIN juga membantu anak-anak pra-sekolah untuk belajar membaca dan menulis, memberikan bimbingan belajar gratis bagi para siswa Sekolah Menengah Atas (SMA) yang akan mengikuti ujian seleksi masuk universitas negeri, serta membantu melestarikan budaya dan warisan budaya melalui berbagai kursus tari dan musik tradisional.

Di tahun 2020, dengan adanya pembatasan aktivitas masyarakat selama COVID-19, jumlah pengunjung di 20 RUMPIN mengalami penurunan.

Gizi untuk Semua

Sebagai perusahaan yang memproduksi makanan bagi konsumen di segala kelompok usia, Indofood berupaya menawarkan produk dengan gizi yang seimbang. Secara aktif, kami berpartisipasi dalam berbagai inisiatif untuk meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya gizi yang seimbang dan pola hidup yang sehat. Program utama meliputi Gerakan Nasional Percepatan Perbaikan Gizi (SUN), Hidup Sehat Yuk!, dan Pos Pelayanan Terpadu (Posyandu).

Gerakan SUN

Gerakan SUN adalah program kerjasama multisektor berskala global di 62 negara dengan tujuan menghapuskan segala bentuk kekurangan gizi. Gerakan ini didukung oleh SUN Business Network (SBN), yang terdiri lebih dari 600 anggota bisnis, termasuk Indofood sebagai Global Co-Chair dari SBN Advisory Group dan pendiri SBN Indonesia.

Di tahun 2020, Indofood terus mendukung upaya nasional melawan permasalahan gizi melalui SBN. Kegiatan utama meliputi Kompetisi Global SUN Pitch yang berhasil menarik 21 finalis dari Asia dan Afrika. Indofood juga mendukung Philanthropy and Business Forum for Sustainable Development Goals (FBI4SDGs) dengan mendorong lebih banyak kerja sama dengan tujuan pencapaian Sustainable Development Goals (SDGs) PBB.

“Let’s Live Healthily!”

“Let’s Live Healthily!” was started in 2018 by Indofood, Ruangguru (a digital education startup) and the University of Indonesia’s Faculty of Public Health to encourage healthy lifestyles among youths through mobile applications.

In 2020, the Wellness and Healthy Diet modules were developed and added to the existing mobile features. The new modules were well received among Indonesian users, and the program has reached more than 940,000 youths.

Integrated Health Post (Posyandu)

The Indofood Posyandu program has been highly effective in raising nutritional awareness and reducing malnutrition and stunting in Indonesia. The program covered Posyandus located at areas surrounding some of the facilities operated by the Agribusiness, Bogasari and CBP Group across Indonesia.

In 2020, we continued to train our Posyandu cadres and share information on “The Importance of the First 1000 Days of Life” and “Clean and Healthy Lifestyle Guideline” to all Posyandu visitors. The Posyandus were only operational in the first quarter of 2020 due to the COVID-19 pandemic. However, the Nutrition & Special Foods Division under the CBP Group conducted home visits together with doctors, midwives, and healthcare volunteers to provide services to women and babies in the villages. This has led to a 40% increase in visits by healthcare professionals as compared to 2019.

Indofood Nutrition Care

The CBP Group operates a fleet of mobile clinics throughout Java and North Sumatra under the Indofood Nutrition Care program. The mobile clinics educate villagers on the importance of nutrition and provide free healthcare services, such as prenatal checks for expectant mothers. The program was only operational in the first quarter of 2020 due to the COVID-19 pandemic. The continuation of the program will depend on the prevailing COVID-19 restrictions.

“Hidup Sehat Yuk!”

“Hidup Sehat Yuk!” diluncurkan pada tahun 2018 oleh Indofood bekerjasama dengan Ruangguru (startup di bidang pendidikan digital) dan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia untuk mendorong gaya hidup sehat di kalangan kaum muda melalui aplikasi seluler.

Pada tahun 2020, modul-modul Wellness dan Diet sehat telah dikembangkan dan ditambahkan dalam fitur mobile yang ada. Modul baru tersebut telah diterima dengan baik oleh para pengguna Indonesia dan program tersebut berhasil menjangkau lebih dari 940.000 kaum muda.

Pos Pelayanan Terpadu (Posyandu)

Program Posyandu Indofood secara efektif telah meningkatkan kesadaran gizi dan mengurangi kasus malnutrisi dan *stunting* di Indonesia. Program tersebut menjangkau Posyandu, di area sekitar fasilitas yang dioperasikan oleh Grup Agribisnis, Bogasari dan CBP di seluruh Indonesia.

Di tahun 2020, kami terus memberikan pelatihan bagi para kader Posyandu serta berbagi informasi tentang “Pentingnya 1000 Hari Pertama Kehidupan” dan “Pedoman Hidup Bersih dan Sehat” ke semua pengunjung Posyandu. Kegiatan Posyandu tahun ini hanya terlaksana di kuartal pertama tahun 2020 karena Pandemi COVID-19. Namun demikian, Divisi Nutrisi & Makanan Khusus dari Grup CBP melakukan kunjungan ke rumah bersama dengan dokter, bidan, dan relawan layanan kesehatan untuk memberikan layanan kepada para ibu dan bayi di desa-desa. Hal tersebut telah meningkatkan jumlah kunjungan tenaga kesehatan profesional sebesar 40% dibandingkan tahun 2019.

Layanan Gizi Indofood

Grup CBP mengoperasikan armada mobil klinik di Jawa dan Sumatera Utara di bawah program Layanan Gizi Indofood. Mobil klinik memberikan edukasi bagi penduduk desa tentang pentingnya aspek gizi, serta memberikan layanan kesehatan gratis, seperti pemeriksaan kehamilan bagi para ibu hamil. Kegiatan program ini hanya dapat terlaksana pada kuartal pertama tahun 2020 karena adanya pandemi COVID-19. Kelanjutan dari program ini akan bergantung pada pembatasan COVID-19 yang berlaku.

Workforce Nutrition

The Workforce Nutrition Program was set up to ensure that food served in Indofood's employee canteens abides by the government's nutritional guidelines. In 2020, a survey on the nutritional content of the food menu provided in the employee canteen were conducted to monitor the suitability of the nutritional content of the food served against the government's "My Plate" balanced nutrition guideline. During the COVID-19 pandemic, efforts were directed at online education. Highlights included a Balanced Nutrition comic series, nutrition and health webinars, tips for staying healthy at home, and exercise classes conducted three times a week.

Lactation Rooms

We support nursing mothers among our employees by providing dedicated lactation rooms in our operating units for their privacy and convenience. Lactation rooms, equipped with sterilization equipment and educational materials on fetal care and nutrition, are provided in our operating units to support nursing mothers among our employees. In 2020, online seminars were initiated to help pregnant and nursing mothers learn more about nutrition and health.

Strengthening Economic Value

Indofood has an inclusive business model to improve the welfare of communities. This is operationalised through partnerships with farmers, raw material suppliers, agribusiness stakeholders, and SMEs in the value chain.

Partnerships with Farmers

Indofood builds sustainable and mutually beneficial partnerships with local potato, chili, cassava, shallot and coconut sugar farmers to secure the supply of raw materials for production. We also provide training on modern agricultural techniques and Good Agricultural Practices to improve the quality, quantity and productivity of our partners' crops.

In 2020, we have started to develop chipping potato seedlings in the Humbang Hasundutan regency, supported horticultural development activities,

Gizi bagi Karyawan

Program Gizi bagi Karyawan dibentuk untuk menjamin bahwa makanan yang disajikan dalam kantin karyawan Indofood telah memenuhi panduan gizi dari Pemerintah. Di tahun 2020, kegiatan survei dilakukan untuk memantau kandungan gizi menu makanan yang disediakan di kantin karyawan Indofood dengan mengacu pada panduan gizi seimbang "Isi Piringku" dari Pemerintah. Selama pandemi COVID-19, aktivitas program dilakukan dalam bentuk pendidikan *online*. Kegiatan utama meliputi publikasi serial komik Gizi Seimbang, webinar gizi dan kesehatan, serta kelas kebugaran sebanyak tiga kali seminggu.

Ruang Laktasi

Indofood mendukung para karyawan yang sedang menyusui dengan menyediakan ruang laktasi di unit-unit operasional kami, dimana para ibu menyusui dapat memperoleh privasi dan merasa nyaman. Ruang laktasi, yang dilengkapi dengan alat sterilisasi dan materi edukasi tentang gizi dan perawatan bayi, tersedia di unit-unit operasional kami dalam rangka mendukung para ibu menyusui di antara karyawan kami. Di tahun 2020, seminar *online* diselenggarakan untuk membantu para ibu hamil dan menyusui belajar tentang gizi dan kesehatan.

Peningkatan Nilai Ekonomi

Indofood mengembangkan model bisnis yang inklusif dalam rangka meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Program ini dilaksanakan melalui kemitraan dengan para petani pemasok bahan baku, para pemangku kepentingan agribisnis, serta UKM di mata rantai pasokan kami.

Kemitraan dengan Para Petani

Indofood membangun kemitraan berkelanjutan dengan para petani kentang, cabai, singkong, bawang merah dan gula kelapa dalam menjamin pasokan bahan baku untuk produksi. Kami juga menyediakan pelatihan tentang teknik pertanian yang modern dan Praktik Pertanian yang baik untuk meningkatkan kualitas, kuantitas dan produktivitas hasil panen petani mitra kami.

Di tahun 2020, kami mengembangkan bibit kentang industri di kabupaten Humbang Hasundutan, Sumatera Utara, serta mendukung aktivitas pengembangan budidaya hortikultur dan berpartisipasi dalam pengembangan proyek

and participated in the development of a Food Estate program in North Sumatra. The latter is a government program aimed at improving self-sufficiency in food supplies and the welfare of community farmers.

Partnerships with Oil Palm Smallholders

The Agribusiness Group conducts training programs for smallholder farmers on sustainable agriculture and crop cultivation techniques. This has helped the farmers to achieve better outputs and land management, while creating value for the environment. In 2020, the Agribusiness Group continued to offer agricultural support and provide quality oil palm seeds to the farmers.

Partnerships with Cow Breeders

The CBP Group has a partnership program with cow breeders through dairy farm cooperatives. The partnership program entails supplying hundreds of dairy cows to the cooperative members, providing soft loans for the purchase of milk coolers, and offering guidance to improve the quality of dairy cows. The program has enabled the continuous supply of fresh milk as raw material for our products.

Partnerships with Tempe Entrepreneurs

The CBP Group has a partnership program with producers of tempe, a traditional raw material for one of our snack products. This has fostered a strong community of tempe entrepreneurs who are able to share experiences, knowledge and training on the production of tempe in accordance with GMP.

In 2020, we continued to support our tempe suppliers by improving the quality and efficiency of their production processes to increase their income.

Partnership for Indonesia Sustainable Agriculture (PISAgro)

Indofood, through the CBP Group, is a member of PISAgro, a joint initiative between the Government and various agribusiness stakeholders to support national food security and improve the welfare of farmers through sustainable agricultural practices.

Lumbung Pangan Sumatera Utara (North Sumatra Food Estate). Program terakhir ini merupakan program pemerintah yang bertujuan meningkatkan swasembada pangan dan kesejahteraan masyarakat petani.

Kemitraan dengan Petani Kelapa Sawit

Grup Agribisnis memberikan program pelatihan bagi para petani tentang praktik pertanian yang berkesinambungan dan teknik budi daya tanaman. Hal ini telah membantu para petani untuk meningkatkan hasil dan memperbaiki pengelolaan lahan, serta memberikan manfaat bagi lingkungan. Di tahun 2020, Grup Agribisnis terus memberikan dukungan serta menyediakan bibit kelapa sawit yang berkualitas bagi para petani.

Kemitraan dengan Para Peternak Sapi

Grup CBP telah menjalin kemitraan dengan para peternak sapi melalui koperasi peternak sapi perah. Program kemitraan ini meliputi penyediaan ratusan sapi perah bagi para anggota koperasi, penyediaan pinjaman lunak untuk pembelian mesin pendingin susu, serta penyediaan bimbingan untuk meningkatkan kualitas susu sapi. Program ini telah menghasilkan keberlanjutan pasokan susu segar sebagai bahan baku produk kami.

Kemitraan dengan Para Perajin Tempe

Grup CBP menjalin kemitraan dengan perajin tempe, yang merupakan makanan tradisional yang sehat sebagai bahan baku salah satu produk makanan ringan kami. Dalam beberapa tahun terakhir, kemitraan kami dengan para perajin tempe telah membangun komunitas pemasok tempe yang tangguh, yang dapat saling berbagi pengalaman dan pengetahuan, serta pelatihan produksi tempe berdasarkan prinsip GMP.

Di tahun 2020, kami melakukan pendampingan dalam penyempurnaan kualitas dan efisiensi proses produksi agar dapat meningkatkan pendapatan para perajin tempe tersebut.

Kemitraan untuk Pertanian Berkelaanjutan Indonesia (PISAgro)

Indofood, melalui Grup CBP, merupakan anggota dari PISAgro, suatu inisiatif bersama antara pemerintah dengan para pemangku kepentingan di bidang agribisnis dalam rangka mendukung ketahanan pangan nasional dan meningkatkan kesejahteraan para petani melalui penerapan praktik pertanian berkelanjutan.



In 2020, PISAgro, through all of its members, succeeded in establishing sustainable partnerships with one million farmers throughout Indonesia. Apart from helping to increase the productivity and welfare of farmers, PISAgro also plays role in securing the supply chain for raw materials from the agro-industrial sector.

Partnership with Indomie Entrepreneurs

Indofood, through the CBP Group, partners with Indomie stallholders through the Warmindo program, which aims to impart best practices on food hygiene and food stall management, and to encourage better welfare among the stallholders.

In 2020, we continued to develop this program by reaching out to the food stalls that serve ready-to-eat Indomie. We also invited Warmindo entrepreneurs to visit the CBP Group's Noodles factory to directly observe the production of Indomie and learn the principles of GMP.

Bogasari Mitra Card (BMC)

The Bogasari Group expanded its BMC membership program for SME customers, who are able to enjoy exclusive benefits such as monthly rewards, health insurance, special promotions and access to funding from banks. In 2020, membership programs were focused on increasing SME business capacities and assistance with halal certification to bolster consumer confidence and market growth.

Di tahun 2020, PISAgro, melalui seluruh anggotanya, telah berhasil melakukan kemitraan yang berkelanjutan dengan satu juta petani di seluruh Indonesia. Selain berkontribusi dalam peningkatan produktivitas dan kesejahteraan petani, PISAgro juga berperan dalam mengamankan mata rantai pasokan bahan baku dari sektor agro industri.

Kemitraan dengan Warung Makan Indomie

Indofood, melalui Grup CBP, menjalin kemitraan dengan warung-warung makan Indomie melalui program Warmindo, yang bertujuan membagikan praktik terbaik di bidang penyajian makanan secara higienis dan manajemen warung makan, serta mendorong peningkatan kesejahteraan para pemilik warung.

Di tahun 2020, kami terus mengembangkan program kemitraan ini dengan menjangkau lebih banyak lagi warung-warung yang menyediakan Indomie siap saji. Kami juga mengundang para pengusaha Warmindo untuk berkunjung ke pabrik Mi Instan Grup CBP untuk melihat proses produksi Indomie secara langsung dan mempelajari prinsip-prinsip GMP.

Bogasari Mitra Card (BMC)

Grup Bogasari memperluas program keanggotaan BMC bagi para mitra usaha UKM, yang dapat menikmati manfaat eksklusif, seperti hadiah bulanan, asuransi kesehatan, promosi khusus dan akses pendanaan dari bank. Sepanjang tahun 2020, program keanggotaan difokuskan pada peningkatan kapasitas usaha UKM dan bantuan sertifikasi halal untuk meningkatkan kepercayaan konsumen dan pertumbuhan pasar UKM.

Pojok Selera

Pojok Selera is an economic empowerment program that encourages communities to become culinary entrepreneurs through entrepreneurship education. It also supports the national movement of “Proudly Made in Indonesia” (BBI) through capacity enhancement training programs for the supported SMEs.

In 2020, Pojok Selera conducted an Acceleration Program to enhance the supported SMEs' capabilities through digital marketing and e-commerce trainings. This enabled the culinary entrepreneurs to expand their market and provide opportunities to sustain their business during COVID-19.

Santripreneur Program

Santripreneur Program aims to inspire and encourage students in Islamic boarding schools to become future culinary entrepreneurs by providing entrepreneurship training and assistance with production equipment. The program was part of the Company's participation as a private sector partner under the Community Economic Empowerment Program initiated by the Coordinating Ministry of Economic Affairs of the Republic of Indonesia.

In 2020, the Bogasari Group continued to conduct the Santripreneur program and also supported new bakeries in other Islamic Boarding School, such as in Gontor Pondok Pesantren, East Java.

Community Engagement in Protecting the Environment

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 River Waste Processing Project (TOSS) with the Gerakan Ciliwung Bersih (GCB) communities, and the Mangrove Ecosystem Restoration Alliance (MERA) Project with the Indonesian Archipelago Nature Conservation Foundation (YKAN).

Pojok Selera

Pojok Selera adalah program peningkatan ekonomi masyarakat melalui pelatihan kewirausahaan yang difokuskan untuk mendorong masyarakat menjadi wirausahawan di bidang kuliner. Program ini juga berpartisipasi dalam mendukung gerakan nasional “Bangga Buatan Indonesia” (BBI), melalui pelatihan peningkatan kapasitas UKM binaan.

Di tahun 2020, Pojok Selera melaksanakan Program Akselerasi dengan tujuan meningkatkan kapasitas UKM binaannya, antara lain melalui pelatihan pemasaran digital dan e-commerce, agar mereka dapat memperluas pasar dan memberi peluang untuk menjaga keberlangsungan usahanya selama masa pandemi COVID-19.

Program Santripreneur

Program Santripreneur bertujuan memberikan inspirasi dan dorongan bagi para santri Pondok Pesantren untuk menjadi wirausahawan kuliner masa depan melalui pelatihan kewirausahaan dan bantuan penyediaan peralatan produksi. Program ini merupakan bentuk partisipasi perusahaan sebagai mitra swasta dalam mendukung Program Pemberdayaan Ekonomi Umat yang diprakarsai Kementerian Koordinator Bidang Perekonomian Republik Indonesia.

Di tahun 2020, Indofood melalui Grup Bogasari terus melaksanakan Program Santripreneur, serta melakukan pelatihan dan pendampingan dalam mendukung unit usaha roti baru di Pondok Pesantren, antara lain di Pesantren Gontor, Jawa Timur.

Keterlibatan Masyarakat dalam Menjaga Kelestarian Lingkungan

Indofood secara aktif terlibat bersama pemerintah, masyarakat setempat dan LSM untuk melindungi lingkungan melalui berbagai inisiatif. Di antaranya adalah program Bank Sampah Indofood serta program kemitraan lainnya, termasuk program Tempat Olah Sampah Sungai (TOSS) dengan komunitas Gerakan Ciliwung Bersih (GCB), serta Mangrove Ecosystem Restoration Alliance (MERA) bersama Yayasan Konservasi Alam Nusantara (YKAN).

Indofood Waste Bank

The Indofood Waste Bank Program was established to raise consumer awareness on the proper disposal of post-consumer packaging waste. This can be achieved through community education programs to improve the quality of post-consumer packaging waste material collected for recycling. In 2020, we continued our efforts to increase the quality and quantity of post-consumer waste collection through community education, improving the performance of existing waste banks, and building new waste banks.

We also have a separate Green Warmindo where packaging waste from the Warmindo network is regularly collected for recycling. We have been expanding our Green Warmindo program in Semarang by integrating with other waste banks in the vicinity to establish a more effective and sustainable collection system for recyclable wastes. In 2020, we replicated this effort in Yogyakarta, where our Green Warmindo facilities were integrated with the waste banks in the vicinity belonging to the local government.

River Waste Processing Project (TOSS)

Indofood actively supports the conservation of the Ciliwung River together with GCB communities, which is a collaboration between the government, private sector and the Ciliwung communities, by initiating a waste management innovation project, namely Tempat Olah Sampah Sungai (TOSS), located at the GCB Secretariat, Jakarta. TOSS processes river waste and household domestic waste using peyeumisasi technology to produce pellets and briquettes that can be used as alternative fuels.

MERA

MERA is a collaborative effort by the public and private sector, NGOs and community organizations to restore and protect the mangrove ecosystems and reduce the vulnerability of communities in coastal areas.

In 2020, we collaborated with YKAN through MERA initiatives in Muara Angke, North Jakarta; Muara Gembong, West Java; and Muara Cisadane, Banten. Highlights included the construction of a gateway and 237.9-meter boardwalk along Muara Angke to support future developments.

Bank Sampah Indofood

Program Bank Sampah Indofood didirikan untuk meningkatkan kesadaran konsumen terhadap pembuangan sampah kemasan pasca konsumsi secara tepat. Hal ini dicapai melalui Program Edukasi masyarakat dengan tujuan meningkatkan kualitas dan kuantitas sampah kemasan yang dikumpulkan untuk didaur ulang. Di tahun 2020, kami melanjutkan upaya kami untuk meningkatkan kualitas dan kuantitas dari pengumpulan sampah kemasan pasca konsumsi melalui edukasi masyarakat, perbaikan kinerja bank sampah yang ada dan membangun bank sampah baru.

Kami juga memiliki program Green Warmindo, dimana sampah kemasan pasca konsumsi dari jaringan Warmindo secara rutin dikumpulkan untuk didaur ulang. Kami memperluas program Green Warmindo di Semarang melalui integrasi dengan bank sampah guna membangun sistem pengumpulan sampah daur ulang yang lebih efektif dan berkelanjutan. Di tahun 2020, kami mereplikasi upaya tersebut di Yogyakarta, dimana fasilitas Green Warmindo diintegrasikan dengan bank-bank sampah binaan pemerintah setempat.

Tempat Olah Sampah Sungai (TOSS)

Indofood aktif mendukung pelestarian sungai Ciliwung bersama dengan komunitas Gerakan Ciliwung Bersih (GCB), yang merupakan kolaborasi antara pemerintah, sektor swasta, dan Komunitas Peduli Ciliwung, dalam menginisiasi proyek inovasi pengelolaan sampah Tempat Olah Sampah Sungai (TOSS), di Sekretariat GCB, Jakarta Pusat. TOSS mengolah sampah sungai dan sampah domestik rumah tangga dengan menggunakan teknologi peyeumisasi untuk memproduksi pelet dan briket yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan bakar alternatif.

MERA

MERA adalah upaya kolaborasi antara masyarakat, sektor swasta, LSM dan organisasi kemasyarakatan untuk mengembalikan dan melindungi ekosistem hutan bakau serta mengurangi kerentanan masyarakat di daerah pesisir.

Di tahun 2020, kami menjalin kerjasama dengan YKAN melalui inisiatif MERA di Muara Angke, Jakarta Utara; Muara Gembong, Jawa Barat; dan Muara Cisadane, Banten. Pencapaian meliputi pembangunan pintu masuk dan jalan sepanjang 237,9 meter di Muara Angke untuk mendukung pembangunan ke depannya.

Tree Planting

Indofood has been working with local communities and government offices to support tree-planting activities across Indonesia. These efforts supported the rehabilitation of mangrove ecosystems, which helped to revitalize the landscape and maintain the natural springs in East and West Java.

Solidarity and Humanity

2020 and the challenges of COVID-19 have not only been tough on businesses and economies but people's health and livelihoods as well. Showing solidarity with our nation and communities, Indofood was involved in various humanitarian efforts to tackle the spread of this disease. Working through the Indofood Peduli Program, we distributed face masks, medical equipment, food and responded to many philanthropic activities organized by our communities.

Fighting COVID-19

Indofood is committed to supporting our community through this challenging time. We have participated in the following humanitarian relief efforts:

- As there was a shortage of medical equipment at the start of the pandemic, Indofood, together with several organizations, funded and distributed medical equipment to hospitals across Indonesia through the National Disaster Management Agency (BNPB).
- We distributed food staples to financially disadvantaged families who were adversely affected by the pandemic.
- We provided disinfectants to communities around our operating units.
- ICBP collaborated with two other companies, to set up special wards for COVID-19 patients at two hospitals.

Penanaman Pohon

Indofood telah bekerja sama dengan masyarakat lokal dan kantor-kantor pemerintah untuk mendukung aktivitas penanaman pohon di seluruh Indonesia. Upaya ini mendukung rehabilitasi ekosistem bakau, yang membantu revitalisasi alam dan menjaga sumber mata air alami di Jawa Timur dan Jawa Barat.

Solidaritas dan Kemanusiaan

Tahun 2020 dan tantangan COVID-19 tidak saja berat bagi kegiatan usaha dan perekonomian, namun juga bagi kesehatan dan kesejahteraan masyarakat. Sebagai bentuk solidaritas terhadap negara dan masyarakat, Indofood terlibat dalam berbagai upaya kemanusiaan untuk mengatasi penyebaran penyakit ini. Melalui Program Indofood Peduli, kami membagikan masker wajah, peralatan medis dan makanan, serta merespon berbagai aktivitas filantropis yang diselenggarakan oleh komunitas kami.

Melawan COVID-19

Indofood berkomitmen mendukung masyarakat melalui periode yang penuh dengan tantangan ini. Kami telah berpartisipasi dengan upaya kemanusiaan berikut:

- Mengingat adanya kelangkaan alat-alat medis di awal pandemi, Indofood bersama beberapa organisasi mendanai dan membagikan peralatan medis ke berbagai rumah sakit di seluruh Indonesia melalui Badan Nasional Penanggulangan Bencana (BNPB).
- Kami membagikan bahan pangan bagi para keluarga kurang mampu yang terkena dampak pandemi.
- Kami menyediakan disinfektan bagi masyarakat di sekitar unit operasional kami.
- ICBP bersama dua perusahaan lainnya, menyiapkan ruang-ruang khusus untuk pasien COVID-19 di dua rumah sakit.



Indofood Peduli Posts – Natural Disaster Relief

Indofood Peduli Posts are set up to facilitate the distribution of food and other necessities to victims in times of natural disasters. Our nationwide presence allows us to respond swiftly in providing the essential supplies, which range from food and drinks to school supplies and other household items.

In the first quarter of 2020, Indofood Peduli Post provided instant noodles for flood victims in North Jakarta, West Jakarta, South Jakarta, Tangerang, Banten, Cibitung, Bogor and Bandung, as well as victims of the Bondowoso mud flood and Sukabumi earthquake.

Although we did not set up Indofood Peduli Post during the pandemic, we continued distributing food and beverage products to flood victims in several villages in Surabaya and Makassar, Lampung, Medan, Deli Serdang and North Aceh. We also provided relief to victims in Bandung (tornadoes), Makassar (fire), Surabaya (eruptions of Mount Semeru and Mount Ile Lewolotok) and Semarang (eruption of Mount Merapi).

We also distributed school bags and stationery to primary school students affected by floods, and disinfectant refills and mattresses to flood victims in East Jakarta and Gorontalo, respectively.

Posko Indofood Peduli – Bantuan untuk Korban Bencana Alam

Posko Indofood Peduli dibentuk untuk memfasilitasi distribusi makanan dan kebutuhan lainnya kepada para korban ketika terjadi bencana alam. Kehadiran kami di seluruh Indonesia dapat dengan cepat menyediakan bahan makanan dasar, dari bahan pangan dan minuman, hingga peralatan sekolah dan peralatan rumah tangga lainnya.

Di kuartal pertama tahun 2020, Posko Indofood menyediakan mi instan untuk korban banjir di Jakarta Utara, Jakarta Barat, Jakarta Selatan, Tangerang, Banten, Cibitung, Bogor dan Bandung, serta untuk korban banjir lumpur Bondowoso dan korban gempa bumi di Sukabumi.

Walaupun kami tidak membentuk Posko Indofood Peduli selama masa pandemi, kami terus membagikan produk makanan dan minuman bagi para korban banjir di beberapa daerah di Surabaya dan Makassar, Lampung, Medan, Deli Serdang dan Aceh Utara. Kami juga memberikan bantuan bagi para korban di Bandung (tornado), Makassar (kebakaran), Surabaya (erupsi Gunung Semeru dan Gunung Ile Lewolotok) dan Semarang (erupsi Gunung Merapi).

Kami juga membagikan tas sekolah dan alat-alat tulis bagi para siswa sekolah dasar yang terkena dampak banjir, serta bahan isi ulang disinfektan dan matras bagi para korban banjir di Jawa Timur dan Gorontalo.

In mid 2020, we handed over the permanent housing project integrated with schools, playgrounds, markets and places of worship, to earthquake victims in Palu, Sigi, Lombok and Jayapura-Papua that occurred in 2019. These housing projects were collaborations between Indofood and other donors.

Cleft Lip Surgery

The Agribusiness Group has a Cleft Lip Surgery program for children with cleft lip and palate deformities from families who cannot afford the cost of surgery. The program has enabled the children to live confident lives after the corrective procedures and also alleviated the emotional and financial burden on their families. Qualified doctors conduct the operations, with volunteers assisting during the pre-treatment and rehabilitative phases. In 2020, the program continued to operate until February due to the pandemic.

Donations for Religious Celebrations

Indofood marks the major religious festivals through various events and donations to its communities. In 2020, with strict health protocols in place due to COVID-19, we continued with our traditions for Ramadan, Eid Al-Adha, Vesak Day and Christmas Day.

Through Safari Ramadan, we distributed products to more than 80 Islamic organizations, including orphanages, schools, mosques and foundations sited near our operations.

In commemorating Vesak Day, we sponsored computers and installed internet connections for students of the Insan Teratai Junior High School at Tangerang. As part of the year-end festivities, we distributed food and beverage products to the surrounding communities.

Blood Donation Drive

Indofood works with the Indonesian Red Cross Society (PMI) to organize blood donation drives every year. All healthy and eligible employees are encouraged to support these events by participating as blood donors.

Di pertengahan tahun 2020, kami melakukan serah terima atas proyek perumahan permanen yang terintegrasi dengan sekolah, taman bermain, pasar dan tempat ibadah bagi korban gempa di Palu, Sigi, Lombok dan Jayapura-Papua yang terjadi di tahun 2019. Proyek perumahan tersebut merupakan kerjasama antara Indofood dan donatur-donatur lain.

Operasi Bibir Sumbing

Grup Agribisnis memiliki program Operasi Bibir Sumbing bagi anak-anak penderita bibir sumbing dan kelainan langit-langit mulut yang berasal dari keluarga yang tidak mampu menanggung biaya operasi. Program ini telah membuka kesempatan bagi anak-anak untuk menjalani hidup dengan percaya diri setelah prosedur korektif, serta juga mengurangi beban emosional dan keuangan keluarganya. Dokter yang kompeten melakukan operasi dengan bantuan tenaga relawan selama fase praperawatan dan rehabilitasi. Di tahun 2020, program ini dijalankan sampai dengan bulan Februari karena adanya pandemi,

Sumbangan bagi Kegiatan Keagamaan

Indofood berpartisipasi dalam berbagai kegiatan keagamaan melalui berbagai acara dan sumbangan ke masyarakat. Di tahun 2020, dengan adanya protokol kesehatan akibat COVID-19, kami melanjutkan tradisi kami untuk bulan Ramadan, Idul Adha, Hari Waisak dan Hari Natal.

Melalui Safari Ramadan, kami membagikan berbagai produk ke lebih dari 80 organisasi Islam, termasuk sekolah yatim piatu, masjid dan yayasan-yayasan di sekitar tempat kami beroperasi.

Memperingati Hari Raya Waisak, kami menyumbangkan peralatan komputer dan memasang koneksi internet bagi siswa Sekolah Menengah Pertama Insan Teratai di Tangerang. Sebagai bagian dari peringatan akhir tahun, kami membagikan produk makanan dan minuman bagi masyarakat sekitar.

Donor Darah

Indofood bersama Palang Merah Indonesia (PMI) menyelenggarakan kegiatan donor darah setiap tahun. Seluruh karyawan yang sehat dan memenuhi syarat didorong untuk mendukung kegiatan ini dengan menjadi donor darah.

In 2020, we continued to support the PMI, noting that national blood supplies have fallen due to COVID-19. With all the safety protocols in place, we rallied our staff to participate in the blood donation drives at the Indofood Head Office and operating units.

DELIVERING RESPONSIBLE PRODUCTS

Indofood is committed to the highest standards of safety and quality in our food and beverage products. We demonstrate consumer care by managing our manufacturing and delivery processes, along with other activities in the value chain, responsibly.

Food Safety

Food safety remains the top priority for Indofood. In response to the COVID-19 pandemic, we adjusted our workflows and adopted additional precautionary measures in our production units in compliance with government advisories.

Our food safety commitment is guided by the Indofood Quality Pledge to deliver only safe and high-quality products to our consumers. Food safety standards throughout the entire lifecycle of each product are carefully controlled in accordance with Indofood's Integrated Total Quality Management Program and GMP. The standards also apply to all suppliers in our value chain.

Our production processes and facilities are certified to various international quality and food safety standards including ISO 9001, HACCP, FSSC 22000, ISO 22000, as well as ISO 17025 for laboratory competence. Each Business Group and Division adopts the systems that are relevant to their business.

To ensure full compliance with Indonesian food regulations across the Company, Indofood has established the Food Regulatory Network with members comprising representatives from all Divisions. This platform allows all our units to receive timely updates on food regulations, and share best practices on food safety and quality control.

Di tahun 2020, kami terus memberikan dukungan pada PMI, mengingat pasokan darah nasional yang berkurang akibat COVID-19. Dengan menerapkan protokol keselamatan, kami mendorong karyawan untuk berpartisipasi dalam kegiatan donor darah di Kantor Pusat dan unit operasional Indofood.

TANGGUNG JAWAB PRODUK

Indofood memiliki komitmen terhadap standar keamanan dan mutu tertinggi dalam produk makanan dan minumannya. Kami membuktikan kepedulian kami pada konsumen melalui pengelolaan proses produksi dan distribusi, serta aktivitas lain dalam mata rantai pasokan kami secara bertanggung jawab.

Keamanan Pangan

Keamanan pangan tetap menjadi prioritas utama bagi Indofood. Sebagai respons terhadap pandemi COVID-19, kami telah menyesuaikan proses kerja dan menerapkan tindakan pencegahan tambahan di unit produksi kami sesuai dengan pedoman pemerintah.

Komitmen kami dibidang keamanan pangan dilandasi oleh Maklumat Mutu Indofood untuk hanya menyediakan produk yang aman dan bermutu bagi para konsumen. Standar keamanan pangan di seluruh siklus masing-masing produk telah dipantau dengan cermat sesuai dengan Program Manajemen Mutu Terpadu Indofood dan GMP. Standar tersebut juga berlaku bagi semua pemasok dalam mata rantai pasokan.

Proses produksi dan fasilitas kami telah meraih sertifikasi dari berbagai standar mutu dan keamanan pangan internasional, termasuk ISO 9001, HACCP, FSSC 22000, ISO 22000, serta ISO 17025 untuk bidang kompetensi laboratorium. Masing-masing Grup Usaha dan Divisi menerapkan sistem yang relevan dengan kegiatan usaha masing-masing.

Untuk memastikan kepatuhan menyeluruh pada peraturan makanan Indonesia, Indofood telah membentuk Food Regulatory Network yang beranggotakan perwakilan dari semua Divisi. Platform ini mendukung seluruh unit operasional kami dalam memperoleh peraturan pangan yang baru secara cepat, dan berbagi praktik terbaik di bidang keamanan dan pengendalian mutu pangan.

Our Research and Development Teams work closely with the Divisions to inspect and ensure that all products are certified for safety and quality and approved by the relevant authorities before they are launched. The inspection process begins from raw material sourcing, to ensure that only safe, good-quality and halal ingredients are used. The manufacturing processes are reviewed as well, to ensure that all products are safe for consumption.

All operating units have a designated Quality Assurance and Control Team to manage the food safety and quality control systems. Regular training is provided to these teams on food safety and quality control practices. In 2020, all our operating units were assessed by internal and external parties to ensure consistency in the implementation of food safety and quality standards.

During the year, all Indofood units adapted their workflows to comply with the Guideline for Production and Distribution of Processed Food during the Health Emergency Status of COVID-19, published by BPOM RI. The guideline regulates the implementation of GMP, HACCP principles, employee hygiene and health practices, as well as safe distancing and disinfection measures in the production units.

Halal Products

Indofood produces only halal food products that comply with the government's halal requirements. All Indofood products are halal-certified by LPPOM MUI.

Our operating systems are certified in accordance with the Halal Assurance System (HAS), to ensure that the halal requirements are fulfilled across the supply chain, from acquisition of raw materials to production and distribution. All our suppliers and partners are required to conform to the halal certification standards.

Tim Penelitian dan Pengembangan kami bekerja sama dengan berbagai Divisi untuk melakukan pemeriksaan dan memastikan bahwa semua produk telah meraih sertifikasi mutu dan keamanan pangan serta telah mendapat persetujuan dari otoritas terkait sebelum diluncurkan. Proses pemeriksaan dimulai dari pasokan bahan baku, guna menjamin bahwa hanya bahan baku yang aman, berkualitas dan halal yang digunakan. Proses produksi juga dievaluasi, guna menjamin bahwa semua produk aman untuk dikonsumsi.

Seluruh unit produksi telah memiliki Tim Kendali Mutu dengan tugas mengelola keamanan pangan dan sistem pengendalian kualitas. Kegiatan pelatihan rutin diselenggarakan oleh tim tersebut di bidang praktik keamanan pangan dan pengendalian kualitas. Di tahun 2020, seluruh unit operasional telah dievaluasi oleh pihak internal dan eksternal guna menjamin konsistensi pelaksanaan standar mutu dan keamanan pangan.

Sepanjang tahun 2020, unit-unit operasional Indofood telah mengadaptasi proses kerjanya agar mematuhi Pedoman Produksi dan Distribusi Makanan Olahan selama Status Darurat Kesehatan COVID-19 yang diterbitkan oleh BPOM RI. Pedoman tersebut mengatur pelaksanaan prinsip-prinsip GMP, HACCP, praktik kebersihan dan kesehatan karyawan, serta penerapan jaga jarak dan disinfeksi di unit-unit produksi.

Produk Halal

Indofood hanya memproduksi produk makanan halal yang telah memenuhi persyaratan halal pemerintah. Seluruh produk Indofood telah memperoleh sertifikasi halal dari LPPOM MUI.

Sistem operasional kami telah memperoleh sertifikasi sesuai dengan Sistem Jaminan Halal (SJH) yang memastikan bahwa persyaratan halal telah dipenuhi di seluruh mata rantai pasokan, mulai dari proses pengadaan bahan baku hingga proses produksi dan distribusi. Seluruh pemasok dan mitra kami diwajibkan untuk memenuhi standar sertifikasi halal.

The Indofood Halal Secretariat (SHI) arranges internal training to ensure that all production employees are familiar with halal production processes. The SHI also conducts training for Indofood's Internal Halal Auditors (IHA) to ensure their familiarity with the regulatory requirements and to qualify them as Halal Supervisors. Most of our food production units have a dedicated Halal Supervisor.

Food Nutrition

Indonesia faces the double burden of malnutrition, having both undernourishment and obesity within its population. Indofood strives to alleviate the burden by providing nutritious food products to consumers. Sugar, sodium and fat in our products are kept within regulatory levels. Several of our products are fortified with micronutrients, such as Vitamin A, Vitamin B-complex, iodine, iron, folic acid and zinc to target the nutritional needs of consumers in different life stages.

Responsible Packaging

Proper packaging preserves the quality and safety of the product throughout its shelf life. All Indofood packaging is made from food-grade raw materials to ensure food safety.

In 2020, we continued to drive innovation in responsible packaging solutions, with notable achievements in several Business Groups. These efforts are reported under the Environmental Stewardship section of this chapter.

Responsible Marketing and Communication

Indofood practices ethical marketing and communications. In our marketing and promotional efforts, we ensure that product information provided is accurate, responsible and in compliance with prevailing laws and regulations.

Sekretariat Halal Indofood (SHI) menyelenggarakan pelatihan internal untuk memastikan bahwa seluruh karyawan produksi telah memahami proses produksi halal. SHI juga melakukan pelatihan bagi para Auditor Halal Internal Indofood (IHA), guna memastikan pemahaman terhadap persyaratan regulasi dan pemenuhan syarat sebagai Penyelia Halal. Sebagian besar unit produksi makanan kami telah memiliki tenaga Penyelia Halal.

Kandungan Gizi Makanan

Indonesia menghadapi beban ganda yang ditandai dengan munculnya permasalahan kekurangan gizi dan obesitas dalam masyarakat. Indofood berupaya untuk turut berkontribusi mengatasi beban ini melalui penyediaan produk makanan bergizi bagi konsumen. Tingkat kadar gula, garam dan lemak dalam produk kami dijaga agar tetap pada tingkat yang telah diatur. Beberapa produk telah diperkaya dengan berbagai mikronutrien, seperti Vitamin A, Vitamin B-kompleks, yodium, zat besi, asam folat dan zinc guna memenuhi kebutuhan gizi konsumen di berbagai tahap kehidupan.

Kemasan yang Bertanggung Jawab

Kemasan yang tepat dapat menjamin mutu dan keamanan produk selama masa berlakunya. Seluruh kemasan Indofood terbuat dari bahan baku berkualitas untuk menjamin keamanan pangan.

Selama tahun 2020, kami terus mendorong inovasi di bidang solusi kemasan yang bertanggung jawab, dimana beberapa Grup Usaha berhasil meraih kemajuan yang berarti. Upaya-upaya tersebut diuraikan dalam bagian Perlindungan Terhadap Lingkungan dari bab ini.

Pemasaran dan Komunikasi yang Bertanggung Jawab

Indofood telah menerapkan praktik pemasaran dan komunikasi yang beretika. Dalam berbagai kegiatan pemasaran dan promosi, kami memastikan pemberian informasi produk yang akurat, bertanggung jawab, serta sesuai dengan ketentuan dan peraturan yang berlaku.