

ENVIRONMENTAL STEWARDSHIP

PERLINDUNGAN TERHADAP
LINGKUNGAN



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

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

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

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



INTRODUCTION [3-3]

PENDAHULUAN

Given the scale of our operations and reach of our products, we recognize the impacts we can have on the environment and conversely, the environment's impact on us. We understand our responsibility in safeguarding the environment for present and future generations. We apply the precautionary principle in operational decision-making, where our considerations also include the management of energy and water resources, waste handling, and the protection and preservation of biodiversity in our plantations. While mindful of the environmental impacts of our operations, we are also actively assessing the risks a warming climate poses to our businesses. We aim to reduce exposure to both physical risks and transition risks associated with the transition to a lower carbon economy through implementation of mitigation measures. [2-23]

Kami menyadari bahwa besarnya skala operasional dan luasnya jangkauan dari produk kami, dapat berdampak kepada lingkungan ataupun terdampak oleh lingkungan. Selain itu, kami memahami tanggung jawab kami dalam menjaga lingkungan untuk generasi sekarang dan masa depan. Kami juga menerapkan prinsip kehati-hatian dalam setiap pengambilan keputusan operasional, di mana pertimbangan kami mencakup pengelolaan sumber daya energi dan air, penanganan limbah, serta perlindungan dan pelestarian keanekaragaman hayati di perkebunan kami. Selain memperhatikan dampak lingkungan dari kegiatan operasional, kami juga secara aktif menilai risiko yang ditimbulkan oleh pemanasan iklim terhadap kegiatan usaha kami. Melalui penerapan langkah-langkah mitigasi, kami dapat mengurangi paparan terhadap risiko fisik dan risiko transisi yang akan terjadi dalam proses menuju ekonomi rendah karbon. [2-23]

Aligned with SDGs

Sejalan dengan Indikator SDGs



PERFORMANCE HIGHLIGHTS IN 2023

IKHTISAR KINERJA TAHUN 2023

Renewable Energy

Energi Terbarukan



66.1%

Our energy consumption is made up of renewable sources

Konsumsi energi kami berasal dari sumber terbarukan

Energy Intensity Reduction

Penurunan Intensitas Energi



6.2%

Energy intensity reduction relative to 2018 base year

Penurunan intensitas energi dibandingkan tahun acuan 2018

Absolute GHG Emissions Reduction

Penurunan Emisi GRK Absolut



8.4%

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

Penurunan emisi GRK absolut dari sektor energi dibandingkan tahun acuan 2018

GHG Emissions Intensity Reduction

Penurunan Intensitas Emisi GRK



0.9%

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

Penurunan intensitas emisi GRK dari sektor energi dibandingkan tahun acuan 2018

Water Intensity Reduction

Penurunan Intensitas Air



5.6%

Water intensity reduction relative to 2018 base year

Penurunan intensitas air dibandingkan tahun acuan 2018

Non-Hazardous Solid Waste

Limbah Padat Tidak Berbahaya



100%

Non-hazardous solid waste (reusable food, recyclable carton and plastic packaging) from production process are recycled

Limbah padat tidak berbahaya (makanan yang dapat digunakan ulang, kemasan karton dan plastik yang dapat didaur ulang) dari proses produksi didaur ulang

Sustainable Plantation

Perkebunan Berkelanjutan



Zero

Primary forest clearance and degradation of HCV areas

Nihil pembukaan hutan primer dan degradasi area KBKT



Zero

New planting on peatlands since 2013

Nihil penanaman baru di lahan gambut sejak tahun 2013



Zero

Burning for land clearing and replanting

Nihil pembakaran untuk pembukaan lahan dan penanaman kembali



Zero

Use of Paraquat since 2018

Nihil penggunaan Paraquat sejak tahun 2018

2023 PERFORMANCE PROGRESS

PROGRES KINERJA TAHUN 2023

Target	Progress in 2023
Target	Progres Tahun 2023
Reduce 8% absolute GHG emissions from energy sector by 2025 (relative to 2018 base year)	Achieved. 8.4% reduction in absolute GHG emissions (62,100 ton CO ₂ -e) from energy sector relative to 2018 base year
Penurunan 8% emisi GRK absolut dari sektor energi pada tahun 2025 (dibandingkan tahun acuan 2018)	Tercapai. 8,4% penurunan emisi GRK absolut (62.100 ton CO ₂ -e) dari sektor energi dibandingkan tahun acuan 2018
Reduce GHG emissions intensity ² from the energy sector (relative to 2018 base year)	Achieved. 0.9% reduction in GHG emissions intensity from the energy sector relative to 2018 base year
Penurunan intensitas emisi GRK ² dari sektor energi (dibandingkan tahun acuan 2018)	Tercapai. 0,9% penurunan intensitas emisi GRK dari sektor energi dibandingkan tahun acuan 2018
Reduce energy intensity ³ (relative to 2018 base year)	Achieved. 6.2% reduction in energy intensity relative to 2018 base year
Penurunan intensitas energi ³ (dibandingkan tahun acuan 2018)	Tercapai. 6,2% penurunan intensitas energi dibandingkan tahun acuan 2018
Reduce water intensity ⁴ (relative to 2018 base year)	Achieved. 5.6% reduction in water intensity relative to 2018 base year
Penurunan intensitas air ⁴ (dibandingkan tahun acuan 2018)	Tercapai. 5,6% penurunan intensitas air dibandingkan tahun acuan 2018
100% food waste from production are continuously recycle internally	Achieved. 100% reusable food waste (approximately 41,100 tons) resulting from the production process was utilized as animal feed, in collaboration with animal feed producers
100% limbah makanan dari proses produksi didaur ulang secara kontinu melalui pihak eksternal	Tercapai. 100% limbah makanan yang dapat dimanfaatkan kembali (sekitar 41.100 ton) dari proses produksi, diolah menjadi pakan ternak melalui kemitraan dengan produsen pakan ternak

² GHG emissions intensity calculated as ton CO₂-e per ton of product³ Energy intensity calculated as energy consumption in Gigajoules ("GJ") per ton of product⁴ Water intensity calculated as water consumption (in m³) per ton of product² Intensitas emisi GRK dihitung sebagai ton CO₂-e per ton produk³ Intensitas energi dihitung sebagai konsumsi energi dalam Gigajoules ("GJ") per ton produk⁴ Intensitas air dihitung sebagai konsumsi air (dalam m³) per ton produk

Target Target	Progress in 2023 Progres Tahun 2023
100% carton packaging waste from production are continuously reused or recycled externally	Achieved. 100% recyclable carton packaging waste (approximately 29,400 tons) was recycled in collaboration with third-parties
100% limbah kemasan karton dari proses produksi secara kontinu selalu digunakan kembali atau didaur ulang melalui pihak eksternal	Tercapai. 100% limbah kemasan karton yang dapat didaur ulang (sekitar 29.400 ton) didaur ulang melalui kerja sama dengan pihak ketiga
100% plastic waste from production are continuously recycled	<p>Achieved. We recycle 100% recyclable post-production plastic waste (approximately 17,000 tons), of which:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 81% of post-production plastic waste (approximately 13,800 tons) were collected by waste collectors and delivered to recycling facilities • 19% of post-production plastic waste (approximately 3,200 tons) were recycled internally in our flexible packaging factories
100% limbah plastik dari proses produksi didaur ulang secara kontinu	<p>Tercapai. kami mendaur ulang 100% limbah plastik pasca produksi (sekitar 17.000 ton) yang dapat didaur ulang:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 81% limbah plastik pasca produksi (sekitar 13.800 ton) dikumpulkan melalui kemitraan dengan para pengepul sampah, untuk selanjutnya dikirim ke fasilitas daur ulang • 19% limbah plastik pasca produksi (sekitar 3.200 ton) didaur ulang oleh pabrik kemasan fleksibel kami secara internal
100% biomass waste from production are continuously utilized as internal energy sources	Achieved, 100% biomass waste (approximately 5,870,000 tons) in the form of bagasse, oil palm shell, and fiber were reused as waste to renewable energy since 2018 base year. This form of waste-to-energy conversion has been practiced since our POMs and sugar factories were first established
100% limbah biomassa dari proses produksi dimanfaatkan secara kontinu sebagai sumber energi internal	Tercapai. 100% limbah biomassa (sekitar 5.870.000 ton) berupa serat tebu, cangkang dan serat kelapa sawit dimanfaatkan sebagai energi terbarukan sejak tahun acuan 2018. Upaya konversi limbah menjadi energi ini telah dilakukan sejak pertama kali PKS dan pabrik gula kami beroperasi
100% wastewater discharge continuously meet the environmental quality standards	Achieved, 100% wastewater channeled back to the environment have met the quality parameters standards set by the Government
100% air limbah yang disalurkan selalu memenuhi standar baku mutu lingkungan	Tercapai. 100% air limbah yang disalurkan kembali ke lingkungan telah memenuhi baku mutu yang ditetapkan oleh Pemerintah
100% continuously comply with Sustainable Agriculture Policy of no deforestation and zero HCV loss	<p>Achieved, 100% compliance with our Sustainable Agriculture Policy:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Since 2013, no new planting on peatlands and water levels maintained in all peatlands under our control • No primary forest or HCV land was affected during new planting and replanting
100% kepatuhan terus-menerus terhadap Kebijakan Agrikultur Berkelanjutan terkait larangan deforestasi serta degradasi di area KBKT	<p>Tercapai. 100% kepatuhan terhadap Kebijakan Agrikultur Berkelanjutan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sejak tahun 2013, tidak ada penanaman baru di lahan gambut dan kedalaman muka air tetap terjaga di seluruh kawasan gambut yang berada di bawah pengawasan kami • Tidak ada hutan primer dan area KBKT yang terdegradasi selama penanaman baru dan penanaman kembali

Target	Progress in 2023 Progres Tahun 2023
<p>Reduce our packaging waste by 30% by the end of 2029 (from 2020 base year) as required by Indonesian Government packaging regulations⁵</p> <p>Pengurangan sampah kemasan plastik sebesar 30% pada akhir tahun 2029 (dari tahun acuan 2020) berdasarkan peraturan yang ditetapkan oleh Pemerintah Indonesia⁵</p>	<p>• Exploring the use of environmentally friendly plastic packaging through research on more environmentally friendly packaging materials</p> <p>• Managing post-consumption packaging waste with community-based circular economy ecosystem:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Indofood initiatives: We have started a pilot project on recycling value chain for post-consumer packaging waste through Waste Bank and Green Warmindo - Collaboration initiatives: Established partnerships with other Fast Moving Consumer Goods (FMCG) companies under PRAISE, with the aim of developing an integrated post-consumer packaging waste management ecosystem through IPRO. This includes building a model on circular economy system for PET plastic, with targets for expansion to include UBC, HDPE, PP, and flexible packaging <p>• Menjajaki penggunaan kemasan plastik ramah lingkungan, melalui penelitian terkait material kemasan yang lebih ramah lingkungan</p> <p>• Mengelola sampah kemasan pasca konsumsi dengan ekosistem ekonomi sirkular berbasis masyarakat</p> <ul style="list-style-type: none"> - Inisiatif Indofood: Kami telah mengembangkan program percontohan rantai nilai daur ulang untuk sampah kemasan pasca konsumsi melalui Bank Sampah dan Green Warmindo - Inisiatif Kolaborasi: Bekerja sama dengan perusahaan <i>Fast Moving Consumer Goods</i>(FMCG) lainnya di dalam PRAISE, dengan tujuan mengembangkan ekosistem pengelolaan sampah kemasan pasca konsumsi yang terintegrasi melalui IPRO. Di antaranya termasuk membangun model ekonomi sirkular untuk plastik PET dengan target selanjutnya mencakup karton bekas minuman (UBC), HDPE, PP dan kemasan fleksibel

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

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

ENVIRONMENTAL POLICY

KEBIJAKAN LINGKUNGAN

INDOFOOD'S ENVIRONMENTAL POLICY [2-23, 2-24]

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



Adhere to relevant rules and Government regulations on environmental management
Mematuhi ketentuan dan peraturan perundang-undangan yang berlaku yang berkaitan dengan pengelolaan lingkungan



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

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



Utilize natural resources and energy in an effective and efficient manner
Menggunakan sumber daya alam dan energi secara efektif dan efisien



Strive to conserve water and protect biodiversity, including efforts to reduce and utilize waste by adopting "Reuse, Recycle, and Recovery" principles
Mengupayakan konservasi air dan perlindungan keanekaragaman hayati, termasuk upaya mengurangi dan memanfaatkan limbah dengan prinsip "Reuse, Recycle dan Recovery"



Increase awareness and competency of all employees in environmental management
Meningkatkan kesadaran dan kompetensi seluruh karyawan dalam pengelolaan lingkungan

OUR SUSTAINABLE AGRICULTURE POLICY [2-23, 2-24]

As a company with operations in the agribusiness sector, Indofood is dedicated to the implementation of sustainable agriculture practices. Our commitment is formally outlined in our Sustainable Agriculture Policy. The Policy serves as a comprehensive guide for the production of palm oil that is safe, traceable, and sustainable. The policy applies across all our palm oil, sugar cane, rubber, cocoa, and tea business activities. Understanding that our environmental and social impacts can be influenced by activities beyond our own operations, the Policy requirements also apply to our smallholders and to third-parties from whom we purchase FFB and CPO. Our Sustainable Agriculture Policy is communicated across our estates to all employees, smallholders, and other third parties. Any modifications to the policy are thoroughly discussed with our employees, highlighted by email, and integrated into our extensive training program.

The policy is built upon the following core commitments to ensure traceable and sustainable agriculture in our plantations:

- No deforestation and conservation of HCV and HCS areas
- No planting on peat regardless of depth
- No burning
- Respect for labor and human rights including freedom of association and non-discrimination
- FPIC



Our oil palm plantations are committed to conserving HCV and HCS areas
Perkebunan kelapa sawit kami berkomitmen untuk melakukan konservasi area KBKT dan SKT

KEBIJAKAN AGRIKULTUR BERKELANJUTAN KAMI [2-23, 2-24]

Sebagai perusahaan yang memiliki kegiatan operasional di sektor agribisnis, Indofood memiliki dedikasi pada penerapan praktik agrikultur berkelanjutan. Komitmen kami secara resmi dituangkan dalam Kebijakan Agrikultur Berkelanjutan. Kebijakan ini berfungsi sebagai pedoman yang komprehensif untuk produksi minyak sawit yang aman, dapat ditelusuri, dan berkelanjutan. Kebijakan ini berlaku di seluruh aktivitas usaha kami terkait kelapa sawit, gula tebu, karet, kakao dan teh. Memahami bahwa dampak lingkungan dan sosial dapat dipengaruhi oleh aktivitas di luar kegiatan operasional kami, sehingga ketentuan dalam Kebijakan ini juga berlaku bagi para petani plasma hingga pihak ketiga yang menjadi pemasok TBS dan CPO. Kebijakan Agrikultur Berkelanjutan kami dikomunikasikan di seluruh perkebunan kami kepada seluruh karyawan, para petani plasma dan pihak ketiga lainnya. Setiap perubahan terhadap kebijakan ini dibahas secara menyeluruh dengan para karyawan, disebarluaskan melalui email dan diintegrasikan ke dalam program pelatihan kami yang ekstensif.

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

- Larangan deforestasi, konservasi area KBKT dan SKT
- Larangan penanaman di area gambut dengan berapapun kedalamannya
- Larangan pembakaran
- Penghormatan atas hak pekerja dan hak asasi manusia, termasuk kebebasan berserikat dan tanpa diskriminasi
- FPIC

CLIMATE CHANGE AND GHG EMISSIONS

PERUBAHAN IKLIM DAN EMISI GRK

Recognizing the existential threat that climate change poses to our environment and the well-being of future generations, Indofood has integrated climate considerations into its ERM system. This system is used to identify, record, and monitor risks throughout our operations and particularly those related to climate change such as increased occurrence of large-scale natural disasters and unpredictable weather patterns.

We face acute risks such as prolonged rainfall and chronic risks like increasing temperatures that lead to higher chances of forest fires and drought, that have immediate consequences on our operations, assets, and supply chains. These physical risks manifest as adverse impacts on our operations through potential shortages of key raw materials in regions affected by drought and adverse weather, production disruptions due to natural disasters at operating units, water shortages at our production facilities and our farmers partner' operations, and volatility in the price of raw materials used as primary inputs for both food production and product packaging. Beyond physical risks, we also grapple with transition risks as we navigate the shift to a lower carbon economy and adapt to more stringent national and international laws and regulations.

Cognizant of the critical need for innovation at both strategic and operational levels to mitigate these risks, our Agribusiness Group has undertaken a rigorous assessment to identify climate-related risks and opportunities in alignment with the TCFD framework.

ASSESSING AND MANAGING CLIMATE RISK WITH THE TCFD FRAMEWORK

Understanding that climate change is increasingly a business threat, we have incorporated these climate-related risks into our Group-wide risk management processes for a number of years. Given our agribusiness operations' frontline climate exposure, in 2022, we advanced this oversight by aligning our existing climate risk analysis structure with TCFD framework.

Menyadari adanya ancaman dari perubahan iklim terhadap lingkungan dan kesejahteraan generasi mendatang, Indofood telah mengintegrasikan pertimbangan iklim ke dalam sistem ERM. Sistem ini digunakan untuk mengidentifikasi, mendokumentasi dan memantau risiko di seluruh kegiatan operasional kami, terutama yang terkait dengan perubahan iklim seperti meningkatnya kejadian bencana alam berskala besar dan pola cuaca yang tidak dapat diprediksi.

Kami menghadapi risiko akut seperti curah hujan yang berkepanjangan dan risiko kronis seperti peningkatan suhu yang meningkatkan peluang terjadinya kebakaran hutan serta kekeringan, dengan dampak langsung pada operasional, aset dan rantai pasokan kami. Risiko fisik ini dapat berdampak pada operasional kami seperti kemungkinan kelangkaan berbagai bahan baku utama di wilayah yang terkena dampak kekeringan dan cuaca buruk, gangguan produksi akibat bencana alam di unit operasional, kelangkaan air di fasilitas produksi dan gangguan operasional mitra petani kami, serta lonjakan harga bahan baku sebagai input utama produksi pangan dan kemasan produk. Selain risiko dampak fisik, kami juga berhadapan dengan risiko transisi saat melakukan peralihan ke ekonomi rendah karbon dan beradaptasi dengan undang-undang serta peraturan nasional dan internasional yang lebih ketat.

Menyadari pentingnya inovasi di level strategis dan operasional untuk memitigasi risiko-risiko tersebut, Grup Agribisnis telah melakukan evaluasi yang menyeluruh guna mengidentifikasi berbagai risiko dan peluang terkait perubahan iklim selaras dengan kerangka kerja TCFD.

PENILAIAN DAN MANAJEMEN RISIKO IKLIM DENGAN KERANGKA KERJA TCFD

Memahami bahwa perubahan iklim semakin menjadi ancaman bisnis, kami telah memasukkan risiko-risiko terkait perubahan iklim ini ke dalam proses manajemen risiko di seluruh Grup selama beberapa tahun. Mengingat paparan iklim terhadap kegiatan operasional agribisnis kami, di tahun 2022 kami telah meningkatkan pengawasan ini melalui penyelarasan dengan struktur analisis risiko iklim yang sesuai dengan kerangka kerja TCFD.

In 2023, we updated the analysis of the climate-related risks and opportunities that our Agribusiness Group faces. Our latest scenario planning examined physical and transition risks as well as opportunities linked to offerings in new markets, efficient resourcing, and products and services under both the 2°C (in line with the Paris Climate Accords) and the 4°C (representing status quo) climate scenarios. This assessment provided actionable insights across our agribusiness operations. To counter the physical risks of rising global temperature and heatwaves, our Agribusiness Group is focusing research and development efforts on improving agronomy techniques and development of superior seeds with high yield that can withstand droughts in the long-term. Likewise, anticipating an accelerated transition to a low-carbon economy such as the implementation of carbon tax, the Agribusiness Group is stepping up the implementation of GHG reduction initiatives.

RISK AND OPPORTUNITY MANAGEMENT

Our Agribusiness Group is particularly exposed to climate-related risks due to the nature of its operations. The Group has taken steps forward to align activities with the recommendations of the TCFD in 2022, having included climate-related risks in their ERM processes for many years. In 2023, the Group incorporated additional physical and transitions risks into their ERM framework. This allows Indofood to streamline the process in identifying, assessing, managing, and monitoring these risks. The ERM team works closely with the Corporate Sustainability, research, and operational teams to assess all climate risks and incorporate them into a risk assessment matrix, based on financial and operational impacts. For physical risks relating to flooding, water deficit, and fire, the Agribusiness Group has quantified the financial impacts to determine mitigation levels and justify expenditure.

SCENARIO ANALYSIS

Our Agribusiness Group conducted the climate scenario analysis exercise in accordance with TCFD recommendations and updated this assessment with specific areas of focus in 2023. Specifically, the Group performed a detailed yield analysis using data from a number of sources including: ten years of internally-generated regional research data relating to temperature ranges and FFB yield effects and World Bank climatic projection data for Indonesia up to 2051.

Di tahun 2023, kami telah memperbarui analisis risiko dan peluang terkait perubahan iklim yang dihadapi Grup Agribisnis. Perencanaan skenario terbaru bertujuan mengkaji risiko dampak fisik dan transisi serta peluang seperti penawaran di pasar baru, sumber daya yang efisien, serta produk dan layanan perusahaan berdasarkan skenario iklim 2°C (sejalan dengan *Paris Climate Accords*) dan skenario 4°C (mewakili kondisi yang ada saat ini). Penilaian ini memberikan gambaran rencana kerja yang dapat ditindaklanjuti di seluruh operasional agribisnis kami. Dalam rangka mengatasi risiko dampak fisik akibat naiknya suhu global dan gelombang panas, Grup Agribisnis telah memfokuskan kegiatan penelitian dan pengembangannya pada peningkatan teknik agronomi dan pengembangan benih unggul dengan hasil tinggi yang tahan terhadap bencana kekeringan dalam jangka panjang. Untuk mengantisipasi percepatan transisi menuju perekonomian rendah karbon seperti penerapan pajak karbon, Grup Agribisnis juga telah meningkatkan implementasi inisiatif pengurangan emisi GRK.

PENGELOLAAN RISIKO DAN PELUANG

Grup Agribisnis kami sangat rentan terpapar risiko perubahan iklim di setiap wilayah operasionalnya dan telah mempertimbangkan risiko perubahan iklim dalam proses ERM selama bertahun-tahun untuk kemudian diselaraskan dengan rekomendasi TCFD pada tahun 2022. Selanjutnya, pada tahun 2023, kami memasukkan faktor risiko dampak fisik dan transisi dalam kerangka ERM sehingga mampu menyederhanakan proses identifikasi, penilaian, pengelolaan dan pemantauan risiko yang akan terjadi. Tim ERM bekerja sama dengan Corporate Sustainability, pusat penelitian dan tim operasional untuk melakukan evaluasi seluruh risiko perubahan iklim dan mengintegrasikan ke dalam matriks penilaian risiko berdasarkan dampak finansial dan operasional. Grup Agribisnis mengidentifikasi risiko dampak fisik seperti banjir, kekeringan dan kebakaran hutan serta menghitung dampak finansial untuk menentukan tingkat mitigasi dan menyesuaikan pengeluaran biaya.

ANALISIS SKENARIO

Grup Agribisnis kami melakukan analisis skenario perubahan iklim sejalan dengan rekomendasi TCFD, yang kemudian dilanjutkan dengan penilaian rinci yang berfokus pada area yang lebih spesifik pada tahun 2023. Grup Agribisnis melakukan analisis hasil produksi secara menyeluruh dengan memanfaatkan data dari berbagai sumber, termasuk data penelitian regional yang dihasilkan secara internal selama rentang waktu sepuluh tahun yang berfokus pada korelasi antara rentang suhu dan pengaruhnya terhadap hasil TBS, serta data proyeksi iklim di Indonesia hingga tahun 2051 berdasarkan data Bank Dunia.

The analysis enabled the Group to identify potential impacts on FFB yields and additional mitigation initiatives required for flooding risk.

Our agribusiness operations ascertained that current levels of risk mitigation were sufficient for water deficit and fire risk. Over the two years, the Group has performed a comprehensive analysis, identified potential climate-related risks and opportunities, and examined the potential consequences of two warming scenarios: 2°C above pre-industrial levels by the year 2100 (in alignment with the Paris Climate Accord) and 4°C (representing the current status quo) for our operations.

The first scenario assumes ambitious measures are implemented to mitigate the worst effects of climate change, capping the temperature increase at 2°C. This scenario assumes extensive policy action and the consequent implications of transitional risk as society moves towards a low-carbon economy. The latter scenario reflects a business-as-usual status, with no alterations to policies or actions, anticipating a 4°C rise in global temperatures and heightened physical impacts of climate change.

For more details on the identified climate-related risks and opportunities as well as our Agribusiness Group's mitigation measures, please refer to the Appendix page 234.

ADAPTING TO CLIMATE CHANGE

To adapt to these risks, Indofood has implemented several safeguards through the establishment of a stockpile of raw materials and diversified the sources from which Indofood acquires these materials. Furthermore, we have developed contingency plans for foreseeable emergencies, and secured insurance coverage, where feasible, to protect against financial loss. Our Agribusiness Group continues to enhance forecasting capabilities to better brace for extreme weather impacts on weather-dependent operations. This includes mobilizing enhanced levels of fire protection protocols in the dry season, increasing the capacity and efficiency of drainage systems in the wet season and improving road accessibility in preparation for flood events. By combining forecast data from the Meteorology, Climatology, and Geophysics Agency (Badan Meteorologi, Klimatologi dan Geofisika or BMKG) with robust contingency planning, we aim to build greater climate resilience.

Analisis ini memungkinkan Grup Agribisnis untuk mengidentifikasi potensi dampak iklim yang terjadi terhadap hasil TBS dan inisiatif mitigasi tambahan yang diperlukan untuk risiko banjir.

Operasional agribisnis kami menyimpulkan bahwa tingkat mitigasi risiko yang ada saat ini cukup untuk mengatasi risiko kelangkaan air dan kebakaran. Selama dua tahun, Grup Agribisnis telah melakukan analisis komprehensif, mengidentifikasi potensi risiko dan peluang terkait perubahan iklim serta mengkaji kemungkinan konsekuensi dari dua skenario pemanasan global, yaitu: skenario 2°C di atas tingkat pra-industri pada tahun 2100 (selaras dengan *Paris Climate Accord*) dan skenario 4°C (mewakili kondisi yang ada saat ini) pada operasional kami.

Adapun skenario pertama mengasumsikan langkah ambisius yang akan diterapkan untuk melakukan mitigasi terhadap dampak terburuk perubahan iklim, dengan membatasi kenaikan suhu sebesar 2°C. Skenario ini memerlukan tindakan kebijakan yang ekstensif dan dapat menimbulkan beberapa risiko transisi seiring dengan pergerakan masyarakat menuju perekonomian rendah karbon. Sedangkan skenario kedua, mencerminkan praktik *business-as-usual*, tanpa perubahan kebijakan atau tindakan apapun dalam mengantisipasi kenaikan suhu global sebesar 4°C dan meningkatkan dampak fisik dari perubahan iklim.

Identifikasi rinci mengenai risiko dan peluang terkait perubahan iklim serta langkah mitigasi pada Grup Agribisnis, dapat dilihat pada bagian Lampiran halaman 234.

ADAPTASI DENGAN PERUBAHAN IKLIM

Sebagai upaya adaptasi terhadap risiko iklim, Indofood telah menerapkan beberapa upaya perlindungan dengan menjaga pasokan bahan baku yang cukup dan melakukan diversifikasi sumber pasokan bahan baku. Kami juga telah mengembangkan langkah-langkah kontinjenji untuk keadaan darurat yang dapat diperkirakan dan memastikan perlindungan asuransi, jika memungkinkan, guna melindungi dari potensi kerugian finansial. Grup Agribisnis juga terus meningkatkan kemampuan prakiraan cuaca agar lebih siap menghadapi dampak kondisi ekstrem pada kegiatan operasional yang bergantung pada cuaca. Upaya yang dilakukan meliputi mobilisasi peningkatan protokol perlindungan kebakaran di musim kemarau dan peningkatan kapasitas dan efisiensi sistem drainase selama musim hujan serta peningkatan aksesibilitas jalan sebagai persiapan menghadapi bencana banjir. Kami berupaya untuk terus membangun ketahanan iklim yang lebih baik, melalui perencanaan kontinjenji yang kuat yang digabungkan dengan penggunaan data prakiraan Badan Meteorologi, Klimatologi dan Geofisika (BMKG).



To counter the risks of rising global temperature, we develop superior seeds with high yield that can withstand droughts

Untuk mengatasi risiko kenaikan suhu global, kami mengembangkan benih unggul dengan hasil panen tinggi yang tahan terhadap bencana kekeringan

MITIGATING CLIMATE RISK

Indofood continuously strives to mitigate climate risks by reducing GHG emissions across operations through the expanded use of renewable energy and energy efficiency advancements. We also assess water risks, pursue opportunities to improve water efficiency and conservation and implement habitat restoration initiatives. A case in point is our Bogasari Group's seawater reverse osmosis (SWRO) system, which has eliminated its groundwater consumption.

Our climate change mitigation strategy starts by quantifying GHG emissions throughout our operating units to establish reduction targets and track progress. We have already commenced measurement of upstream emissions from our agribusiness operations. We aim to build on this journey by measuring GHG emissions beyond our direct operational control. We further engage local community groups on projects that rehabilitate ecosystems, conserve water, and build social capital.

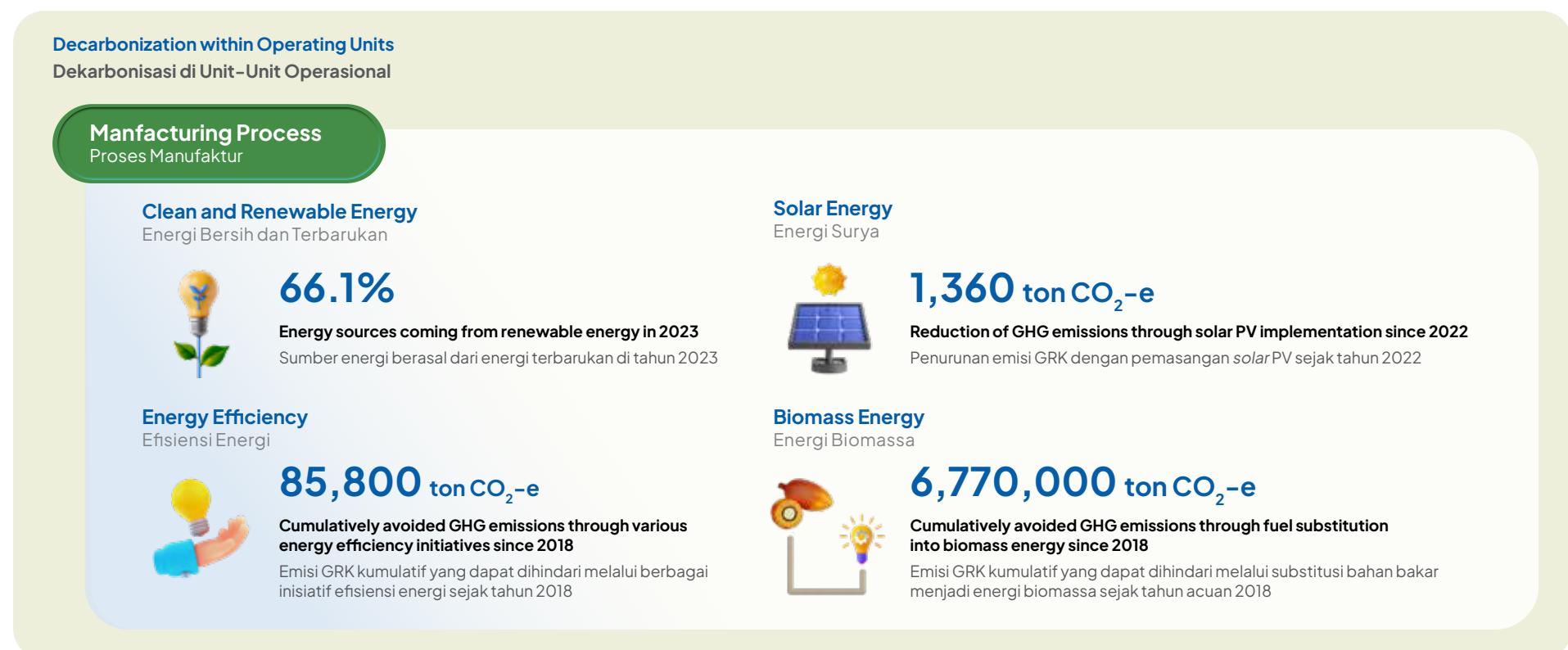
MITIGASI TERHADAP RISIKO PERUBAHAN IKLIM

Indofood terus berupaya melakukan mitigasi risiko iklim dengan mengurangi emisi GRK di seluruh kegiatan operasional melalui perluasan pemanfaatan energi terbarukan dan peningkatan efisiensi energi. Kami juga melakukan penilaian risiko air, mencari peluang peningkatan efisiensi dan konservasi air serta implementasi inisiatif restorasi habitat. Salah satu contohnya adalah sistem *reverse osmosis* air laut (SWRO) oleh Grup Bogasari, yang dapat menghentikan penggunaan air tanah.

Strategi mitigasi perubahan iklim kami dimulai dengan perhitungan emisi GRK di seluruh unit operasional guna menetapkan target pengurangan dan memantau progresnya. Kami juga telah mulai melakukan pengukuran emisi di hulu mulai dari operasional agribisnis kami. Selain itu, kami berencana untuk melanjutkan pengukuran emisi GRK lainnya yang berada di luar kendali operasional langsung kami. Selanjutnya, kami juga melibatkan berbagai kelompok masyarakat lokal dalam melakukan rehabilitasi ekosistem, konservasi air dan pembangunan modal sosial.

DECARBONIZING ACROSS PRODUCT LIFE CYCLE WITH THE GHG MANAGEMENT HIERARCHY

As a leading food manufacturer and player in the agricultural sector in Indonesia, Indofood understands its imperative to combat climate change. We are implementing comprehensive emissions management through the adoption of the GHG Management Hierarchy⁶ to guide Group-wide emission reduction efforts. This framework structures our decarbonization approach. This includes the active monitoring, control, and baselining of GHG emissions at all operating units as well as the implementation of emissions reduction initiatives focused on process optimization, efficiency, and renewable energy. Leveraging the GHG Management Hierarchy, we accelerate decarbonization actions through collaboration with stakeholders.



⁶ With reference to the Institute of Environmental Management and Assessment (IEMA) GHG Management Hierarchy

⁶ Mengacu pada referensi Institute of Environmental Management and Assessment (IEMA) GHG Management Hierarchy

DEKARBONISASI DI SELURUH SIKLUS HIDUP PRODUK DENGAN GHG MANAGEMENT HIERARCHY

Sebagai produsen makanan yang terkemuka dan pemain di sektor agrikultur di Indonesia, Indofood memahami pentingnya menghadapi perubahan iklim. Kami menerapkan pengelolaan emisi yang komprehensif dengan mengadopsi *GHG Management Hierarchy*⁶ sebagai panduan upaya pengurangan emisi di seluruh Grup. Kerangka kerja ini membentuk struktur dari pendekatan dekarbonisasi kami. Hal ini mencakup pemantauan secara aktif, pengendalian dan penentuan acuan emisi GRK di seluruh unit operasional serta penerapan inisiatif pengurangan emisi yang berfokus pada optimasi proses, efisiensi dan energi terbarukan. Melalui penerapan *GHG Management Hierarchy* ini, kami juga mempercepat aksi dekarbonisasi yang bekerja sama dengan para pemangku kepentingan.

Wastewater/ Effluent Air Limbah

Aerated Bunker Composter Aerated Bunker Composter

**80%**

Reduction of palm oil mill effluent ("POME") methane emissions through aerated bunker composter utilization

Penurunan emisi metana dari limbah cair PKS ("POME") melalui pemanfaatan aerated bunker composter

CSTR Bacteria Bakteri CSTR

**200%**

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

Mempercepat proses degradasi biogas melalui pemanfaatan bakteri CSTR dan mengurangi emisi metana

Collaboration Initiatives toward Decarbonization Inisiatif Kolaborasi Menuju Dekarbonisasi

Farmer Partnership Kemitraan dengan Petani

Biogas Reactor Reaktor Biogas

**200 ton CO₂-e**

Reduction of GHG emissions through biogas reactivation since 2022

Penurunan emisi GRK melalui reaktivasi biogas sejak tahun 2022

Conserving Biodiversity Melestarikan Keanekaragaman Hayati

Mangrove Conservation and Tree Planting Konservasi Bakau dan Penanaman Pohon

**10,500 ton CO₂-e**

Cumulative carbon sequestration through mangrove and tree planting since 2016

Penyerapan karbon kumulatif melalui penanaman bakau dan pohon sejak tahun 2016

Eliminate

Eliminating GHG emissions across industrial processes sits at the core of Indofood's GHG management strategy. We have launched targeted industrial optimization programs that balance attainable reductions with minimal costs and risks.

Key initiatives include stringent operational control to maximize efficiency by adjusting conventional parameters, fine-tuning of production indicator ratios, and acceleration of production line speed. We also optimize energy equipment to cut unnecessary fuel consumption. This involves measures like controlling the amount of oxygen in the combustion process in the steam system to curb Scope 1 emissions and optimize electrical system through power demand load management to eliminate Scope 2 emissions.

This tactical approach allows us to methodically address the largest and most feasible emissions reduction opportunities.

Reduce

A core pillar of Indofood's Reduce strategy focuses on impactful and capital-intensive upgrades that substantially cut emissions. Initiatives include the implementation of energy management systems and rigorous energy audits to pinpoint emissions reduction opportunities, as described on page 127. This encompasses:

- Conducting energy audits to identify opportunities to reduce energy consumption and emissions
- Upgrading systems with digital and real-time control and monitoring capabilities.

These initiatives deliver measurable emissions reductions while enhancing productivity and lower costs. Key investments in the retrofitting of technology at our CBP and Bogasari Group includes:

- Incorporating smart sensors, inverter technologies and high-efficiency motors to minimize electricity consumption and Scope 2 emissions
- Introduction of battery-based forklifts to reduce Scope 1 emissions from liquid fuel combustion.

Eliminasi

Eliminasi emisi GRK di seluruh proses industri merupakan inti dari strategi pengelolaan GRK Indofood. Kami menerapkan program optimasi industri demi tercapainya keseimbangan antara pengurangan emisi yang dapat dicapai dengan biaya dan risiko yang minimal.

Inisiatif utama meliputi pengendalian operasional yang ketat untuk efisiensi yang maksimal melalui penyesuaian parameter konvensional, penyempurnaan indikator rasio produksi dan akselerasi kecepatan lini produksi. Kami juga melakukan optimasi peralatan pengguna energi, sebagai upaya mengurangi konsumsi bahan bakar yang tidak diperlukan. Selain itu, guna mengendalikan emisi Scope 1, kami menerapkan inisiatif seperti pengendalian jumlah oksigen dalam proses pembakaran di sistem pembangkit uap, sedangkan dalam mengeliminasi emisi Scope 2, kami melakukan optimasi sistem kelistrikan melalui *power demand load management*.

Melalui pendekatan taktis ini, kami dapat memanfaatkan peluang penurunan emisi yang terbesar dan paling dapat dilakukan.

Pengurangan

Pilar inti dari strategi Pengurangan Indofood difokuskan pada pembaruan yang berdampak besar dan padat modal namun dapat menurunkan tingkat emisi secara signifikan. Inisiatif meliputi penerapan sistem manajemen energi dan audit energi yang menyeluruh guna mengidentifikasi peluang pengurangan emisi, seperti diuraikan di halaman 127. Inisiatif tersebut di antaranya mencakup:

- Pelaksanaan audit energi guna mengidentifikasi berbagai peluang pengurangan konsumsi energi dan tingkat emisi
- Pembaruan sistem dengan kemampuan pengendalian dan pemantauan secara digital dan *real-time*.

Berbagai inisiatif ini telah menghasilkan pengurangan emisi yang terukur serta meningkatkan produktivitas dan menurunkan biaya. Investasi utama dalam *retrofit* teknologi di Grup CBP dan Bogasari di antaranya meliputi:

- Pemanfaatan *smart sensor*, teknologi *inverter*, serta motor dengan efisiensi tinggi untuk mengurangi konsumsi listrik dan emisi Scope 2
- Penggunaan mesin *forklift* bertenaga baterai untuk mengurangi emisi Scope 1 dari pembakaran bahan bakar cair.

In our Agribusiness Group, we complement technology investments with sustainable farming policies, ensuring that we protect forests, peatlands, and biodiversity, and maintain stringent fire control and haze prevention. A key initiative is the installation of three aerated bunker composters at mills to lower emissions through the aerobic treatment of palm oil mill effluent, which have achieved up to 80% reduction of methane emissions compared to conventional anaerobic composting.

We also continually innovate our manufacturing processes through automation and digitalization, details of which can be found on page 98–103.

Grup Agribisnis kami melengkapi investasi teknologi dengan kebijakan perkebunan yang berkelanjutan, guna memastikan bahwa hutan, lahan gambut dan keanekaragaman hayati terlindungi, serta menerapkan pengendalian kebakaran dan pencegahan kabut asap yang ketat. Salah satu contoh inisiatif di PKS kami adalah instalasi tiga aerated bunker composter guna menurunkan tingkat emisi melalui pengolahan limbah cair PKS aerobik, yang dapat menurunkan emisi metana hingga 80% dibandingkan dengan proses pengomposan anaerobik konvensional.

Kami juga terus melakukan inovasi pada proses manufaktur melalui upaya otomatisasi dan digitalisasi, yang rinciannya dapat dilihat di halaman 98–103.



We optimize energy equipment to reduce energy consumption and GHG emission generated

Kami melakukan optimasi peralatan pengguna energi untuk mengurangi konsumsi energi dan emisi GRK yang dihasilkan

Substitute

Another key emissions reduction approach for Indofood involves substituting emissions-intensive fossil fuels with solar energy and biomass energy. This is exemplified by CBP Group Noodle Division's use of biomass-based boilers, which showcases how strategic renewable transition can yield environmental and financial dividends. The substitution of coal with palm shell has significantly lowered both air pollutants released into the surrounding area and handling costs by eliminating the disposal of hazardous waste, especially FABA, which would have been generated through the coal combustion process.

Other renewable energy uptake includes the implementation of a solar PV system at our Bogasari Group and maximizing the use of biomass energy at our Agribusiness Group. At our Agribusiness mills, we have reached a 99% renewable energy usage. These efforts to leverage alternative energy sources extend to our crop operations, where biomass energy from palm shells and sugarcane bagasse are used.

For more information on Indofood's renewable energy undertakings, please refer to page 129–131.

Sequester

Since 2016, Indofood has actively contributed to carbon sequestration through mangrove and tree planting initiatives. Recognizing the potency of mangroves as carbon sinks providing three to five times more carbon storage than inland tropical forests, we are part of the Mangrove Ecosystem Restoration Alliance ("MERA"), a national platform to protect and restore mangrove ecosystems, offering funding support along with programs led by our various divisions. As of end 2023, we have planted over 412,000 trees in regions across East Java, Central Java, West Java, Jakarta, North Sumatra, South Sumatra, and West Kalimantan, as well as mountain and water catchment areas.

In tandem, our Agribusiness Group continues to implement sequestration initiatives, through the preservation of seagrass and peatland.

Substitusi

Pendekatan pengurangan emisi lain yang dilakukan Indofood adalah melalui penggantian bahan bakar fosil yang menghasilkan emisi dengan penggunaan sumber energi surya dan energi biomassa. Sebagai contoh adalah penggunaan boiler berbasis biomassa oleh Divisi Mi Instan Grup CBP, sebagai bentuk transisi strategis energi terbarukan yang juga menghasilkan keuntungan lingkungan dan finansial. Substitusi batu bara dengan cangkang sawit telah secara signifikan berhasil menurunkan jumlah polutan udara yang dilepaskan ke wilayah sekitar serta mengurangi biaya penanganan limbah berbahaya dan beracun ("B3"), terutama limbah FABA yang dihasilkan dari proses pembakaran batu bara.

Pemanfaatan energi terbarukan lainnya meliputi implementasi sistem solar PV di Grup Bogasari dan memaksimalkan penggunaan energi biomassa di Grup Agribisnis kami. Adapun, PKS kami telah berhasil mencapai 99% penggunaan energi terbarukan. Upaya pemanfaatan sumber energi alternatif juga mencakup kegiatan operasional perkebunan kami, yang memanfaatkan energi biomassa dari cangkang sawit dan serat tebu.

Informasi lebih lanjut tentang upaya Indofood terkait pemanfaatan energi terbarukan dapat dilihat di halaman 129–131.

Penyerapan

Sejak tahun 2016, Indofood telah secara aktif berkontribusi terhadap upaya penyerapan karbon melalui inisiatif penanaman bakau dan berbagai pohon. Menyadari potensi bakau sebagai penyerap karbon dengan kemampuan penyimpanan karbon tiga hingga lima kali lebih banyak dari hutan tropis, kami menjadi anggota Mangrove Ecosystem Restoration Alliance ("MERA"), sebuah platform nasional untuk melindungi dan merestorasi ekosistem bakau, melalui dukungan pendanaan serta program di berbagai divisi kami. Hingga akhir tahun 2023, kami telah menanam lebih dari 412.000 pohon di wilayah Jawa Timur, Jawa Tengah, Jawa Barat, Jakarta, Sumatra Utara, Sumatra Selatan dan Kalimantan Barat, termasuk juga di wilayah pegunungan dan daerah tangkapan air.

Selain itu, Grup Agribisnis juga melanjutkan inisiatif penyerapan karbon melalui pelestarian rumput laut dan lahan gambut.

Bogasari's Solar Energy Utilization to Mitigate GHG Emissions

Pemanfaatan Energi Surya di Bogasari sebagai Upaya Mitigasi Emisi GRK

Indofood Bogasari Group's Cibitung flour mill broke new ground as Indonesia's first flour mill to implement an extensive 1 MWp⁷ solar PV system. As of 2023, the project delivers over 1,720,000 kiloWatt-hour ("kWh"), and reducing carbon emissions by more than 1,360 ton CO₂-e.

Electricity generated from the on-site solar panels directly powers production equipments in the milling plant.

The solar PV system is linked to an online dashboard for real-time performance tracking. Our Bogasari staff can identify variations against historical benchmarks to rapidly detect and resolve abnormalities to ensure optimal production of solar power from the PV system.

As Indofood's first major solar project, Bogasari Cibitung's success will help spur further renewable deployments across our mills. The adoption of the solar PV system underscores our commitment to leverage technologies that deliver environmental and economic co-benefits.

Pabrik tepung terigu Indofood dari Grup Bogasari pabrik Cibitung berhasil melakukan terobosan baru sebagai pabrik tepung terigu pertama di Indonesia yang menerapkan sistem solar PV berkapasitas 1 MWp⁷. Hingga akhir tahun 2023, proyek ini telah menghasilkan lebih dari 1.720.000 kiloWatt-hour ("kWh") sekaligus menurunkan emisi karbon hingga lebih dari 1.360 ton CO₂-e.

Listrik yang dihasilkan dari panel surya secara langsung dipergunakan untuk mengoperasikan peralatan pengguna listrik di proses produksi tepung terigu.

Sistem solar PV terhubung ke *online dashboard* untuk pemantauan kinerja secara *real-time*. Dengan mengacu pada data historis, staf Bogasari dapat mengidentifikasi apabila terjadi deviasi, sehingga secara cepat dapat mendeteksi dan mengatasi adanya penyimpangan guna memastikan produksi energi surya yang optimal dari sistem *solar PV*.

Sebagai proyek energi surya berkapasitas besar yang pertama dari Indofood, keberhasilan Bogasari Cibitung akan mendorong penerapan energi terbarukan lebih lanjut di seluruh pabrik. Penerapan sistem *solar PV* menjadi bukti komitmen kami dalam menerapkan teknologi yang dapat memberikan manfaat tambahan secara ekonomi dan lingkungan.



⁷ Megawatt peak – the maximum potential output of power
⁷ Megawatt peak – potensi listrik maksimum yang dapat dihasilkan

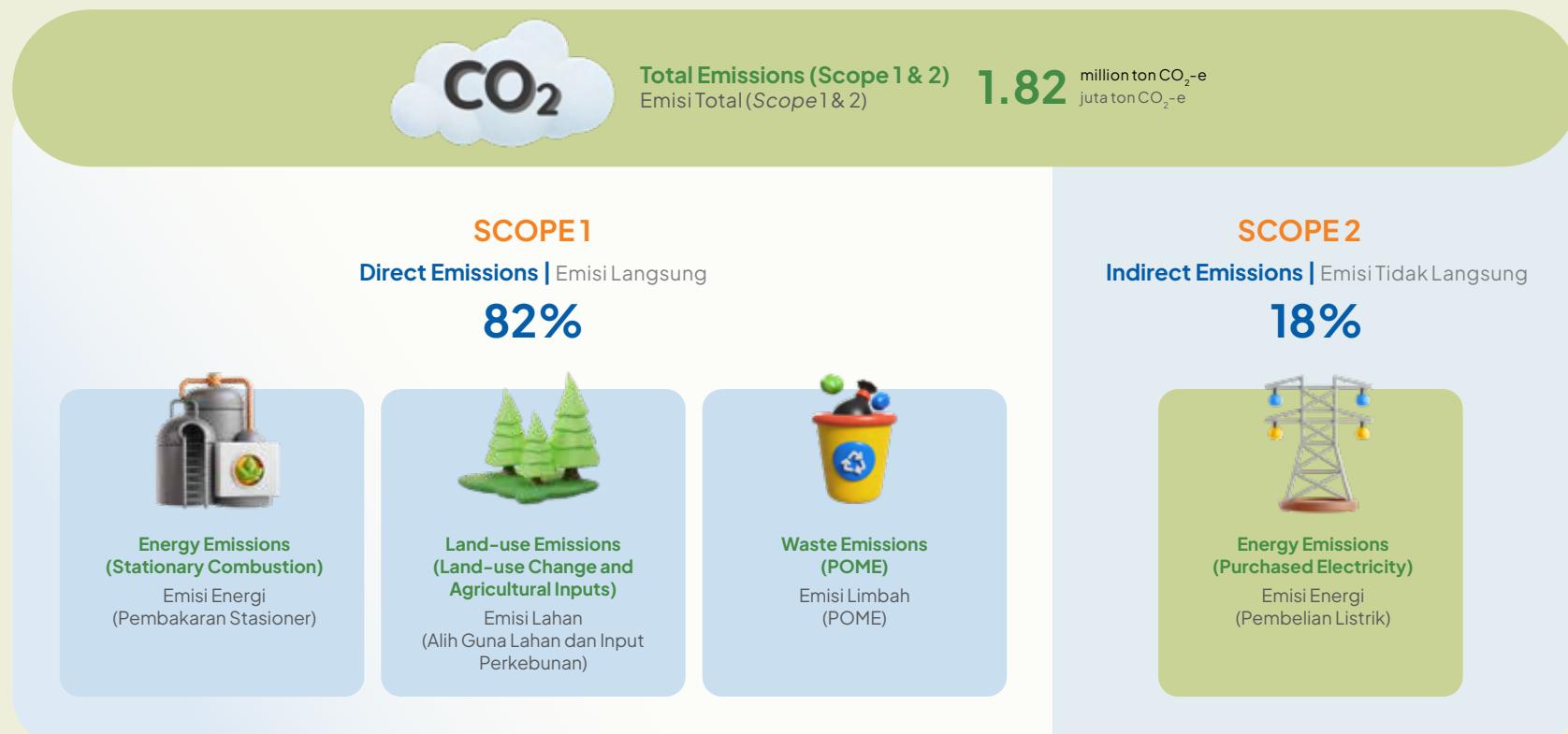
GHG EMISSION

In 2023, our GHG emissions amounted to 1.82 million ton CO₂-e. The three main sources of our emissions are:

- Energy-related emissions generated from stationary fuel combustion and electricity use;
- Land-related emissions generated from changes in land use and agricultural inputs from fertilizer and chemical use;
- Waste-related emissions generated from POME.

GHG Emissions by Scope in 2023 [305-1, 305-2]

Emisi GRK berdasarkan Scope pada Tahun 2023

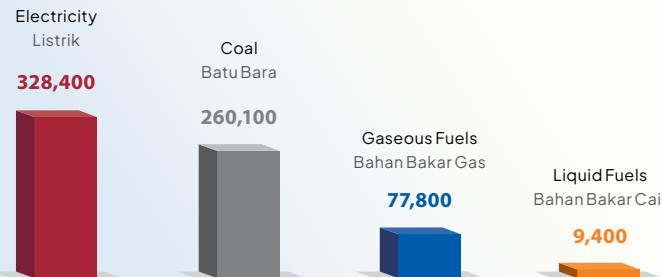


GHG Emissions by Source in 2023 [305-1,305-2]
Emisi GRK berdasarkan Sumber pada Tahun 2023

Energy Emissions (Scope 1 & 2)⁸
Emisi Energi (Scope 1 & 2)⁸

CO₂ **0.67** million ton CO₂-e
juta ton CO₂-e

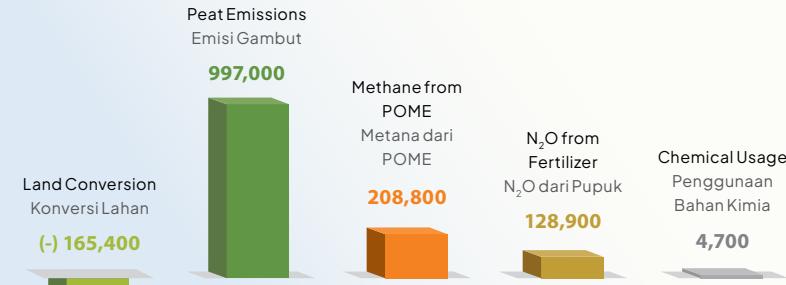
Energy Emissions by Source (in ton CO₂-e)
Emisi Energi berdasarkan Sumber (dalam ton CO₂-e)



Land Use & Waste Emissions (Scope 1)⁹
Emisi Lahan & Limbah (Scope 1)⁹

CO₂ **1.15** million ton CO₂-e
juta ton CO₂-e

Land Use & Waste Emissions by Source (in ton CO₂-e)
Emisi Lahan & Limbah berdasarkan Sumber (dalam ton CO₂-e)



⁸ Energy sector emissions are calculated from operating units with an energy consumption each ≥6,000 TOE per year

- The calculation is based on the Intergovernmental Panel on Climate Change ("IPCC") Guidelines for Stationary Combustion and Manufacturing Industries
- Rate of Global Warming Potentials (GWP) relative to CO₂ is adapted from the IPCC Sixth Assessment Report (AR6)

⁹ Land use and waste emissions are calculated from operating units and estate that have received ISPO certification in the Agribusiness Group

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

⁸ Emisi sektor energi diperhitungkan dari unit operasional dengan konsumsi energi tiap unit ≥6.000 TOE per tahun

- Perhitungan emisi sektor energi merujuk pada Intergovernmental Panel on Climate Change ("IPCC") Guidelines for Stationary Combustion and Manufacturing Industries
- Tingkat Global Warming Potential (GWP) relatif terhadap CO₂, dirujuk dari IPCC Sixth Assessment Report (AR6)

⁹ Emisi lahan dan limbah diperhitungkan dari PKS dan perkebunan bersertifikat ISPO dari Grup Agribisnis

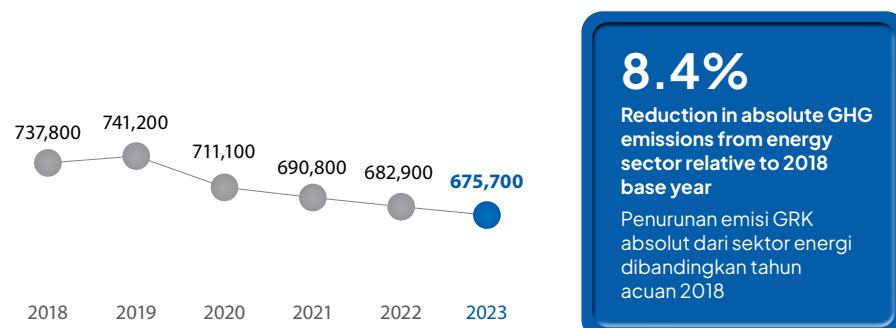
- Gas-gas yang termasuk dalam penghitungan ini adalah karbon dioksida, dinitrogen oksida dan metana
- Penghitungan ini didasarkan pada data spesifik terkait lokasi dan nilai standar yang dipublikasikan (faktor emisi dan GWP) dengan menggunakan metode perhitungan emisi GRK dari ISPO, serta tidak memperhitungkan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

Our primary upstream GHG emissions are from peat areas where some of our agribusiness estates operate. These emissions from peat are naturally occurring, low-level methane emissions. Other sources of GHG emissions are methane from POME, chemical usage in mills and plantations, and nitrous oxide emissions from fertilizers.

Our Distribution Group has commenced Scope 1 GHG Inventory building from transportation and distribution. The Group's emission is approximately 180 ton CO₂-e, contributing 0.01% to Indofood total GHG emissions.

Absolute GHG Emissions from Energy Sector (in ton CO₂-e) [305-5]

Emisi GRK Absolut dari Sektor Energi (dalam ton CO₂-e)



In 2023, our energy emissions intensity decreased 0.9% compared to the 2018 base year. In addition, we reduced 62,100 ton CO₂-e (8.4%) of our absolute GHG emissions from the energy sector relative to 2018 base year. These emission reductions are the result of our energy efficiency efforts as described on page 127–133. The reductions were also facilitated through the substitution of fossil fuels with renewable energy sources, including the maximized use of biomass energy as a boiler fuel and expanded use of solar energy. With our continuous efforts, we achieved our target to reduce absolute GHG emissions by 8% ahead of 2025. Given this progress, we are now looking to develop a new emissions reduction target to guide our sustainability strategy.

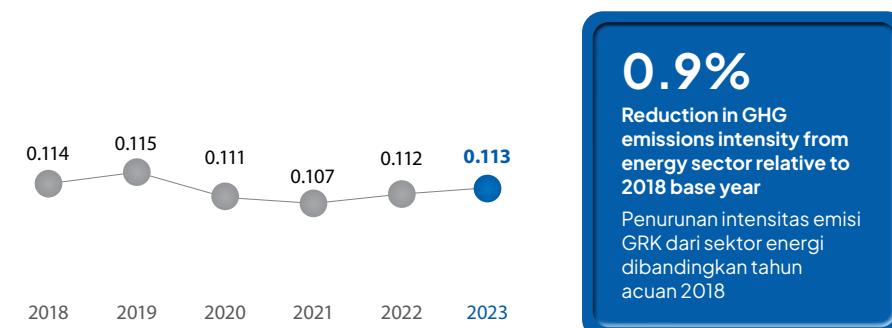
[305-4, 305-5]

Emisi GRK utama bersumber dari emisi gambut di mana sebagian perkebunan agribisnis kami beroperasi. Emisi tersebut terjadi secara alami dari emisi metana tingkat rendah. Sumber emisi GRK lainnya adalah gas metana dari POME, penggunaan bahan kimia di area PKS dan perkebunan serta emisi dinitrogen oksida dari penggunaan pupuk.

Grup Distribusi kami telah melakukan inventarisasi sumber emisi GRK Scope 1 dari transportasi dan distribusi. Adapun emisi yang diidentifikasi sekitar 180 ton CO₂-e, atau setara hanya 0,01% terhadap total emisi GRK Indofood.

GHG Emissions Intensity from Energy Sector (in ton CO₂-e/ton of product) [305-4]

Intensitas Emisi GRK dari Sektor Energi (dalam ton CO₂-e/ton produk)



Pada tahun 2023, intensitas emisi energi kami menurun 0,9% dibandingkan tahun acuan 2018. Lebih lanjut, kami juga mengurangi 62,100 ton CO₂-e (8.4%) emisi GRK absolut dari sektor energi dibandingkan dengan tahun acuan 2018. Seluruh hasil penurunan emisi GRK ini merupakan bagian dari upaya efisiensi energi kami seperti yang tertulis pada halaman 127–133. Selain inisiatif tersebut, terdapat juga peralihan dari bahan bakar fosil ke sumber energi terbarukan, termasuk maksimalisasi penggunaan energi biomassa sebagai bahan bakar boiler dan perluasan pemanfaatan energi surya. Melalui upaya yang berkesinambungan, kami telah berhasil mencapai target menurunkan 8% emisi GRK absolut lebih cepat dari tahun 2025. Melihat progres ini, kami mempertimbangkan untuk menyusun target penurunan emisi baru yang akan menjadi pedoman strategi keberlanjutan kami. [305-4, 305-5]

AIR EMISSIONS FROM COMBUSTION

Indofood ensures the responsible usage of fuels by operating our systems and machines at optimal efficiency. We regularly verify all boilers and diesel engines in our operating units meet safety and efficiency standards. Testing is also performed by an accredited laboratory and the results are reported to the Government. This verification process confirms that our operating equipment and machines perform within the mandated emissions limits set by the Government.

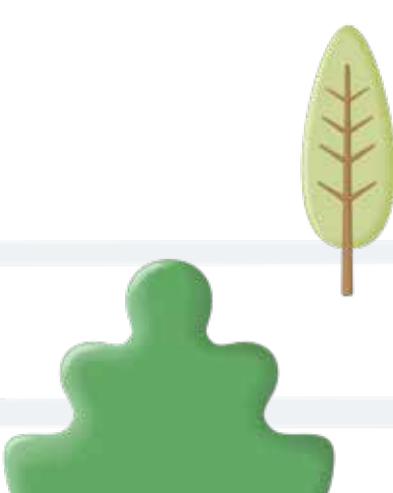
EMISI UDARA DARI PEMBAKARAN

Guna memastikan penggunaan bahan bakar yang bertanggung jawab, Indofood mengoperasikan sistem dan peralatan pada tingkat efisiensi yang optimal. Kami melakukan verifikasi secara berkala pada semua *boiler* dan mesin diesel di unit operasional agar memenuhi standar keselamatan dan tingkat efisiensi. Pengujian dilakukan oleh laboratorium terakreditasi dan hasilnya disampaikan kepada Pemerintah. Proses verifikasi ini menegaskan bahwa peralatan operasional dan mesin-mesin kami telah berfungsi sesuai batasan emisi yang ditetapkan oleh Pemerintah.



We conduct regular testing on air emissions from stationary combustion

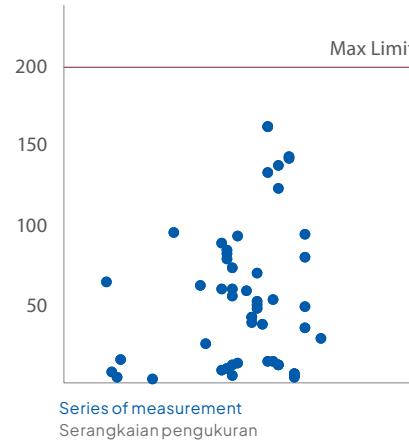
Kami melakukan pengujian secara berkala terhadap emisi udara dari pembakaran statisioner



Air Emissions from Stationary Combustion Boilers in 2023 (in mg/m³) [305-7]
Emisi Udara dari Pembakaran Stasioner di Boiler pada Tahun 2023 (dalam mg/m³)

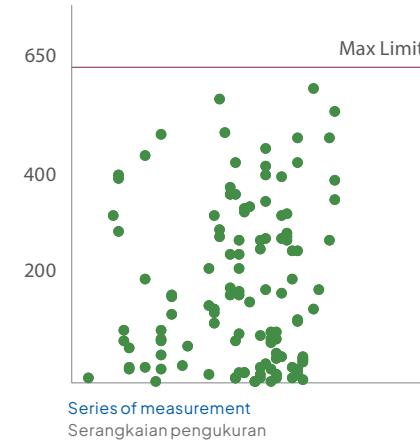
Particulate Matter

Partikulat



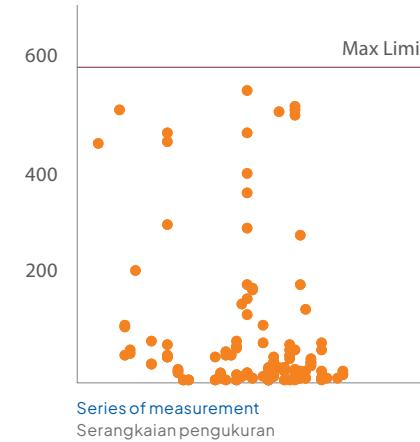
Nitrogen Dioxides – NO₂

Nitrogen Dioksida – NO₂



Sulfur Dioxides – SO₂

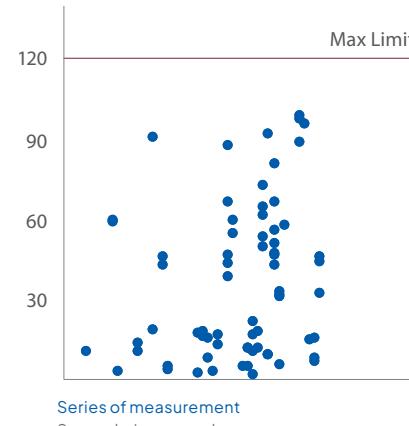
Sulfur Dioksida – SO₂



Air Emissions from Stationary Combustion Diesel Engines in 2023 (in mg/m³) [305-7]
Emisi Udara dari Pembakaran Stasioner di Mesin Diesel pada Tahun 2023 (dalam mg/m³)

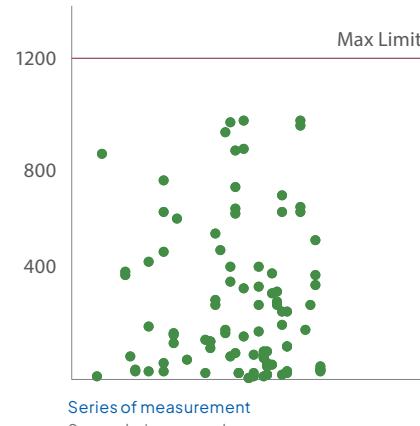
Particulate Matter

Partikulat



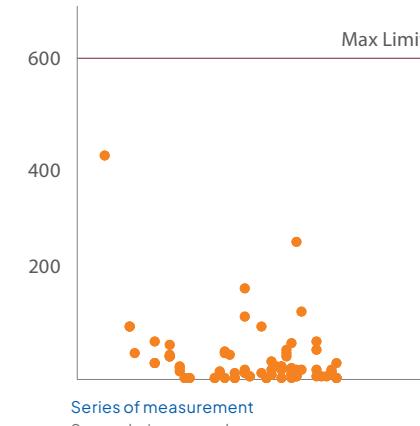
Nitrogen Dioxides – NO₂

Nitrogen Dioksida – NO₂



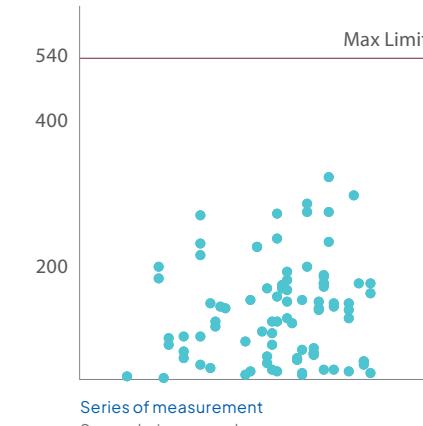
Sulfur Dioxides – SO₂

Sulfur Dioksida – SO₂



Carbon Monoxide – CO

Karbon Monoksida – CO



ENERGY MANAGEMENT [3-3]

PENGELOLAAN ENERGI

Indofood manages energy consumption through a range of energy efficiency programs and expanding use of renewables where feasible, while ensuring that its management approach aligns with mandatory Government regulations.

ENERGY MANAGEMENT SYSTEM

Central to our strategy to improve energy management across all operating units is the adoption of ISO 50001 EnMS, as an overarching framework to guide our energy efficiency practices.

We recognize that exemplary energy management goes beyond mere compliance. The comprehensive integration of ISO 50001 EnMS has allowed us to enhance our experience, expertise, and implementation capacity across our operating units.

To date, 25 operating units have been certified to ISO 50001. This includes our 15 units, each of which have energy consumption levels equal to or exceed 6,000 TOE per year. We continue to accelerate the implementation of standard across all operating units.

Standardization of ISO 50001 provides a reliable framework for us to drive continuous improvements from data collection mechanisms, baselining of energy consumption to the conducting of energy audits, and identification of energy saving opportunities to drive implementation of energy efficiency initiatives. These initiatives range from boiler optimization through steam generation and distribution to electrical system optimization in various electrical motors and compressed air systems. We ensure that ISO 50015 guidelines translate into meaningful progress by measuring and evaluating implemented actions and related KPIs to enhance our energy performance.

Indofood mengelola konsumsi energinya melalui serangkaian program efisiensi energi dan peningkatan penggunaan energi terbarukan ketika dimungkinkan, serta memastikan bahwa pedekatan pengelolaan yang digunakan selaras dengan regulasi Pemerintah.

SISTEM MANAJEMEN ENERGI

Inti dari strategi kami dalam meningkatkan manajemen energi di seluruh unit operasional adalah penerapan EnMS ISO 50001, yang merupakan kerangka kerja komprehensif sebagai panduan praktik efisiensi energi kami.

Kami menyadari bahwa pengelolaan energi yang terbaik harus lebih dari sekadar memastikan kepatuhan. Integrasi EnMS ISO 50001 secara komprehensif telah mendukung upaya untuk meningkatkan pengalaman, keahlian dan kapasitas implementasi di seluruh unit operasional kami.

Hingga saat ini, 25 unit operasional kami telah memperoleh sertifikasi ISO 50001, termasuk 15 unit operasional dengan konsumsi energi sama dengan atau lebih dari 6.000 TOE per tahun. Kami terus mempercepat penerapan standar ini ke seluruh unit operasional.

Standardisasi ISO 50001 menjadi kerangka kerja yang handal bagi kami dalam mendorong upaya penyempurnaan berkelanjutan mulai dari mekanisme pengumpulan data, penetapan *baseline* konsumsi energi hingga pelaksanaan audit energi dan identifikasi peluang penghematan energi guna meningkatkan penerapan inisiatif efisiensi energi. Inisiatif ini meliputi optimasi boiler mulai dari pembangkitan hingga distribusi uap serta optimasi sistem kelistrikan di berbagai motor listrik dan sistem udara bertekanan. Kami memastikan penerapan pedoman ISO 50015 dalam melakukan pengukuran dan evaluasi terhadap kegiatan serta KPI guna memastikan kinerja energi yang lebih baik.

Automated Monitoring System to Enhance Energy Management System

Sistem Pemantauan Otomatis untuk Meningkatkan Sistem Manajemen Energi

With our ongoing commitment to energy management, our Bogasari Group has implemented an automated monitoring system which marks a significant stride towards the enhancement of our energy management practices.

The system serves as a centralized and automated energy monitoring solution, offering easy web-based access for our EnMS & Sustainability Manager to efficiently manage, monitor, evaluate, and report historical data related to water, compressed air, gas, electricity, and steam use.

The system functions as the backbone of energy management at Bogasari Group, enhancing real-time monitoring and evaluation of energy performance. This allows us to continuously track energy, water, and air quality usage. This approach helps to prevent inefficient production processes and enables us to identify and correct excess energy and water consumption promptly.

Integral to our environmental stewardship efforts, the automated monitoring system plays a crucial role in measuring and controlling GHG emissions. Through the implementation of energy efficiency measures, Bogasari Group not only contributes to effective energy management, but also allows Indofood to reduce its carbon footprint.

Guna menunjukkan komitmen manajemen energi yang berkesinambungan, Grup Bogasari menerapkan sistem pemantauan otomatis yang menjadi langkah signifikan dalam meningkatkan praktik manajemen energi kami.

Sistem ini berperan sebagai solusi pemantauan energi yang terpusat dan otomatis, serta kemudahan akses berbasis web bagi Manajer EnMS & Sustainability dalam mengelola, memantau, mengevaluasi dan menyampaikan laporan data historis yang berkaitan dengan penggunaan air, udara bertekanan, gas, listrik dan uap.

Sistem ini menjadi bagian penting dari pengelolaan energi di Grup Bogasari, dalam meningkatkan pengawasan dan evaluasi kinerja energi secara *real-time*. Dengan demikian kami dapat terus melacak tingkat penggunaan energi, air dan kualitas udara. Pendekatan ini telah membantu upaya pencegahan proses produksi yang tidak efisien, sehingga dapat segera mengidentifikasi dan memperbaiki apabila terjadi konsumsi energi dan air yang berlebihan.

Sebagai bagian integral dari upaya pengelolaan lingkungan kami, sistem pemantauan otomatis ini juga berperan penting dalam mengukur dan mengendalikan emisi GRK. Melalui penerapan langkah-langkah efisiensi energi, Grup Bogasari tidak hanya berkontribusi terhadap pengelolaan energi yang efektif, namun juga memungkinkan Indofood dalam upaya mengurangi jejak karbon.



EnMS implementation generates direct energy efficiency and cost-efficiency gains, and indirectly attains emissions cuts from the optimization of equipment and operations, reduced water consumption, and hazardous waste generated from FABA. Adoption of ISO 50001 also fosters the spread of innovative energy-saving practices. This occurs through knowledge sharing among energy teams from different factories and as Energy Managers assume organization-wide leadership roles.

Indofood's efforts in energy management have been recognized internationally and by the Indonesian Government. During the period from 2019 to 2022, our CBP Group's Noodle Division and Bogasari Group were awarded the Subroto Award, a national accolade that recognizes exemplary energy management practices in the industrial sector. Subsequently, both were also awarded the Global Award of Excellence in Energy Management from the international Clean Energy Ministerial.

We will continue to promote capacity building in EnMS and provide technical implementation assistance for sites pursuing ISO 50001 certification across our operations.

RENEWABLE ENERGY

Indofood's efforts in energy management extend beyond the maximization of energy efficiency. Embracing a comprehensive approach to energy management, Indofood has strategically integrated renewable energy sources into its operational framework. At our CBP Group, we have utilized a substantial amount of biomass energy while at our Bogasari Group, we have deployed solar PV. These efforts highlight our commitment to reduce our energy consumption and carbon footprint more holistically.

In 2023, Indofood's energy consumption totaled 16.3 million GJ. A total of 66.1% of Indofood's energy consumption is derived from renewable energy sources such as bagasse, oil palm shell, and fiber. [302-1]

Penerapan EnMS telah menghasilkan efisiensi energi serta biaya dan secara tidak langsung menurunkan tingkat emisi GRK dari optimasi peralatan dan pola operasional, pengurangan konsumsi air dan limbah berbahaya dari FABA. Penerapan ISO 50001 juga telah mendorong berbagai inovasi penghematan energi. Hal ini diperkuat oleh tim energi dari berbagai pabrik dalam berbagi ide penghematan energi serta memberi kesempatan para Manajer Energi melaksanakan perannya dalam memimpin organisasi.

Berbagai upaya Indofood dalam pengelolaan energi telah mendapat pengakuan secara internasional dan dari Pemerintah Indonesia. Selama periode 2019 hingga 2022, Divisi Mi Instan Grup CBP dan Grup Bogasari berhasil meraih Penghargaan Subroto, sebuah penghargaan nasional yang memberi pengakuan pada praktik manajemen energi di sektor industri. Selain itu, kedua divisi tersebut juga memperoleh penghargaan Global Award of Excellence in Energy Management dari internasional Clean Energy Ministerial.

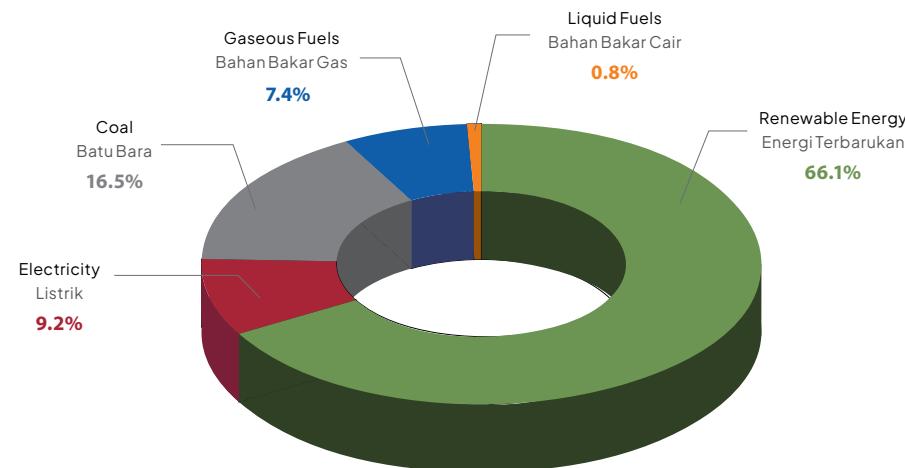
Kami terus membangun kapasitas terkait EnMS dan memberikan pendampingan teknis kepada unit-unit operasional yang berupaya meraih sertifikasi ISO 50001.

ENERGI TERBARUKAN

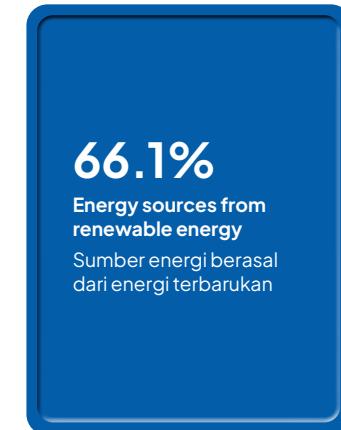
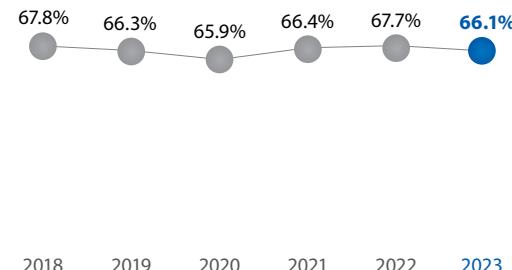
Upaya Indofood dalam pengelolaan energi tidak sekedar bertujuan untuk memaksimalkan efisiensi energi. Melalui pendekatan manajemen energi yang komprehensif, Indofood telah secara strategis mengintegrasikan berbagai sumber energi terbarukan kedalam kerangka operasionalnya. Grup CBP telah memanfaatkan energi biomassa dalam jumlah yang cukup besar, sedangkan Grup Bogasari telah menggunakan solar PV. Upaya ini merupakan bukti komitmen kami dalam pengurangan konsumsi energi dan jejak karbon secara lebih menyeluruh.

Konsumsi energi di Indofood mencapai 16,3 juta GJ. di tahun 2023. Sebanyak 66,1% konsumsi energi Indofood berasal dari sumber energi terbarukan seperti serat tebu, serta cangkang dan serat kelapa sawit. [302-1]

Energy Consumption¹⁰ by Source in 2023 [302-1]
Konsumsi Energi¹⁰ Berdasarkan Sumber pada Tahun 2023



Renewable Energy Utilization
Pemanfaatan Energi Terbarukan



In our Agribusiness Group's palm oil mills and sugar factories, the use of biomass energy is harnessed as a free energy source through waste-to-energy practices. Our CBP Group's Noodles Division has also successfully replaced coal with biomass energy, resulting in both cost savings and a reduction in hazardous waste from FABA. Additionally, the CBP Group's Dairy Division is undergoing a trial process to utilize cocoa shells as an alternative energy source.

Cumulatively, the utilization of biomass energy has enabled Indofood to avoid over 6.7 million ton CO₂-e of GHG emissions since 2018 base year.

Di PKS dan pabrik gula Grup Agribisnis, energi biomassa dimanfaatkan sebagai sumber energi gratis melalui praktik konversi limbah menjadi energi. Divisi Mi Instan Grup CBP juga berhasil menggantikan bahan bakar batu bara dengan energi biomassa, sehingga menghasilkan penghematan biaya dan pengurangan limbah B3 dari FABA. Divisi Dairy Grup CBP juga sedang melakukan proses uji coba pemanfaatan cangkang kakao sebagai sumber energi alternatif.

Secara kumulatif, pemanfaatan energi biomassa telah berhasil menghindari emisi GRK lebih dari 6,7 juta ton CO₂-e sejak tahun acuan 2018.

¹⁰ Energy consumption and intensity calculation method is adapted from energy management online reporting by Ministry of Energy & Mineral Resources and follows international references. The conversion factors are adapted from the Handbook of Energy & Economic Statistics of Indonesia

¹⁰ Metode perhitungan konsumsi dan intensitas energi merujuk pada pelaporan online manajemen energi dari Kementerian Energi & Sumber Daya Mineral serta mengikuti referensi internasional. Faktor konversi merujuk pada Handbook of Energy & Economic Statistics of Indonesia

Demonstrating Indofood's further commitment to renewable energy usage, Bogasari Group has deployed solar PV at its Cibitung plant, as detailed previously on page 121. As Indofood continues to expand utilization of biomass energy and solar energy across more operating units, the success of our existing renewable energy programs will serve to inspire and promote increased use of renewable energy.

Sebagai bentuk komitmen Indofood terhadap penggunaan energi terbarukan, Grup Bogasari telah memanfaatkan solar PV di lokasi pabrik di Cibitung, seperti diuraikan di halaman 121. Keberhasilan berbagai program pemanfaatan energi biomassa dan energi surya telah menginspirasi dan mendorong peningkatan penggunaan energi terbarukan, seiring dengan upaya Indofood untuk terus meningkatkan pemanfaatan energi terbarukan di lebih banyak unit operasional.



Our boiler uses biomass energy as a cleaner energy source
Boiler kami menggunakan energi biomassa sebagai sumber energi yang lebih bersih

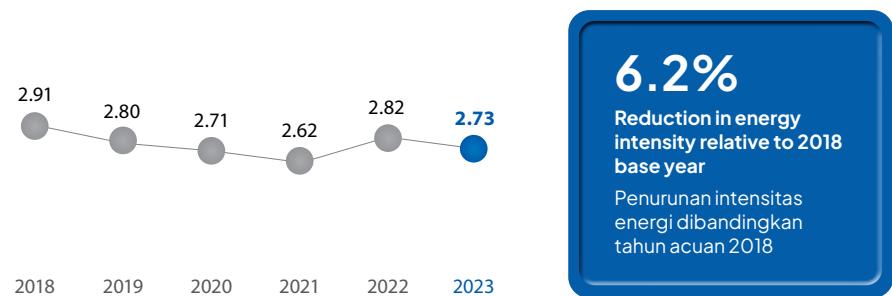


ENERGY EFFICIENCY

Ongoing integration of our EnMS, combined with the efficiency gains achieved from the adoption of ISO 50001 led to substantial energy savings, which resulted in a 6.2% decrease in energy intensity relative to the 2018 base year. [302-4, 302-5]

Energy Intensity (in GJ/ton of product) [302-3]

Intensitas Energi (dalam GJ/ton produk)



Indofood is dedicated to maximizing energy efficiency across all its operating units. A significant focus area involves the optimization of our steam systems for boilers, given that a substantial proportion of our energy consumption is in the form of thermal energy. Through the implementation of stringent oxygen control in the combustion process and recycling of steam condensate, we have achieved significant reductions in both energy and water consumption.

Furthermore, we prioritize electrical system optimization in various electrical motors to enhance efficiency and yield environmental benefits. Regular reviews of standard operating procedures are conducted, and updates are made to adopt more efficient approaches. To ensure our teams stay abreast of the latest developments in energy efficiency, we provide ongoing energy efficiency training programs that encompass both theory and practical learning.

In our CBP Group's Dairy Division and Bogasari Group, we are actively implementing automation and digitalization programs leveraging Industry 4.0 technology to further improve energy efficiency. For more details, please refer to the Resilience and Innovation section on page 98–102.

EFISIENSI ENERGI

Upaya integrasi EnMS yang berkelanjutan, serta peningkatan efisiensi melalui penerapan ISO 50001 telah menghasilkan penghematan energi yang cukup signifikan, berhasil menurunkan intensitas energi sebesar 6,2% dibandingkan tahun acuan 2018. [302-4, 302-5]



Our team measures energy with proper tools and regularly calibrated meters

Tim kami mengukur penggunaan energi dengan alat ukur yang tepat dan telah dikalibrasi secara berkala

Indofood berkomitmen untuk memaksimalkan efisiensi energi di seluruh unit operasional. Area yang menjadi fokus utama adalah optimasi sistem uap pada boiler, mengingat sebagian besar konsumsi energi kami adalah dalam bentuk energi termal. Melalui penerapan pengendalian oksigen yang ketat dalam proses pembakaran dan daur ulang kondensat uap, kami berhasil secara signifikan mengurangi tingkat konsumsi energi sekaligus penggunaan air.

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

Divisi Dairy Grup CBP dan Grup Bogasari secara aktif menerapkan berbagai program otomasi dan digitalisasi memanfaatkan teknologi Industri 4.0 guna lebih meningkatkan efisiensi energi. Rincian lebih lanjut dapat dilihat pada bagian Ketahanan dan Inovasi di halaman 98–102.

Optimization of Return Ice Water for Energy Saving

Optimasi Pemanfaatan Kembali Ice Water untuk Penghematan Energi

At our CBP Group's Dairy Purwosari facility, we have implemented an innovative approach to optimize the ice water system, thereby enhancing energy efficiency in our milk processing operations. Usually, the cooling of milk involves substantial energy consumption. Our approach involves utilizing ice water from the primary refrigeration system to meet the cooling requirements for producing SCC, a task previously reliant on the operation of a secondary refrigeration system.

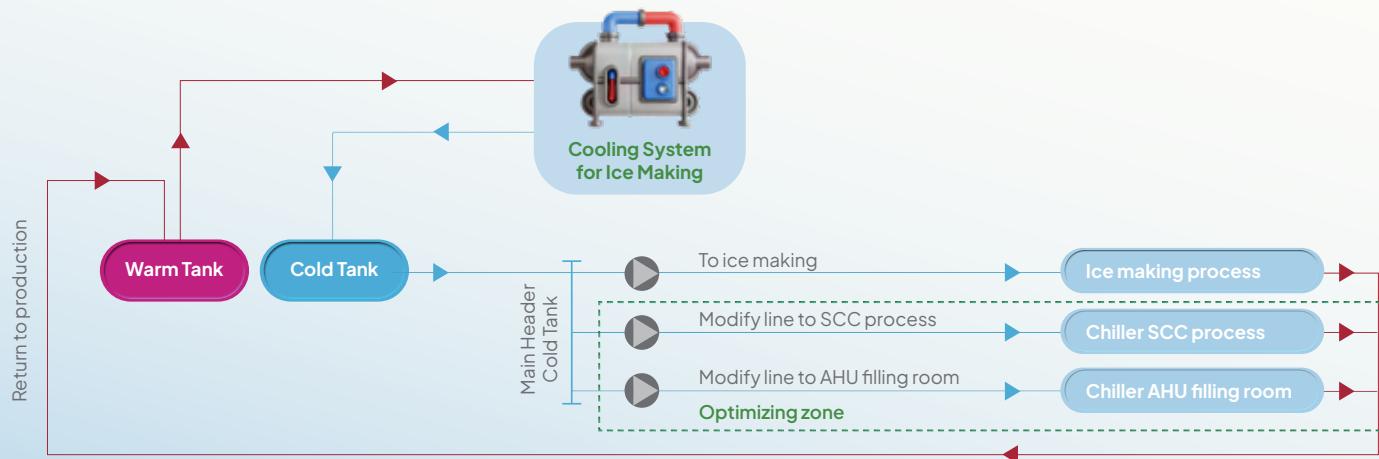
This novel approach not only effectively cools milk, but also captures and repurposes the cold water generated which ranges between 4°C to 10°C, as a valuable energy source. The recovered energy is then utilized to offset cooling needs in the SCC process and air handling units ("AHU") in the filling rooms.

This project underscores our commitment to embrace sustainable innovations that enhance energy efficiency to significantly reduce the operation of our cooling systems for the SCC process and AHU in filling rooms. This energy-conscious design has led to significant energy savings for Dairy Purwosari, exceeding 2.8 million kWh annually.

Unit Dairy Purwosari Grup CBP telah menerapkan pendekatan yang inovatif untuk mengoptimalkan sistem *ice water*, guna meningkatkan efisiensi energi dalam operasional pengolahan susu. Secara umum, proses pendinginan susu membutuhkan penggunaan energi yang cukup besar. Pendekatan ini memanfaatkan *ice water* dari sistem pendingin primer untuk memenuhi kebutuhan proses pendinginan dalam produksi SCC, sebagai proses yang sebelumnya bergantung pada pengoperasian sistem pendingin sekunder.

Pendekatan ini tidak hanya berhasil mendinginkan susu secara efektif, namun juga menyerap dan memanfaatkan kembali *ice water* yang dihasilkan dengan suhu berkisar antara 4°C hingga 10°C, sebagai sumber energi yang berharga. Energi yang dimanfaatkan kembali tersebut dapat mengimbangi kebutuhan pendinginan dalam proses SCC dan *air handling unit* ("AHU") pada *filling rooms*.

Proyek ini menjadi bukti komitmen kami dalam penerapan inovasi berkelanjutan untuk meningkatkan efisiensi energi yang secara signifikan berhasil mengurangi tingkat pengoperasian sistem pendingin untuk proses SCC dan AHU pada *filling rooms*. Desain hemat energi ini telah menghasilkan penghematan energi yang cukup signifikan bagi unit Dairy Purwosari, lebih dari 2,8 juta kWh per tahun.



WATER MANAGEMENT [3-3, 303-1, 303-2]

PENGELOLAAN AIR

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

To comprehensively manage risks relating to water availability, we have integrated water-related considerations into our risk assessment processes. The outcomes of these assessments are communicated to the BOD, shaping our business strategy with a focus on sustainable water use. We conducted a water risk assessment by using a Worldwide Fund for Nature ("WWF") International Water Risk Filter, mapping water scarcity and related metrics across our operating units. The findings indicated that less than 7% of our water consumption was drawn from water-stressed areas.

Subsequently, we expanded this work by undertaking a review of water efficiency initiatives across our factories, evaluating the impact of our efforts throughout our operations. We aim to establish an integrated water efficiency program across the entire organization, further enhancing our capabilities in water conservation.

Prior to any water extraction, our operating units secure the necessary government permits. These permits specify the water source and discharge quality. The authorities conduct an impact assessment to gauge the impact of our operations on the water source prior to permit issuance.

Up to 90% of our water consumption is concentrated in our manufacturing processes, such as steam generation, or for cleaning and cooling. The water used in our production facilities is drawn from a variety of sources: municipal water systems, groundwater, rivers, and reverse osmosis of seawater. Our Agribusiness Group primarily draws water from rivers and harvests rainwater as part of our water management practices.

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

Untuk mengelola risiko-risiko terkait ketersediaan air secara komprehensif, kami mengintegrasikan hal-hal yang berkaitan dengan air ke dalam proses penilaian risiko. Hasil penilaian kemudian dikomunikasikan kepada Direksi, serta membentuk strategi bisnis yang memprioritaskan penggunaan air secara berkelanjutan. Penilaian risiko air dilakukan dengan menggunakan Worldwide Fund for Nature ("WWF") *International Water Risk Filter*, yang memetakan kelangkaan air di seluruh unit operasional kami. Hasil identifikasi menunjukkan bahwa kurang dari 7% konsumsi air kami berasal dari daerah yang mengalami kelangkaan air.

Upaya ini diperluas melalui peninjauan terhadap inisiatif efisiensi air di seluruh unit operasional kami, dan evaluasi dari dampak upaya-upaya kami di seluruh kegiatan operasional. Tujuan kami adalah menyusun program efisiensi air yang terintegrasi di seluruh organisasi, serta terus meningkatkan kemampuan konservasi air.

Sebelum melakukan pengambilan air, unit operasional kami memperoleh izin pemerintah yang diperlukan. Izin yang dikeluarkan menentukan sumber air dan kualitas pembuangan air limbah. Pihak berwenang akan melakukan penilaian dampak operasional kami terhadap sumber air sebelum menerbitkan izin.

Sekitar 90% konsumsi air kami manfaatkan untuk proses manufaktur, seperti pembangkitan uap, atau proses pembersihan dan pendinginan. Air yang digunakan di fasilitas produksi berasal dari berbagai sumber: jaringan air perkotaan, air tanah, air sungai dan *reverse osmosis* air laut. Sedangkan untuk Grup Agribisnis kami sepenuhnya memanfaatkan air sungai dan air hujan sebagai bagian dari praktik pengelolaan airnya.

WATER MANAGEMENT IN CBP GROUP'S PACKAGED WATER OPERATING UNITS

We adhere to all relevant regulations while actively engaging in water conservation initiatives at our CBP Group's packaged water operating unit, which is part of our Beverages Division. According to our water scarcity risk assessment, none of the water consumed at our packaged water unit was withdrawn from water-stressed areas. We remain committed to the efficient utilization of water and our responsibility for our impact on water resources.

Since 2018, our packaged water operating unit in Pandaan, East Java, in collaboration with our Dairy Division, has forged partnerships with local communities and farmer groups "Pesanggem" and Pemuda Inspiratif Usaha. This collaborative effort focuses on tree planting and maintenance along the Arjuna Mountain slope located in Prigen and Sukorejo villages, East Java. The tree planting program is designed to safeguard the water catchment area through planting flora with conservation value, such as sukun (*Artocarpus altilis*), kluwih (*Artocarpus camansi*), kurmis, mangium, and beringin (*Ficus benjamina*). Beyond conservation efforts, the initiative contributes to community livelihoods by introducing various edible plants and valuable agroforestry species such as cloves, matoa fruit (*Pometia pinnata*), avocado, coffee, jackfruit, oranges, and guava. Over 49,000 trees have been planted since the launch of this initiative. [304-3]

WATER CONSUMPTION [303-3]

In 2023, the volume of water utilized to support Indofood manufacturing processes was 12 million m³. In particular, 5.8 million m³ was drawn from ground water, 3.8 million m³ from rivers, 1.8 million m³ from municipal water, with the remainder sourced from sea water. A total of 63% of water withdrawn was freshwater ($\leq 1000 \text{ mg/L Total Dissolved Solids}$). Our assessment using WWF International's Water Risk Filter revealed that less than 7% of our water consumption is withdrawn from water-stressed areas.

The assessments reveal that water-stressed areas are primarily around the Java region. Our Agribusiness plantations situated outside Java are thus geographically lower-risk. Regular risk assessments enable us to understand our impact on groundwater sources and shape our decisions around efficient water use.

PENGELOLAAN AIR DI UNIT OPERASIONAL AIR MINUM DALAM KEMASAN GRUP CBP

Sebagai bagian dari Divisi Minuman, unit operasional air minum dalam kemasan Grup CBP telah mematuhi semua peraturan terkait serta secara aktif turut terlibat dalam berbagai inisiatif konservasi air. Berdasarkan hasil penilaian risiko kelangkaan air yang dilakukan, air yang digunakan pada unit operasional air minum dalam kemasan tidak bersumber dari daerah yang mengalami kelangkaan air. Kami tetap berkomitmen terhadap pemanfaatan air secara efisien serta bertanggung jawab terhadap dampak yang dapat timbul terhadap sumber daya air.

Sejak tahun 2018, unit operasional air minum dalam kemasan di Pandaan, Jawa Timur, bersama dengan Divisi Dairy, telah menjalin kemitraan dengan masyarakat lokal dan kelompok tani "Pesanggem" serta Pemuda Inspiratif Usaha. Upaya kolaboratif ini difokuskan pada penanaman dan pemeliharaan pohon di sepanjang lereng Gunung Arjuna di Desa Prigen dan Sukorejo, Jawa Timur. Program penanaman pohon ini bertujuan untuk menjaga daerah tangkapan air melalui penanaman flora yang memiliki nilai konservasi, seperti sukun (*Artocarpus altilis*), kluwih (*Artocarpus camansi*), kurmis, mangium dan beringin (*Ficus benjamina*). Selain upaya konservasi, inisiatif ini juga memberi kontribusi terhadap mata pencaharian masyarakat dengan memperkenalkan berbagai tanaman yang dapat dikonsumsi, serta jenis tanaman agroforestri yang bernilai seperti cengkeh, buah matoa (*Pometia pinnata*), alpukat, kopi, nangka, jeruk dan jambu biji. Lebih dari 49.000 pohon telah ditanam sejak inisiatif ini diluncurkan. [304-3]

KONSUMSI AIR [303-3]

Di tahun 2023, volume air yang digunakan untuk mendukung proses manufaktur Indofood mencapai sebesar 12 juta m³. Secara lebih rinci, terdapat 5,8 juta m³ air berasal dari air tanah, 3,8 juta m³ berasal dari air sungai, 1,8 juta m³ bersumber dari jaringan air perkotaan, sedangkan sisanya berasal dari air laut. Sebanyak 63% air yang digunakan adalah jenis air tawar ($\leq 1000 \text{ mg/L Total Dissolved Solids}$). Penilaian WWF International Water Risk Filter menunjukkan bahwa kurang dari 7% konsumsi air kami berasal dari daerah yang mengalami kelangkaan air.

Penilaian tersebut juga mengungkapkan bahwa wilayah yang mengalami kelangkaan air terutama berada di sekitar wilayah Jawa. Perkebunan Agribisnis kami yang berlokasi di luar Jawa, secara geografis memiliki risiko yang lebih rendah. Penilaian risiko secara rutin memungkinkan kami memahami dampak terhadap sumber air tanah dan menentukan keputusan terkait penggunaan air secara efisien.

In pursuit of continuous improvement in water management and reduction of exposure to water scarcity risks, Indofood has initiated the implementation of an integrated water efficiency program. This effort aims to replicate and amplify the impact of water-saving initiatives and water conservation measures across various operating units.

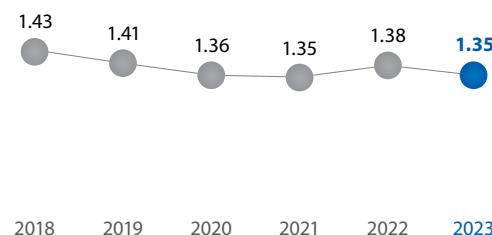
Our water management strategy spans the entire value chain from upstream to manufacturing process. On the upstream side, responsible water use is an integral part of sustainable agriculture practices we implement at our Agribusiness Group. In our oil palm plantations, we leverage rainwater harvesting systems, while our rubber and oil palm estates rely entirely on seasonal rainfall for irrigation. We actively manage riparian areas in HCV zones, maintain water availability in the fields and create additional water catchment space.

Within our manufacturing processes, our production facilities pursue a range of water-saving initiatives through efficiency upgrades. We also manage water discharge stringently, ensuring that any water discharged adheres to environmental standards before controlled release. More details on our water efficiency, water conservation and wastewater management initiatives are covered in the forthcoming sections.

As a result of these initiatives, Indofood recorded a decrease in water intensity use of 5.6% in 2023 relative to the 2018 base year, irrespective of water source and water withdrawal area.

Water Intensity* (in m³/ton of product)

Intensitas Air* (dalam m³/ton produk)



5.6%
Reduction in water intensity from relative to 2018 base year
Penurunan intensitas air dibandingkan tahun acuan 2018

* Restatement of information, please refer to Appendix page 241
* Informasi penyajian kembali, dapat dilihat pada Lampiran halaman 241

Dalam rangka penyempurnaan pengelolaan air secara berkesinambungan dan pengurangan risiko kelangkaan air, Indofood menerapkan program efisiensi air yang terintegrasi. Upaya ini bertujuan mereplikasi dan memperluas dampak dari inisiatif penghematan air dan upaya konservasi air di unit-unit operasional.

Kami mengintegrasikan pengelolaan air di seluruh rantai nilai perusahaan mulai dari hulu hingga proses produksi. Dari hulu, praktik agrikultur berkelanjutan yang kami terapkan di Grup Agribisnis memberikan pedoman bagi kami dalam memanfaatkan air secara bertanggung jawab. Di area perkebunan kelapa sawit, sistem pemanenan air hujan telah dimanfaatkan, sedangkan perkebunan karet dan kelapa sawit kami sepenuhnya mengandalkan curah hujan musiman untuk kebutuhan irigasi. Kami secara aktif mengelola wilayah sempadan sungai di area KBKT, menjaga ketersediaan air dan menyediakan kawasan tangkapan air.

Sedangkan pada proses manufaktur, fasilitas produksi kami berkomitmen untuk menerapkan inisiatif penghematan air dengan meningkatkan efisiensi pada proses. Kami juga mengelola air limbah secara ketat dengan memastikan setiap air limbah yang disalurkan kembali ke lingkungan telah memenuhi standar lingkungan. Informasi lebih lanjut mengenai upaya kami pada konservasi dan efisiensi air akan dibahas pada bagian selanjutnya.

Sebagai hasil dari berbagai inisiatif tersebut, Indofood mencatatkan penurunan intensitas air sebesar 5,6% di tahun 2023 dibandingkan tahun acuan 2018, terlepas dari sumber air dan daerah pengambilan airnya.



We monitor water levels through the monitoring wells in our plantations

Kami senantiasa memantau kedalaman muka air melalui sumur-sumur pantau di perkebunan kami

WATER EFFICIENCY [303-1]

In 2023, a total of 1.3 million m³ of water was repurposed and recycled through a range of water-saving initiatives. These initiatives encompass the implementation of a Clean-In-Place (“CIP”) systems, reuse of water in cooling systems, the incorporation of water valve sensors, recycling of water from WWTP for toilet flushing, and rainwater harvesting for domestic purposes.

In our CBP Group, a notable example of our commitment to water efficiency is the Noodles Division’s strategic deployment of a CIP system. The introduction of the CIP system ensures the cleanliness and sanitization of alkali pipes. Despite running automatically without direct operator involvement, the CIP system effectively cleans the alkali pipes, ensuring the hygienic maintenance of production equipment while significantly reducing cleaning time, resulting in water savings.

Furthermore, the reuse of rejected water from the reverse osmosis process enables water recycling, which is then used for sanitizing production equipments and cleaning non-production equipments. Additionally, the recovery condensate from the heat exchanger contributes to our water-saving efforts as we are able to utilize it in boilers, further reducing overall water consumption at the factories. This CIP system is also implemented by the Dairy Division, which effectively cleans and sanitizes equipment within a closed-loop water cycle, while reducing water consumption.

Within our Agribusiness Group, consistent efforts are made to improve the efficient use of water. At our mills and refineries, steam condensate is captured and then reused as boiler feedwater, resulting in reductions in both water and energy consumption.

EFISIENSI AIR [303-1]

Pada tahun 2023, sebanyak 1,3 juta m³ air dimanfaatkan kembali dan didaur ulang melalui serangkaian upaya penghematan air. Inisiatif tersebut meliputi penerapan sistem Clean-In-Place (“CIP”), pemanfaatan kembali air dari sistem pendingin, penggunaan sensor pada kran air, penerapan air daur ulang dari IPAL untuk kebutuhan membilas toilet, serta pemanenan air hujan untuk kebutuhan domestik.

Di Grup CBP, salah satu inisiatif efisiensi air adalah instalasi sistem CIP oleh Divisi Mi Instan. Penggunaan sistem CIP memastikan kebersihan dan sanitasi pipa-pipa alkali. Meskipun sistem tersebut beroperasi secara otomatis tanpa melibatkan operator, upaya ini tidak hanya dapat memastikan pemeliharaan peralatan produksi yang higienis namun juga secara signifikan berhasil mempersingkat waktu pembersihan, serta menghasilkan penghematan air.

Pemanfaatan kembali air yang tidak terpakai dari proses reverse osmosis juga mendukung proses daur ulang air, yang kemudian dapat digunakan untuk kebutuhan sanitasi alat-alat produksi dan pembersihan peralatan non-produksi. Selain itu, pemulihan kondensat dari *heat exchanger* juga berkontribusi menghemat air pada *boiler* sehingga dapat mengurangi kebutuhan air secara keseluruhan di pabrik. Sistem CIP juga diterapkan oleh Divisi Dairy, yang secara efektif telah melakukan pembersihan dan sanitasi peralatan dalam siklus air *closed-loop*, sehingga dapat mengurangi tingkat konsumsi air.

Grup Agribisnis secara konsisten melakukan upaya peningkatan efisiensi penggunaan air. Di pabrik dan fasilitas penyulingan kami, kondensat uap dikumpulkan untuk kemudian digunakan kembali sebagai *boiler feedwater*, sehingga dapat mengurangi tingkat konsumsi air dan energi.



Closed-Loop Water Cycle to Optimize Water Usage in Dairy Division

Siklus Air Closed-Loop untuk Optimasi Penggunaan Air di Divisi Dairy

A prominent example of our water efficiency initiative is the integration of a CIP procedure at our Dairy Division. This innovative system ensures thorough cleaning and sanitization of equipment within a closed-loop water cycle, significantly reducing water consumption, minimizing the use of cleaning chemicals, and conserving energy.

The pilot implementation of the CIP system at Dairy Purwosari and Cicurug not only contributes to water efficiency by extending the time intervals between cleaning cycles to minimize water usage but also incorporates a software update on Programmable Logic Control that enhances production efficiency and reduced cleaning time.

Typically, CIP is carried out every 24 hours. In 2023, the CIP procedure has been optimized with a phased extension of production steps, progressing from 48 hours to 72 hours and then to 92 hours of CIP implementation with no impact on product quality.

Additional initiatives include the reuse of ice water through two main utilization activities. First is the reuse of ice water from the central refrigeration system to replace the cooling demand on the SCC. Second, the ice water is reused as chilled water supply in AHU in filling rooms. The implementation of return ice water utilization significantly reduced water usage and contributed to more electricity savings, further elaborated on page 133.

Salah satu inisiatif efisiensi air kami adalah integrasi prosedur CIP di Divisi Dairy. Sistem yang inovatif ini memastikan proses pembersihan dan sanitasi peralatan secara menyeluruh dalam siklus air *closed-loop*, yang secara signifikan mengurangi konsumsi air, meminimalkan penggunaan bahan kimia untuk pembersih serta menghemat penggunaan energi.

Penerapan program percontohan sistem CIP di unit Dairy Purwosari dan Cicurug tidak hanya berkontribusi pada efisiensi air melalui perpanjangan interval waktu antar siklus pembersihan guna menurunkan penggunaan air, namun juga meliputi pembaruan perangkat lunak *Programmable Logic Control* untuk meningkatkan efisiensi produksi dan mempersingkat waktu pembersihan.

CIP pada umumnya dilakukan setiap 24 jam sekali. Pada tahun 2023, prosedur CIP telah dioptimalkan melalui perpanjangan proses secara bertahap, dari 48 jam menjadi 72 jam dan saat ini berhasil dilakukan CIP setiap 92 jam tanpa memberi dampak pada kualitas produk.

Inisiatif lainnya meliputi pemanfaatan kembali *ice water* melalui dua kegiatan utama. Pertama adalah penggunaan kembali *ice water* dari sistem pendinginan sentral untuk menggantikan kebutuhan pendinginan pengolahan SCC. Kedua, *ice water* dimanfaatkan kembali sebagai pasokan air dingin untuk AHU pada *filling rooms*. Penerapan pemanfaatan kembali *ice water* telah mengurangi penggunaan air secara signifikan dan sekaligus memberi kontribusi penghematan listrik yang signifikan, seperti diuraikan lebih lanjut di halaman 133.



WATER CONSERVATION [303-1]

Recognizing the significance of water conservation, Indofood is committed to fulfilling its responsibility to protect water resources within and surrounding the Company's areas of operation.

We proactively engage in tree planting initiatives across our operating unit, as trees play a crucial role in preserving water catchment areas. Additionally, these efforts contribute to supporting community livelihoods through the planting of edible plants and valuable agroforestry species. Since 2016, our commitment to this cause is reflected in the significant number of trees we have planted, highlighting our continuous dedication to environmental sustainability and protection of water sources for the well-being of ecosystems and communities alike.

KONSERVASI AIR [303-1]

Menyadari pentingnya upaya konservasi air, Indofood berkomitmen untuk memenuhi tanggung jawabnya dalam melindungi sumber daya air di dalam dan sekitar wilayah operasional Perseroan.

Secara proaktif kami turut terlibat dalam berbagai inisiatif penanaman pohon di unit operasional kami, mengingat pohon berperan penting dalam pelestarian daerah tangkapan air. Upaya ini juga berkontribusi dalam mendukung kesejahteraan masyarakat melalui penanaman berbagai tanaman yang dapat dikonsumsi dan jenis tanaman agroforestri yang bernilai. Sejak tahun 2016, komitmen kami tercermin dari jumlah pohon yang berhasil ditanam, sebagai bagian dedikasi kami yang berkelanjutan terhadap kelestarian lingkungan dan perlindungan sumber air demi kesejahteraan ekosistem dan masyarakat.



In an endeavor to conserve water resources, our operating units utilize biopores and infiltration wells to increase water absorption capacity, alongside adoption of rainwater harvesting for domestic use.

Within our Bogasari Group, rainwater is harvested from the roof of the factory, which can store up to 5,400 m³ of water. Through the efficient utilization of rainwater, Bogasari Group has realized substantial savings, amounting to over 22,800 m³ in domestic water consumption since 2018.

Dalam upaya melestarikan sumber daya air, unit operasional kami telah memanfaatkan biopori dan sumur resapan untuk meningkatkan kapasitas penyerapan air, serta menerapkan inisiatif penampungan air hujan untuk kebutuhan domestik.

Grup Bogasari memanen air hujan dari atap pabrik hingga sebanyak 5.400 m³ air. Melalui pemanfaatan air hujan yang efisien, Grup Bogasari berhasil meraih penghematan yang besar, mencapai lebih dari 22.800 m³ konsumsi air domestik sejak tahun 2018.

WASTEWATER MANAGEMENT [303-2, 303-4, 306-1]

All wastewater generated by our operating units undergoes treatment at a WWTP plant prior to discharge. The quality of wastewater from each operating unit is regularly tested by an independent accredited laboratory, focusing on key indicators such as Biological Oxygen Demand and Chemical Oxygen Demand. Throughout 2023, we sustained our commitment to achieve the target of ensuring 100% of discharged wastewater met the quality standards set by the government for the respective business types.

Within our Agribusiness Group, POME is generated during the processing of FFB into CPO. POME undergoes on-site treatment and stringent protocols are in place to ensure its management aligns with regulatory controls. At three of our mills, POME is composted in aerated bunkers, resulting in a reduction in GHG emissions.

PENGELOLAAN AIR LIMBAH [303-2, 303-4, 306-1]

Seluruh air limbah dari unit operasional kami telah diolah di IPAL sebelum disalurkan kembali ke lingkungan. Kualitas air limbah dari setiap unit operasional diuji secara berkala oleh laboratorium independen yang terakreditasi, dengan fokus pada berbagai indikator utama seperti *Biological Oxygen Demand* dan *Chemical Oxygen Demand*. Sepanjang tahun 2023, kami terus berkomitmen untuk memastikan bahwa 100% air limbah yang disalurkan kembali ke lingkungan telah memenuhi standar kualitas yang ditetapkan pemerintah sesuai dengan jenis aktivitas bisnisnya.

Di Grup Agribisnis kami, POME berasal dari proses pengolahan TBS menjadi CPO. POME diolah di lokasi melalui protokol yang ketat guna menjamin agar pengelolaannya telah sejalan dengan berbagai peraturan. Di tiga PKS kami, POME telah melalui proses pengomposan dalam *aerated bunker*, sehingga emisi GRK yang dihasilkan lebih rendah.

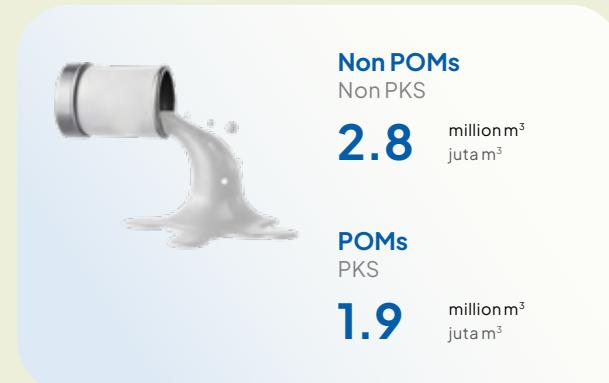


All wastewater generated by our operating units undergoes treatment at a WWTP prior to discharge

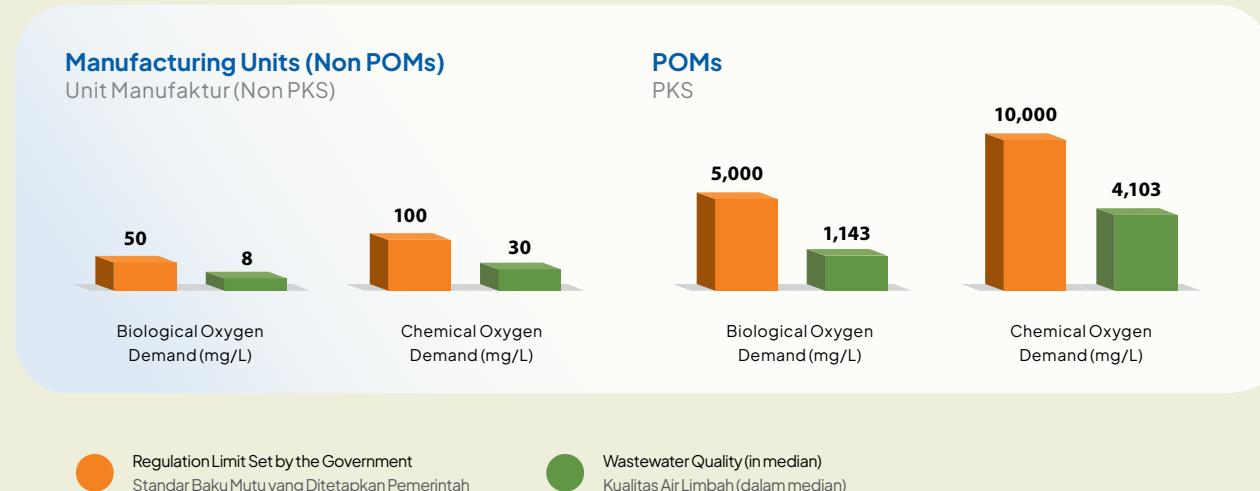
Seluruh air limbah dari unit operasional kami telah diolah di IPAL sebelum disalurkan kembali

Wastewater Quantity in 2023

Kuantitas Air Limbah pada Tahun 2023

**Wastewater Quality in 2023**

Kualitas Air Limbah pada Tahun 2023



Our CBP Group's Dairy Division has explored alternative applications for the sludge generated from its WWTP. The sludge consists of three types: anaerobic biogas, anaerobic granules, and aerobic sludge. All these sludge types are classified as non-hazardous waste according to regulations.

Presently, anaerobic biogas sludge and anaerobic granular sludge are used to cultivate active anaerobic bacteria as a biogas starter. This facilitates the accelerated decomposition of cow dung and expedites the formation of methane gas in the biogas reactor. Additionally, anaerobic granular sludge, along with aerobic sludge, serves as a starter in wastewater treatment. These innovative applications enable the reutilization of sludge, support circular processes, and contribute to a reduction in waste production.

Divisi Dairy Grup CBP telah menjajaki alternatif pemanfaatan *sludge* dari IPAL. *Sludge* terdiri dari tiga jenis: biogas anaerobik, granular anaerobik dan *sludge* aerobik. Berdasarkan peraturan, ketiga jenis *sludge* ini diklasifikasikan sebagai limbah tidak berbahaya.

Jenis *sludge* biogas anaerobik dan granular anaerobik telah dimanfaatkan untuk membiakkan bakteri anaerob aktif sebagai starter biogas. Pemanfaatan tersebut bertujuan mempercepat proses dekomposisi kotoran sapi dan pembentukan gas metana dalam reaktor biogas. Jenis *sludge* granular anaerobik, dan *sludge* aerobik juga berfungsi sebagai starter dalam proses pengolahan air limbah. Aplikasi yang inovatif ini berhasil memanfaatkan kembali *sludge* yang dihasilkan, mendukung proses sirkular, serta berkontribusi pada pengurangan produksi limbah.

WASTE MANAGEMENT [3-3]

PENGELOLAAN LIMBAH

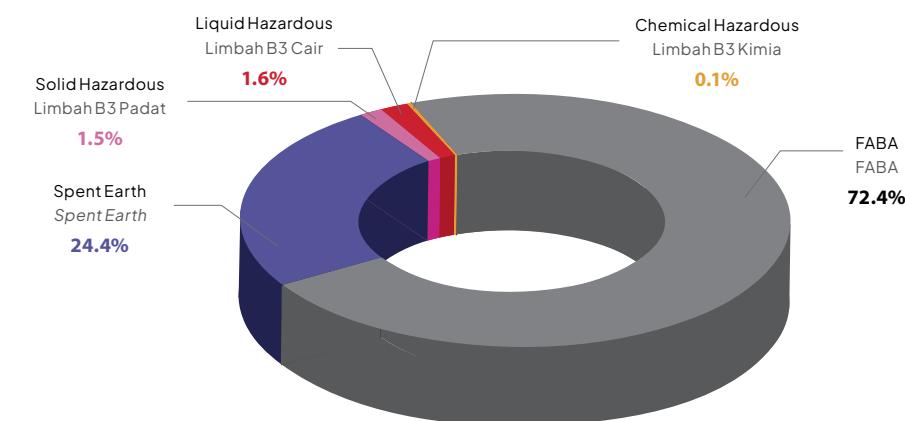
Indofood is committed to the responsible management of waste. As one of the largest producers of consumer goods in Indonesia, it is important that we take steps to minimize the negative impacts of waste on the environment and communities. We are committed to managing and reducing waste, in line with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

HAZARDOUS WASTE [306-2, 306-3, 306-4]

The management of hazardous waste in Indofood strictly adheres to prevailing and applicable regulations. Whenever hazardous waste is generated at any of our operating units, it is collected and stored in licensed temporary storage facilities. Subsequently, licensed third-party entities are engaged to collect the hazardous waste for appropriate disposal.

Hazardous Waste by Type in 2023

Limbah B3 Berdasarkan Jenis pada Tahun 2023



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

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

Limbah bahan berbahaya dan beracun ("B3") di Indofood diolah sesuai dengan peraturan yang berlaku. Limbah B3 dari unit operasional kami dikumpulkan dan disimpan di lokasi penyimpanan sementara yang telah berizin. Selanjutnya, pihak ketiga yang berizin akan mengangkut limbah B3 tersebut untuk diproses dengan tepat.



In 2023, Indofood's operating units generated a total of 77,100 tons of hazardous waste. We remain committed to reducing the volume of hazardous waste generated through ongoing improvements in energy efficiency, particularly in units utilizing coal. Additionally, we are implementing various initiatives such as transitioning from coal to renewable energy sources, adopting wet scrubber technologies, and conducting rigorous preventive maintenance on our boilers. These collective efforts are expected to minimize hazardous waste generated from FABA, which constitutes the majority of our hazardous waste.

Pada tahun 2023, unit operasional Indofood menghasilkan 77.100 ton limbah B3. Kami tetap berkomitmen untuk mengurangi volume limbah B3 yang dihasilkan melalui peningkatan efisiensi energi secara berkelanjutan, khususnya di unit-unit yang memanfaatkan energi batubara. Kami juga menerapkan berbagai inisiatif seperti upaya penggantian energi batu bara ke sumber energi terbarukan, penerapan teknologi wet scrubber, serta upaya pemeliharaan preventif secara ketat pada boiler. Upaya-upaya kolektif ini diharapkan dapat meminimalkan limbah B3 dalam bentuk FABA, yang merupakan mayoritas limbah B3 yang kami hasilkan.



Licensed temporary storage to collect hazardous waste in our operating unit

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

NON-HAZARDOUS SOLID WASTE [306-2, 306-3, 306-4]

The reduce, reuse, and recycle ("3R") concept is integral to our solid waste management strategy across the production process. Our initiatives involve the identification and separation of waste, allowing the reuse, recycling, or processing of valuable waste to create further value. Reusable organic food waste is crushed prior to being redirected to animal feed producers for reprocessing into animal feed, while recyclable paper and carton waste in satisfactory conditions are collaboratively recycled with third-party partners.

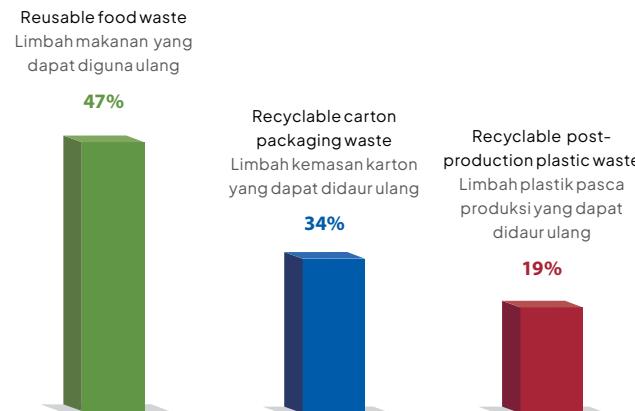
LIMBAH PADAT TIDAK BERBAHAYA [306-2, 306-3, 306-4]

Konsep *reduce, reuse, and recycle* ("3R") merupakan bagian integral dari strategi pengelolaan limbah padat di seluruh proses produksi kami. Inisiatif meliputi identifikasi dan pemisahan limbah, untuk dimanfaatkan kembali, didaur ulang atau dialihgunakan menjadi limbah yang menghasilkan nilai tambah. Limbah makanan organik yang dapat digunakan kembali akan dihancurkan terlebih dahulu, kemudian disalurkan ke produsen pakan hewan untuk diolah kembali menjadi pakan ternak, sedangkan sampah kertas dan karton yang kondisinya layak akan didaur ulang melalui kerja sama dengan pihak ketiga.

Furthermore, all recyclable paper and carton waste in reasonable conditions is recycled through partnerships with third-parties. These solid waste management efforts have ensured that we achieve our annual target of 100% of non hazardous waste (including food waste, carton, and plastic packaging waste) from production recycled internally or externally.

Non-Hazardous Solid Waste by Type in 2023

Limbah Padat Tidak Berbahaya Berdasarkan Jenis pada Tahun 2023



In 2023, Indofood managed to divert the following non-hazardous solid waste:

Pada tahun 2023, Indofood berhasil mengolah limbah padat tidak berbahaya sebagai berikut:



100%

**Food waste (approximately 41,100 tons)
to be converted into animal feed**

Limbah makanan organik (sekitar 41.100 ton) diubah menjadi pakan ternak



100%

**Recyclable carton packaging waste (approximately 29,400 tons)
to be recycled by third parties**

Limbah kemasan karton yang dapat didaur ulang (sekitar 29.400 ton) didaur ulang oleh pihak ketiga

We collaborate with waste collectors to oversee the management of recyclable post-production plastic waste with higher value. Some production facilities within our organization have also partnered with local communities to enhance support for waste management. Furthermore, our Flexible Packaging Unit of CBP Group operates internal recycling facilities that process post-production plastic waste into recycled resin.

Kami bekerja sama dengan para pengepul sampah untuk mengelola sampah plastik pasca produksi yang dapat didaur ulang serta memiliki nilai ekonomi yang tinggi. Beberapa fasilitas produksi juga menjalin kemitraan dengan masyarakat lokal untuk mendukung pengelolaan sampah. Unit Kemasan Fleksibel dari Grup CBP juga mengoperasikan fasilitas daur ulang internal untuk mengolah sampah plastik pasca produksi menjadi biji plastik daur ulang.

This enabled us to manage 100% recyclable post-production plastic waste (over 17,000 tons) with:

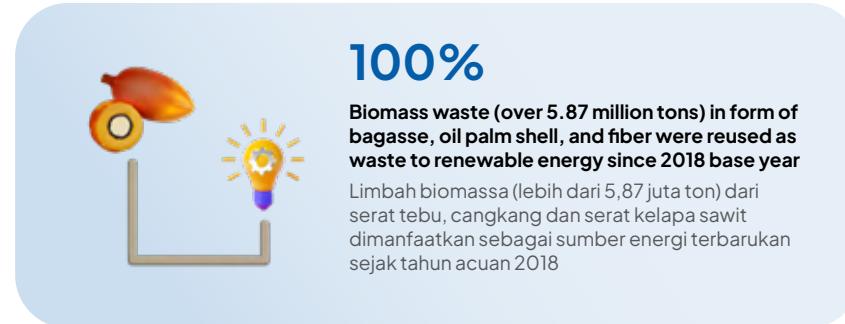
- 81% of post-production plastic waste (over 13,800 tons) were managed in collaboration with waste collectors, to be delivered to recycling industry
- 19% of post-production plastic waste (over 3,200 tons) were recycled internally in our flexible packaging factories

Our Agribusiness Group repurposes organic solid waste, including oil palm empty bunches, into organic fertilizer. Additionally, as part of our efforts to convert waste into energy, palm oil shells, fiber and bagasse from sugar factories are used as fuel for boilers since our inception, exemplifying our commitment to convert waste into energy.

Inisiatif ini berhasil mendaur ulang 100% sampah plastik pasca produksi (lebih dari 17.000 ton) dengan rincian sebagai berikut:

- 81% sampah plastik pasca produksi (lebih dari 13.800 ton) dikelola melalui kerja sama dengan para pengepul sampah, yang selanjutnya dikirim ke industri daur ulang
- 19% sampah plastik pasca produksi (lebih dari 3.200 ton) didaur ulang secara internal di pabrik kemasan fleksibel kami

Grup Agribisnis memanfaatkan limbah padat organiknya, seperti tandan buah kosong sawit menjadi pupuk organik. Selain itu, sebagai bagian dari upaya pemanfaatan limbah menjadi sumber energi, cangkang dan serat kelapa sawit, serta serat tebu dari pabrik gula telah dimanfaatkan sebagai bahan bakar *boiler* sejak beroperasinya pabrik, sekaligus menunjukkan komitmen kami dalam memanfaatkan limbah menjadi sumber energi.



We use biomass waste from oil palm fiber as an energy source

Kami menggunakan limbah biomassa dari serat kelapa sawit sebagai sumber energi

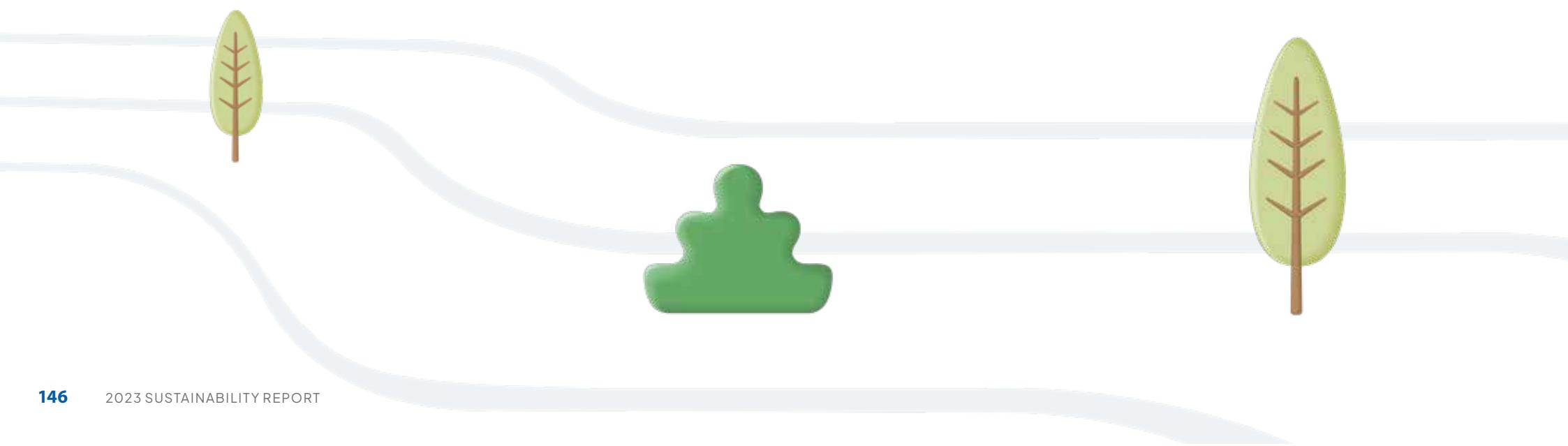


PACKAGING WASTE MANAGEMENT [3-3, 306-2]

PENGELOLAAN SAMPAH KEMASAN

As one of Indonesia's largest consumer goods producer, Indofood is cognizant of the critical role it plays in addressing Indonesia's complex post-consumer waste pollution problem. We strive to advance the reduction of post-consumer waste across our value chain, starting with the design and development of packaging to the improvement of manufacturing processes and management of post-consumption plastic waste. Our efforts align with the guidelines set forth in Ministry of Environment and Forestry Regulation No.75 of 2019 concerning Roadmap of Waste Reduction by Producer, published in December 2019, and the target to reduce plastic waste by 30% by the end of 2029 from a 2020 base year. The regulation delineates extended producer responsibilities for companies operating in Indonesia and sets a clear target for Indofood to follow in improving our packaging content to reduce post-consumer waste. Aligned with our Roadmap on Packaging Waste Management, we are currently at the stages of exploring, piloting, and evaluating sustainable solutions to reduce post-consumer plastic packaging waste, through internal efforts and external partnerships with key stakeholders in Indonesia and within the industry.

Sebagai salah satu produsen produk konsumen terbesar di Indonesia, Indofood menyadari peran pentingnya dalam mengatasi masalah yang kompleks terkait pencemaran sampah pasca konsumsi di Indonesia. Kami berupaya untuk mengintensifkan upaya penurunan sampah pasca konsumsi di sepanjang rantai nilai kami, sejak dari proses desain dan pengembangan kemasan hingga upaya penyempurnaan proses produksi dan pengelolaan sampah plastik pasca konsumsi. Upaya ini telah sejalan dengan Peraturan Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan No.75 Tahun 2019 tentang Peta Jalan Pengurangan Sampah oleh Produsen yang terbit pada bulan Desember 2019, serta target pengurangan sampah plastik sebesar 30% pada akhir tahun 2029 dari tahun acuan 2020. Peraturan tersebut memuat tanggung jawab produsen terkait pengelolaan sampah di Indonesia serta menentukan target yang jelas bagi Indofood untuk menyempurnakan desain kemasannya dalam rangka mengurangi sampah pasca konsumsi. Sejalan dengan Peta Jalan dalam Pengelolaan Sampah Kemasan, saat ini kami dalam tahap eksplorasi, pengembangan proyek percontohan dan evaluasi terhadap berbagai solusi berkelanjutan dalam mengurangi sampah kemasan plastik pasca konsumsi, melalui upaya internal dan kemitraan dengan para pemangku kepentingan lainnya di Indonesia dan di kalangan industri.



Indofood's Roadmap on Packaging Waste Management
Peta Jalan Indofood dalam Pengelolaan Sampah Kemasan

**Initial Stages | Tahap Awal**

Government published regulation on packaging waste
Pemerintah menerbitkan peraturan terkait sampah kemasan

Mapping and Identification

Based on Indofood's packaging waste types and materials

Setting Target

Reduce packaging waste by 30% by end of 2029 (from 2020 base year)

Pemetaan dan Identifikasi

Berdasarkan tipe sampah dan material Indofood

Penetapan Tujuan

Pengurangan sampah kemasan hingga 30% pada akhir 2029 (dari tahun acuan 2020)

Implementation Stages | Tahap Implementasi**Exploring, Piloting, and Evaluation****Upstream Initiatives**

- Innovation in packaging design
- Innovation in more environmentally friendly packaging material

Downstream Initiative

- Indofood initiatives
- Collaboration initiatives to establish an integrated ecosystem for post-consumer packaging waste management

Setting Strategy and Derivative Targets

- Determine the most suitable and effective solution
- Develop strategy and program
- Set derivative target for Division

Eksplorasi, Pengembangan Proyek Percontohan dan Evaluasi**Inisiatif Hulu**

- Inovasi pada desain kemasan
- Inovasi pada material kemasan yang lebih ramah lingkungan

Inisiatif Hilir

- Inisiatif Indofood
- Inisiatif kolaborasi untuk mengembangkan ekosistem pengelolaan sampah kemasan pasca konsumsi yang terintegrasi

Penetapan Strategi dan Target Turunan

- Menentukan solusi yang paling tepat dan efektif
- Mengembangkan strategi dan program
- Menetapkan target turunan untuk Divisi

Further Implementation

Based on strategy set in 2026

Implementasi Lanjutan

Berdasarkan strategi yang ditentukan pada tahun 2026



Stage of Exploring, Piloting, and Evaluation of Indofood's Packaging Waste Management

Tahapan Eksplorasi, Pengembangan Proyek Percontohan dan Evaluasi Pengelolaan Sampah Kemasan di Indofood

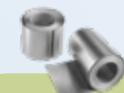
Upstream (Reduce and Recycle)

Hulu (Pengurangan dan Daur Ulang)



Innovation in Packaging Design
Inovasi pada Desain Kemasan

Resize packaging to minimize weight
Ukuran baru kemasan untuk mengurangi berat



Innovation in Packaging Raw Material
Inovasi pada Bahan Baku Kemasan

Study and research on more environmentally friendly packaging materials
Studi dan penelitian material kemasan yang lebih ramah lingkungan



Innovation in Manufacturing Process
Inovasi pada Proses Manufaktur

Recycle plastic waste & aseptic filling
Daur ulang limbah plastik & penerapan teknologi aseptic filling

Downstream (Recycle)

Hilir (Daur Ulang)

Indofood Initiatives

Inisiatif Indofood



Education

Edukasi



Collection

Pengumpulan



Recycling
Proses Daur Ulang

Educate community on waste segregation
Edukasi pemilahan sampah kepada masyarakat

Drop Box program
Program Drop Box

Waste Banks
Bank Sampah

Green Warmindo
Green Warmindo

Waste Collector
Pengepul Sampah

Building partnership for pilot project

- Paving block project
- Plastic pallet project

Membangun kemitraan untuk proyek percontohan

- Proyek paving block
- Proyek palet plastik

Collaboration

Kolaborasi

Develop Integrated Ecosystem for Post-Consumer Packaging Waste Management

Mengembangkan Ekosistem Pengelolaan Sampah Kemasan Pasca Konsumsi yang Terintegrasi



PACKAGING DESIGN AND DEVELOPMENT

Indofood is dedicated to continual innovation in packaging design. Starting upstream, to achieve our target of reducing plastic waste by 30%, we work on reducing packaging waste through design that reduces the size and weight of the packaging. This allows us to minimize the overall use of plastic and decrease the volume of packaging waste generated. Our efforts entail the substitution of packaging components with single-type materials that simplifies the recycling process. Additionally, we implement aseptic filling technology during the manufacturing process at our bottling facilities, enabling the use of lighter packaging materials and contributing to reduced virgin plastic use. We also embark on collaborative efforts with various organizations to further research into more environmentally friendly packaging materials.

Our Bogasari Group has been adopting bulk truck delivery for products delivered to our Business-to-Business customers and bulk shipment for exporting to customers overseas, effectively eliminating packaging waste. Moreover, the Group also pelletizes its wheat bran and pollard by-products, enhancing efficient distribution and avoiding the need for plastic packaging.

We continue to explore alternatives for environmentally friendly packaging materials. All our corrugated packaging factories have been certified by the FSC®, confirming that the paper materials used in our cartons and carton sheets originate from sustainable sources.

MANAGING POST-CONSUMER PACKAGING WASTE

Effectively managing post-consumer packaging waste poses a challenge in a large country like Indonesia, characterized by complex waste management systems and wide dispersion of consumers. Nevertheless, as one of Indonesia's largest consumer brands, we acknowledge the magnitude and impact of this challenge and recognize our responsibility to actively contribute to the reduction of post-consumer packaging waste.

To address this, we undertake independent initiatives and collaborate with industry partners. Our efforts include the Community-based Waste Bank program, Green Warmindo Program, Drop Box Sampah Kemasan ("Drop Box") Program, PRAISE, and IPRO.

DESAIN DAN PENGEMBANGAN KEMASAN

Indofood berkomitmen pada inovasi desain kemasan secara berkesinambungan. Upaya dimulai dari hulu, demi tercapainya target pengurangan sampah plastik sebesar 30%, melalui desain dengan ukuran yang lebih kecil dan berat yang lebih rendah. Upaya ini dapat menurunkan jumlah penggunaan plastik secara keseluruhan serta mengurangi volume sampah kemasan yang dihasilkan. Upaya mencakup penggantian komponen kemasan dengan bahan sejenis untuk menyederhanakan proses daur ulang. Kami juga menggunakan teknologi aseptic filling dalam proses produksi di fasilitas pembuatan botol, sehingga bahan kemasan yang lebih ringan dapat digunakan untuk mengurangi penggunaan bahan baku plastik. Selain itu, kami juga bekerja sama dengan beberapa organisasi dalam melakukan penelitian terkait bahan kemasan yang lebih ramah lingkungan.

Grup Bogasari memanfaatkan truk curah untuk pengiriman produk kepada konsumen Business-to-Business dan juga pengiriman ekspor melalui kapal ke pelanggan di luar negeri sehingga secara efektif dapat mengeliminasi penggunaan sampah kemasan kami. Grup Bogasari juga membuat pelet dari produk sampingan dedak gandum dan pollard, sehingga menjadikan kegiatan distribusi lebih efisien dan menghindari penggunaan kemasan plastik.

Kami terus mencari alternatif bahan baku kemasan yang ramah lingkungan. Seluruh pabrik kemasan karton telah memperoleh sertifikasi dari FSC®, yang menunjukkan bahwa bahan kertas yang digunakan dalam karton dan lembar karton kami berasal dari sumber yang berkelanjutan.

MENGELOLA SAMPAH KEMASAN PASCA KONSUMSI

Mengelola sampah kemasan pasca konsumsi secara efektif merupakan sebuah tantangan bagi negara besar seperti Indonesia, dengan sistem pengelolaan sampah yang kompleks dan konsumen yang tersebar luas. Namun demikian, sebagai salah satu produsen produk bermerek terbesar di Indonesia, kami sepenuhnya menyadari skala dan dampak dari tantangan ini, serta menyadari tanggung jawab kami untuk secara aktif memberi kontribusi pada pengurangan sampah kemasan pasca konsumsi.

Untuk mengatasi hal ini, kami telah melakukan berbagai inisiatif secara independen serta bekerja sama dengan mitra industri. Upaya kami di antaranya mencakup program Bank Sampah Berbasis Masyarakat, Program Green Warmindo, Program Drop Box Sampah Kemasan ("Drop Box"), PRAISE dan IPRO.

Community-based Waste Bank Program

Our Waste Bank Program, designed in collaboration with the community, NGOs, and supported by the Government, aims to enhance post-consumption packaging waste management in communities surrounding our operations. This is done through promoting awareness and providing education on effective waste segregation and collection. Since its establishment in 2016, our network of Waste Bank partners has grown across multiple provinces, diverting waste to recycling facilities.

We continue to reinforce partnerships and assess the efficacy of established Waste Banks in Jakarta, Semarang, Yogyakarta, and Pasuruan. Our overarching goal is to enhance the quality of waste collection in terms of both volume and percentage of segregated waste.



Weighing and recording activities at our Waste Bank partner

Kegiatan penimbangan dan pencatatan di mitra Bank Sampah kami

Program Bank Sampah Berbasis Masyarakat

Program Bank Sampah kami dirancang melalui kerja sama dengan masyarakat dan LSM serta dukungan Pemerintah untuk meningkatkan pengelolaan sampah kemasan pasca konsumsi di sekitar wilayah operasional kami. Inisiatif ini bertujuan mendorong kesadaran dan memberikan edukasi tentang pemilahan dan pengumpulan sampah yang efektif. Sejak didirikan pada tahun 2016, jaringan mitra Bank Sampah kami telah berkembang di berbagai provinsi, dengan mengirimkan sampah ke berbagai fasilitas daur ulang.

Kami terus memperkuat kemitraan dan melakukan penilaian efektivitas Bank Sampah kami di Jakarta, Semarang, Yogyakarta dan Pasuruan. Sasaran kami adalah meningkatkan kualitas pengumpulan sampah baik dari aspek volume maupun persentase pemilahan sampah.



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

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

Green Warmindo Program

Going beyond entrepreneurial support, our collaboration with Warmindo SMEs extend to joint efforts in managing their post-consumer packaging waste. Through educational initiatives, we provide entrepreneurs with knowledge on effective waste segregation. Subsequently, we facilitate the collection of their segregated waste to Waste Banks or waste collector partners. This initiative was carried out in three cluster areas – Tembalang, Gunung Pati (Semarang), and Umbulharjo (Yogyakarta).

In 2023, our key focus is on improving the quality of waste collection, concentrating on both the volume and percentage of segregated waste. Socialization efforts have been undertaken to educate Warmindo outlets on sorting processes and collection of packaging waste daily.

Program Green Warmindo

Selain memberi dukungan kewirausahaan, kemitraan kami dengan Warmindo juga meliputi upaya bersama dalam mengelola sampah kemasan pasca konsumsi. Melalui inisiatif edukasi, kami membekali para pemilik usaha dengan pengetahuan tentang cara pemilahan sampah yang efektif. Kami juga memfasilitasi sistem pengumpulan sampah yang telah dipilah ke Bank Sampah atau ke para mitra pengepul sampah. Inisiatif ini telah diterapkan di tiga wilayah klaster – Tembalang, Gunung Pati (Semarang) dan Umbulharjo (Yogyakarta).

Di tahun 2023, peningkatan kualitas pengumpulan sampah akan menjadi fokus utama, dengan fokus pada peningkatan volume dan persentase pemilahan sampah. Upaya sosialisasi dilakukan untuk mengedukasi gerai Warmindo tentang cara pemilahan dan pengumpulan sampah kemasan sehari-hari.

Waste Management Process in Waste Bank and Green Warmindo Program

Proses Pengelolaan Sampah melalui Program Bank Sampah dan Green Warmindo



Community Education through the Drop Box Program

Indofood collaborated with several companies, retailers, Waste Banks, collection partners, and NGOs through the Drop Box Program to educate communities on proper post-consumer packaging waste sorting and recycling.

The cooperative effort commenced with public education on waste segregation, guiding disposal of correctly sorted and segregated post-consumer packaging waste at 11 designated Drop Box locations across Jakarta and Solo areas.

The collected waste was categorized into three types: paper packaging waste (duplex, beverage boxes, paper cups), plastic packaging waste (plastic bottles, plastic cups, plastic tubes, sachets or plastic wrap), and glass packaging waste (glass bottles, glass jars, etc.) for various brands. Partnering Waste Banks regularly collect the segregated packaging waste from the Drop Box points.

Beyond benefiting the community, the Dropbox Program represents a modest contribution to the development of a circular economy.

In 2023, the Drop Box Program expanded with the addition of new partners, resulting in the establishing of additional Drop Box points and an enlarged program coverage area. This expansion goes beyond waste collection, encompassing various activities aimed at enhancing community awareness.

Collaborative Program through PRAISE and IPRO [2-28]

Indofood, along with five other prominent industry players, founded PRAISE to address the post-consumption waste issue in Indonesia.

Advocating extended stakeholder responsibility, PRAISE launched the IPRO in 2020. This voluntary, non-profit, and independently managed organization focuses on creating an integrated waste management ecosystem, with the aim of increasing the collection and recycling of post-consumer packaging waste.

IPRO collaborates with various stakeholders, including recyclers, aggregators, and 3R Waste Management Centers (*Tempat Pengelolaan Sampah Reduce, Reuse, Recycle* or TPS3R). These partnerships align with the Indonesian government's initiatives to improve waste management systems and develop the circular economy.

Edukasi Masyarakat melalui Program Drop Box

Indofood menjalin kerja sama dengan beberapa perusahaan, peritel, Bank Sampah, mitra pengepul dan LSM melalui Program Drop Box untuk melakukan edukasi kepada masyarakat tentang cara pemilahan dan daur ulang sampah kemasan pasca konsumsi yang tepat.

Upaya kerja sama ini diawali dengan edukasi masyarakat tentang pemilahan sampah, panduan pembuangan sampah kemasan pasca konsumsi yang telah dipilah dengan benar di 11 lokasi Drop Box di wilayah Jakarta dan Solo.

Sampah yang dikumpulkan dikelompokan menjadi tiga kategori: sampah kemasan kertas (duplex, kotak minuman, gelas kertas), sampah kemasan plastik (botol plastik, gelas plastik, tabung plastik, sachet atau bungkus plastik) dan sampah kemasan kaca/gelas (botol kaca, gelas kaca, dll) dengan berbagai merek. Bank Sampah mitra secara rutin mengumpulkan sampah kemasan dari titik-titik lokasi Drop Box.

Selain memberikan manfaat bagi masyarakat, Program Dropbox juga memberikan kontribusi terhadap pengembangan ekonomi sirkular.

Pada tahun 2023, Program Drop Box diperluas dengan adanya mitra-mitra baru, yang menambah jumlah titik lokasi Drop Box dan perluasan area program. Perluasan ini tidak sekedar meliputi upaya pengumpulan sampah, namun juga mencakup berbagai kegiatan peningkatan kesadaran masyarakat.

Program Kolaborasi melalui PRAISE dan IPRO [2-28]

Indofood bersama lima pelaku industri terkemuka lainnya mendirikan PRAISE untuk membantu mengatasi permasalahan sampah pasca konsumsi di Indonesia.

Dalam rangka mengadvokasi tanggung jawab pemangku kepentingan yang lebih luas, PRAISE telah meluncurkan IPRO pada tahun 2020. IPRO merupakan organisasi sukarela dan nirlaba yang dikelola secara mandiri difokuskan pada pembangunan ekosistem pengelolaan sampah yang terintegrasi, guna meningkatkan pengumpulan dan daur ulang sampah kemasan pasca konsumsi.

IPRO telah menjalin kemitraan dengan berbagai pemangku kepentingan, termasuk para pendaur ulang, pengepul sampah dan Tempat Pengelolaan Sampah *Reduce, Reuse, Recycle* (TPS3R). Kemitraan ini sejalan dengan inisiatif pemerintah Indonesia untuk meningkatkan sistem pengelolaan sampah dan mengembangkan ekonomi sirkular.

The program was first implemented in East Java, Bali, and Lombok, with a focus on increasing the recycling rate and establishing recycling chains for plastic types such as polyethylene terephthalate ("PET"), high density polyethylene ("HDPE"), used beverage cartons ("UBC"), multilayer packaging, and polypropylene ("PP").

As of 2023, IPRO has made significant progress, boasting 18 member companies, and a total of 14 aggregators and recyclers spread across East Java, Bali, Lombok, West Java, and Sorong-Papua. Additionally, IPRO collaborated with a local NGO and successfully enhanced the waste management center's system, while increasing community knowledge and awareness regarding waste reduction and segregation.

To ensure transparency and accountability, IPRO underwent regular independent audit of its post-consumer packaging waste collection and recycling volume, further establishing the trustworthiness of the IPRO.

Since 2021, through an active participation in IPRO, Indofood has implemented collection and recycling of post-consumer packaging waste for around 1,000 tons, which consists of PET, HDPE, UBC, PP, and multilayer plastic.

Program ini pertama kali dilaksanakan di Jawa Timur, Bali dan Lombok, dengan fokus meningkatkan laju daur ulang dan mengembangkan rantai daur ulang untuk jenis plastik seperti *polyethylene terephthalate* ("PET"), *high density polyethylene* ("HDPE"), karton bekas minuman (used beverage cartons atau "UBC"), kemasan plastik multilayer dan polypropylene ("PP").

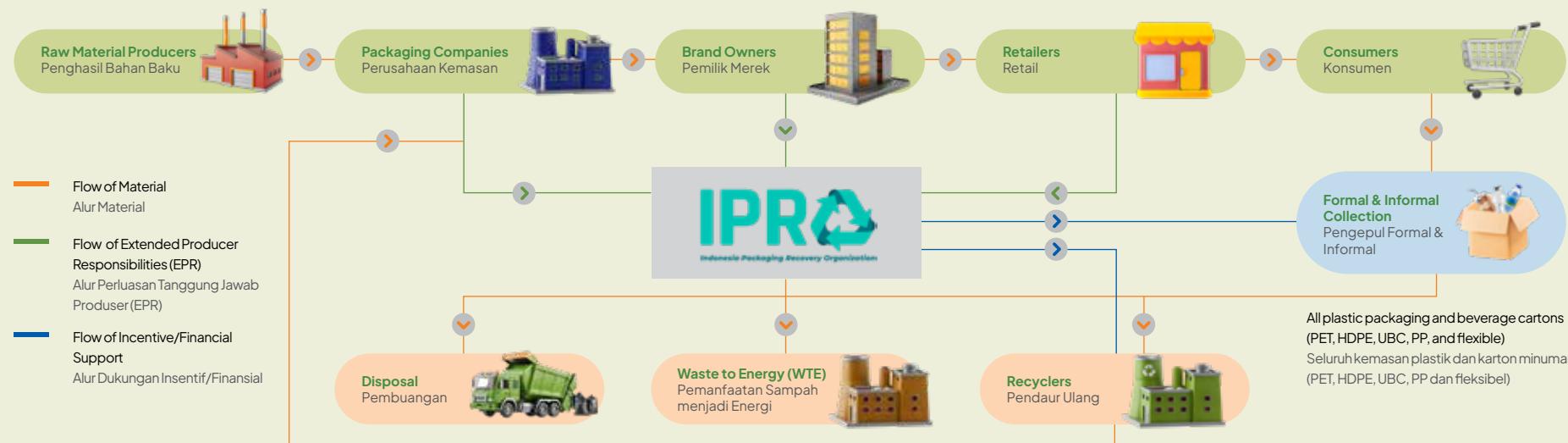
Hingga tahun 2023, IPRO telah mencatatkan kemajuan signifikan, dengan keanggotaan 18 perusahaan dan 14 aggregator serta pendaur ulang di Jawa Timur, Bali, Lombok, Jawa Barat dan Sorong-Papua. Selain itu, IPRO juga bermitra dengan LSM lokal dan berhasil menyempurnakan sistem pusat pengelolaan sampahnya, serta meningkatkan pengetahuan dan kesadaran masyarakat dalam pengurangan dan pemilihan sampah.

Guna memastikan transparansi dan akuntabilitas, IPRO telah secara berkala melalui proses audit independen terhadap jumlah pengumpulan dan pendauran ulang sampah kemasan pasca konsumsi, yang memverifikasi dan meningkatkan kepercayaan terhadap IPRO.

Sejak tahun 2021, melalui keterlibatan aktif di IPRO, Indofood telah melakukan pengumpulan dan pendauran ulang sampah kemasan pasca konsumsi hingga sekitar 1.000 ton, yang terdiri dari PET, HDPE, UBC, PP dan plastik multilayer.

IPRO's Approach to Integrated Ecosystem for Post-Consumer Packaging Waste Management

Pendekatan IPRO dalam Ekosistem Pengelolaan Sampah Kemasan Pasca Konsumsi yang Terintegrasi



BIODIVERSITY AND SUSTAINABLE PLANTATION [3-3, 304-1]

KEANEKARAGAMAN HAYATI DAN PERKEBUNAN BERKELANJUTAN

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

MANGROVE CONSERVATION [304-1, 304-3]

MERA is a national platform focused on the protection and restoration of mangrove ecosystems throughout the Indonesian archipelago. Partnering with other companies, Indofood provides crucial funding for MERA's research, education, and restoration that aim to expand the coverage of mangrove forests and carbon sequestration capacity while supporting local livelihoods.

MERA's key functions are:

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

As part of this shared vision, Indofood has initiated mangrove tree planting that was carried out by its operating units, with over 105,000 mangroves planted since 2016. Mangroves are powerful carbon sinks, with the ability to store three to five times more carbon than inland tropical forests¹¹ and is a natural solution for climate change mitigation. Our ongoing efforts in mangrove conservation and tree planting have led to over 412,000 mangrove and forest trees planted since 2016, contributing to an estimated 10,500 ton CO₂-e of sequestered carbon.

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

KONSERVASI HUTAN BAKAU [304-1, 304-3]

MERA merupakan sebuah platform nasional yang berfokus pada perlindungan dan restorasi ekosistem bakau di seluruh wilayah kepulauan di Indonesia. Indofood menjalin kolaborasi dengan perusahaan lain dalam pendanaan yang penting untuk kegiatan penelitian, edukasi dan restorasi MERA dengan tujuan meningkatkan luasan hutan bakau dan kapasitas penyerapan karbon, serta mendukung kesejahteraan masyarakat setempat.

Peran utama MERA antara lain:

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

Sebagai bagian dari visi bersama ini, Indofood telah mengawali penanaman pohon bakau oleh unit-unit operasionalnya, di mana lebih dari 105.000 pohon bakau telah ditanam sejak tahun 2016. Tanaman bakau adalah penyerap karbon yang sangat efektif, dengan kemampuan penyimpanan karbon tiga hingga lima kali lebih banyak dibanding hutan tropis pedalaman¹¹, serta merupakan solusi alami untuk mitigasi perubahan iklim. Upaya berkelanjutan kami dalam konservasi bakau dan penanaman pohon telah berhasil melakukan penanaman lebih dari 412.000 pohon bakau dan pohon hutan tropis sejak tahun 2016, yang berkontribusi terhadap penyerapan karbon hingga sebesar 10.500 ton CO₂-e.

¹¹ IUCN, 2018, <https://www.iucn.org/news/environmental-law/201811/iucn-and-wwf-unite-enhance-implementation-legal-tools-protecting-mangroves>

Bogasari Group Mangrove Seedling Cultivation

Budidaya Pembibitan Bakau Grup Bogasari

Our Bogasari Group has partnered with community groups since 2018 to rehabilitate degraded mangrove ecosystems near its jetty. Mangrove forests provide critical services like shoreline protection, maintain water surface, and are habitats for a variety of fauna.

Our mangrove rehabilitation program focuses on careful management of mangrove seedlings from initial planting in the nursery until the time they are planted. We operate a nursery at our Tanjung Priok factory in North Jakarta where we have produced up to 7,100 seedlings through direct seeding since 2018.

To date, over 3,780 seedlings have been successfully planted along coastal areas in Jakarta including 1,000 on Marunda beach in 2018, 1,000 at KBN Marunda beach in 2021, and a further 1,000 were planted in 2022 during an event organized for the National Transportation Day.

Currently, our nursery holds over 3,300 seedlings ready for future planting. Moving forward, we plan to expand the scope and impact of our mangrove rehabilitation initiative.

Grup Bogasari menjalin kemitraan dengan berbagai kelompok masyarakat sejak tahun 2018 guna merehabilitasi ekosistem bakau yang terdegradasi di area dermaganya. Hutan bakau memiliki banyak peran penting seperti melindungi pesisir pantai, menjaga permukaan air dan sebagai habitat bagi berbagai fauna.

Program rehabilitasi bakau kami difokuskan pada pengelolaan bibit bakau dengan baik sejak awal penanaman di area pembibitan hingga saat penanaman. Fasilitas pembibitan dijalankan di pabrik Tanjung Priok di Jakarta Utara, yang telah memproduksi hingga 7.100 bibit melalui pembibitan langsung sejak tahun 2018.

Hingga saat ini, lebih dari 3.780 bibit pohon berhasil ditanam di sepanjang pesisir pantai Jakarta, di antaranya sebanyak 1.000 bibit di Pantai Marunda di tahun 2018, 1.000 bibit di Pantai KBN Marunda tahun 2021 dan 1.000 bibit pada tahun 2022 dalam rangka Hari Perhubungan Nasional.

Fasilitas pembibitan kami saat ini memiliki lebih dari 3.300 bibit yang siap ditanam di masa mendatang. Selanjutnya, kami akan meningkatkan cakupan dan dampak dari inisiatif rehabilitasi bakau ini.



Noodles Division's Mangrove Conservation Program

Program Konservasi Bakau Divisi Mi Instan

The Noodles Division has been actively engaged in mangrove conservation efforts, as exemplified by the initiatives undertaken by both Noodles Pontianak and Noodles Surabaya.

In Pontianak, the team has successfully planted over 60,000 mangroves in the Pasir Village area, creating the Mempawah Mangrove Park. Another of our Mangrove Planting Program at Penunggul Beach, Pasuruan, East Java, which was led by Noodles Surabaya, has seen the planting of over 36,000 mangrove seedlings by 2023. These mangroves act as a natural defense against sea water corrosion, preserving the coastal ecosystem, and instilling a sense of ownership among residents.

Our mangrove conservation initiatives extend beyond environmental conservation, with the promotion of mangrove tourism as a unique attraction that will contribute to the economic growth of local communities. Furthermore, the programs encourage the emergence of marine biota, playing a crucial role in enhancing environmental conservation efforts and biodiversity in the area.

Divisi Mi Instan aktif terlibat dalam upaya konservasi bakau, melalui inisiatif yang dilakukan oleh unit Mi Instan di Pontianak dan Surabaya.

Tim kami di Pontianak berhasil menanam lebih dari 60.000 pohon bakau di kawasan Desa Pasir, untuk membangun Taman Bakau Mempawah. Sementara itu, unit Mi Instan di Surabaya melakukan penanaman lebih dari 36.000 bibit bakau pada tahun 2023 di Pantai Penunggul, Pasuruan, Jawa Timur. Upaya ini berperan sebagai pertahanan alami terhadap korosi air laut, memelihara ekosistem pesisir dan menanamkan rasa memiliki pada masyarakat.

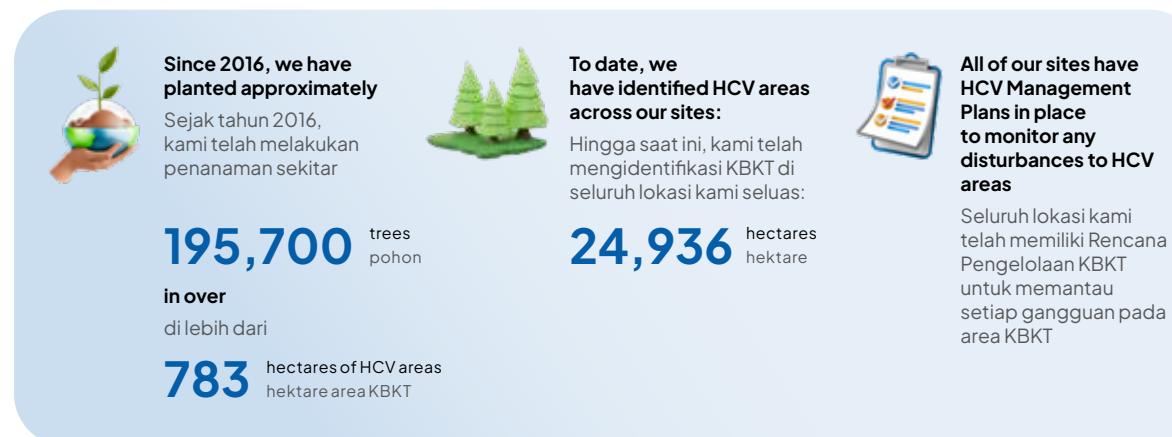
Inisiatif konservasi bakau ini lebih dari sekedar upaya konservasi lingkungan, di mana promosi wisata bakau yang tumbuh menjadi daya tarik unik yang akan memberi kontribusi pada pertumbuhan ekonomi masyarakat setempat. Program-program ini juga bertujuan mendorong munculnya biota laut yang berperan penting dalam meningkatkan upaya konservasi lingkungan dan keanekaragaman hayati di wilayah tersebut.



PROTECTING OUR FORESTS AND PEATLANDS

Our Sustainable Agriculture Policy guides all operations in the Agribusiness Group to align with the imperative of environmental conservation. We enforce a strict commitment to zero deforestation and the preservation of areas of HCV and HCS. The HCS Approach Toolkit guides our Agribusiness Group operations to determine if lands are suitable for cultivation or should be designated as protected areas for conservation. Areas we designated as HCV include riparian areas, indigenous land, and habitats of endangered species.

We conduct rigorous HCV and HCS assessments before any new development. Each estate's HCV Management Plans, including Monitoring Plans, are assessed, and accredited by third-party licensed assessors. Furthermore, all our sites have dedicated HCV Rehabilitation Plans, as indicated on spatial landscape mapping. Our team of trained HCV personnel undergo regular training on HCV Monitoring and Rehabilitation to ensure that knowledge on HCV management and implementation of best practices remains relevant. To protect the rich biodiversity in Indonesia's rainforest, we operate a strict zero-tolerance policy towards destroying, logging or burning, and hunting of protected species and wildlife. To deter these activities and control access, warning signs are erected and boundary pits are established along the perimeters of HCV areas.



PERLINDUNGAN HUTAN DAN LAHAN GAMBAT

Kebijakan Agrikultur Berkelanjutan kami berperan sebagai panduan bagi seluruh kegiatan operasional Grup Agribisnis, agar selaras dengan prioritas pelestari lingkungan. Komitmen yang ketat telah diterapkan terhadap kebijakan tanpa deforestasi dan pelestari area KBKT dan SKT. *HCS Approach Toolkit* menjadi panduan kegiatan operasional Grup Agribisnis kami dalam menentukan area yang sesuai untuk penanaman atau sebagai kawasan lindung untuk konservasi. Kawasan yang kami tetapkan sebagai area KBKT meliputi kawasan sempadan sungai, tanah masyarakat adat dan habitat untuk spesies yang terancam punah.

Kami melakukan penilaian area KBKT dan SKT secara rinci sebelum dilaksanakan pengembangan baru. Rencana Pengelolaan KBKT di setiap perkebunan, termasuk Rencana Pemantauan, dinilai dan divalidasi oleh penilai pihak ketiga yang terakreditasi. Seluruh lokasi kami juga memiliki Rencana Rehabilitasi area KBKT, seperti dinyatakan dalam peta spasial wilayah. Tim yang terdiri dari para personil KBKT yang terlatih terus menjalani pelatihan terkait Pemantauan dan Rehabilitasi area KBKT untuk memastikan pengetahuan terkait pengelolaan KBKT dan penerapan praktik terbaik tetap relevan. Untuk melindungi kekayaan keanekaragaman hayati hutan tropis di Indonesia, kami menerapkan kebijakan yang ketat tanpa toleransi terhadap aktivitas perusakan, penebangan atau pembakaran dan perburuan spesies dan satwa liar yang dilindungi. Untuk mencegah kegiatan tersebut dan mengendalikan akses, maka telah dipasang papan peringatan dan lubang pembatas di sepanjang area KBKT.



We provide warning signs and take proactive measures to protect HCV areas
Kami memasang papan peringatan dan secara proaktif melindungi area KBKT

By internalizing environmental conservation from policy to practice, we aim to deliver sustainable agricultural practices that strengthen the biodiversity of surrounding landscapes while supplying critical foods for society.

Our HCV assessments have allowed the Agribusiness Group to identify protected species across areas where we operate. In areas where we have operations near national conservation areas (such as East Java), we established buffer zones to reduce any impacts from our operations on the conservation areas. We conduct biodiversity monitoring, interviews with local communities, and use drones to aid in the tracking of biodiversity indicators and the health of key species in HCV areas. Compliance reports with data analysis and monitoring results are regularly submitted to the government conservation agency (BKSDA).

In 2023, we furthered our efforts by participating in a national inventory exercise conducted by the Ministry of Environment and Forestry. This activity was conducted in East Java and involved the installation of camera traps to monitor the disruption caused to wildlife, specifically leopards, monkeys, and squirrels. These conservation efforts serve as a testament to our commitment to fostering sustainable growth in the agribusiness sector. The full list of protected species on our estates which are on the IUCN Red List or Indonesia's national conservation lists can be found on Agribusiness Group's website¹². [304-4]

Our Agribusiness Group's HCV management approach extends to peatlands. Given that a significant portion of the world's soil carbon is stored in peatlands, we strictly prohibit any development on peat regardless of depth and adheres to all relevant regulations set forth by the government of Indonesia. All nucleus planting programs must be approved by the BOD.

Melalui internalisasi konservasi lingkungan dari level kebijakan hingga praktik, kami ingin mewujudkan praktik agrikultur yang berkelanjutan untuk memperkuat keanekaragaman hayati wilayah sekitar serta menyediakan sumber-sumber pangan bagi masyarakat.

Penilaian KBKT telah membantu Grup Agribisnis mengidentifikasi spesies yang dilindungi di seluruh wilayah operasional kami. Untuk wilayah operasional yang berdekatan dengan kawasan konservasi nasional (seperti Jawa Timur), zona-zona penyangga kami tetapkan untuk mengurangi dampak kegiatan operasional kami terhadap kawasan konservasi. Pemantauan keanekaragaman hayati, wawancara dengan masyarakat lokal dan pemanfaatan drone untuk pelacakan indikator keanekaragaman hayati dan tingkat kesehatan spesies-spesies penting di area KBKT telah kami lakukan. Laporan kepatuhan yang dilengkapi analisis data dan hasil pemantauan disampaikan secara rutin kepada Balai Konservasi Sumber Daya Alam (BKSDA).

Di tahun 2023, kami melanjutkan partisipasi dalam kegiatan inventarisasi nasional oleh Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan. Kegiatan ini dilakukan di Jawa Timur melalui pemasangan perangkat kamera untuk memantau gangguan terhadap satwa liar, khususnya macan tutul, monyet dan tupai. Upaya konservasi ini menjadi bukti komitmen kami dalam mewujudkan pengembangan sektor agribisnis yang berkelanjutan. Daftar lengkap spesies yang dilindungi di perkebunan kami yang masuk dalam Daftar Merah IUCN atau daftar konservasi nasional Indonesia dapat dilihat di situs web Grup Agribisnis¹². [304-4]

Pendekatan pengelolaan KBKT dari Grup Agribisnis juga mencakup area lahan gambut. Mengingat sebagian besar karbon tanah dunia tersimpan di lahan gambut, sehingga kami melarang penanaman di lahan gambut pada kedalaman berapapun dan mematuhi semua peraturan yang ditetapkan oleh pemerintah Indonesia. Selain itu, seluruh program penanaman pada perkebunan inti harus memperoleh persetujuan oleh Direksi.



¹² <http://www.indofoodagri.com/environmental-performance.html>

Additionally, the Agribusiness Group collaborates closely with the Ministry of Environment and Forestry, Ministry of Agriculture, and peat experts to implement responsible peatland management across existing cultivated areas. We ensure a minimum water table depth is maintained for our cultivated peatland, through monitoring water levels on estates through peat subsidence measurement, Geographic Information System (GIS) remote sensing, and three dimension (3D) flood risk modelling. For more information on commitments to peatland protection, please refer to our Sustainable Agriculture Policy on page 111.

Selain itu, Grup Agribisnis juga berkolaborasi dengan Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan, Kementerian Pertanian dan para ahli gambut dalam penerapan pengelolaan lahan gambut yang bertanggung jawab di seluruh area yang ada. Kami memastikan agar kedalaman permukaan air minimum tetap terjaga pada area lahan gambut kami, melalui pengukuran penurunan permukaan tanah gambut, *Geographic Information System* (GIS) dan pemodelan tiga dimensi (3D) untuk risiko banjir. Informasi lebih lanjut tentang komitmen terhadap perlindungan lahan gambut, dapat dilihat pada Kebijakan Agrikultur Berkelanjutan kami di halaman 111.

We continue to maintain:

Kami terus berupaya untuk mempertahankan:



Zero

Primary forest clearance and degradation of HCV areas in 2023

Nihil pembukaan hutan primer dan degradasi area KBKT pada tahun 2023



Zero

New planting on peatlands since 2013 and water levels in all peatlands under our control have been maintained

Tidak ada penanaman baru di lahan gambut sejak 2013 dan kami tetap menjaga kedalaman muka air di seluruh lahan gambut yang kami kendalikan

FIRE CONTROL AND HAZE PREVENTION

Upholding our zero-burning requirement delineated in the Sustainable Agriculture Policy, we mandate compliance with zero-burning regulations from all parties involved in our operations and across our supply chain, as outlined in our Policy. We further instill and share best practices with our smallholders and surrounding communities.

Our Agribusiness Group ERM team has formulated a proactive approach to fire prevention, through robust hotspot monitoring and stakeholder education strategies. Daily monitoring of satellite images from the National Oceanic and Atmospheric Administration (NOAA) and the U.S. National Aeronautics and Space Administration (NASA) is paired with our Agribusiness Group's concession maps to identify hotspots.

PENGENDALIAN KEBAKARAN DAN PENCEGAHAN KABUT ASAP

Sesuai dengan persyaratan nihil pembakaran yang diuraikan dalam Kebijakan Agrikultur Berkelanjutan, kami mewajibkan kepatuhan semua pihak yang terlibat dalam kegiatan operasional di seluruh rantai pasokan kami pada peraturan nihil pembakaran. Selanjutnya kami membagikan praktik terbaik dengan para petani plasma dan masyarakat sekitar.

Tim ERM Grup Agribisnis merumuskan pendekatan yang proaktif terhadap upaya pencegahan kebakaran, melalui pemantauan titik-titik panas dan strategi edukasi bagi para pemangku kepentingan. Pemantauan harian citra satelit dari National Oceanic and Atmospheric Administration (NOAA) dan US National Aeronautics and Space Administration (NASA) dipadukan dengan peta konsesi Grup Agribisnis untuk mengidentifikasi titik-titik panas.

On-the-ground verification by Estate Managers and dedicated fire response units that verify potential hotspots allows early detection and swift action on emergent hotspots. Our specialist fire crews, the ERM team, and Estate Managers are in constant contact, to ensure decisive response in the event of fire risk. The plantation estates are equipped with vehicles and suitable equipment for firefighting.

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

In 2023, we established 15 additional fire lookout towers to enable early-stage fire detection, bringing our total count to 222 observation posts across all estates. We prioritize continued infrastructure investments, especially in historical hotspots and borderlands with neighboring villages. Since the initiation of formal community engagement programs in 2016, our Agribusiness Group has conducted educational outreach and capacity building with 108 local villages and 18 smallholders to cultivate shared ownership in fire prevention. Beyond relying solely on detection technologies, we believe that strengthening collective knowledge and cultivating prevention mindsets is critical to frontline defense.

Verifikasi di lapangan dilakukan oleh Manajer Perkebunan dan unit khusus pemadam kebakaran yang memeriksa potensi titik api untuk deteksi dini dan tindakan cepat terhadap titik-titik api yang muncul. Kru spesialis pemadam kebakaran kami, tim ERM dan para Manajer Perkebunan senantiasa saling melakukan kontak agar dapat dengan cepat membuat keputusan yang tepat jika terjadi risiko kebakaran. Area perkebunan telah dilengkapi dengan kendaraan dan peralatan yang sesuai untuk pemadaman kebakaran.

Tim pengendalian kebakaran dan spesialis pemadam kebakaran Grup Agribisnis menerima pelatihan menyangkut seluruh aspek program pencegahan dan manajemen kebakaran. Tim ini menjalin kerja sama dengan Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan, TNI, Polri dan Pemerintah Daerah.

Pada tahun 2023, kami menambahkan pembangunan 15 menara pengawas kebakaran agar dapat melakukan deteksi kebakaran secara dini, sehingga total jumlah pos pengawasan menjadi 222 unit di seluruh area perkebunan. Kami tetap memprioritaskan pada investasi infrastruktur, terutama di titik-titik api historis dan area yang berbatasan dengan desa-desa sekitar. Sejak dimulainya program pelibatan masyarakat di tahun 2016, Grup Agribisnis melakukan program edukasi pendidikan dan peningkatan kapasitas ke 108 desa sekitar dan 18 petani plasma guna membangun kesadaran terkait pencegahan kebakaran. Selain mengandalkan teknologi deteksi, kami meyakini bahwa peningkatan pengetahuan kolektif dan pengembangan pola pikir pencegahan kebakaran berperan penting sebagai pertahanan garis depan.



Our fire control teams and fire specialists receive training on fire prevention and management program

Tim pengendalian kebakaran dan spesialis pemadam kebakaran kami menerima pelatihan terkait program pencegahan dan manajemen kebakaran

FERTILIZERS CONSUMPTION AND INTEGRATED PEST MANAGEMENT

While oil palm is, per hectare of land used, the most efficient oilseed crop in the world in terms of oil production¹³, we continuously seek opportunities to maximize and increase the palm oil yield in our operations while minimizing our environmental impact.

Fertilizer Consumption

Our Agribusiness Group is committed to the use of organic fertilizers to minimize dependence on chemical alternatives. We continue to test alternative fertilizer options such as controlled-release fertilizers and those derived from palm fronds. Furthermore, we are expanding the implementation of soil and water enhancement technologies and exploring more nature-based improvements. The administration of precise fertilizer dosage is particularly crucial, and dependent on factors like soil productivity and age of trees in each plantation block. We avoid application of fertilizers during heavy rain to prevent nutrient runoff. To reduce the use of inorganic fertilizers, we aim to improve soil fertility while increasing the use of organic fertilizers. We use leguminous cover crops to manage atmospheric nitrogen, thus improving soil fertility. Furthermore, we incorporate circular practices such as the recycling of empty fruit bunches and POME as soil improvers and composts.

Integrated Pest Management

Our Agribusiness Group applies Integrated Pest Management (IPM) techniques to reduce environmental and health impacts caused by the use of chemical pesticides. The use of natural, biological, and mechanical controls has provided us with substantial cost savings, minimized potential risks to human life and enriched the biodiversity in our ecosystem. Chemical pesticides are only used as a last resort when other controls have proven ineffective. Our integrated approach applies techniques such as biopesticides such as *Trichoderma* and *Cordyceps* for managing plant diseases, treating infected palms, and eliminating pests.

PENGGUNAAN PUPUK DAN PENGELOLAAN HAMA TERPADU

Walaupun kelapa sawit, berdasarkan per hektare lahan yang digunakan, merupakan tanaman biji minyak yang paling efisien di dunia¹³, namun jika mempertimbangkan hasil panen per hektare lahan yang digunakan, kami terus mencari peluang untuk memaksimalkan dan meningkatkan hasil minyak kelapa sawit dari kegiatan operasional kami serta mengurangi dampak lingkungan kami.

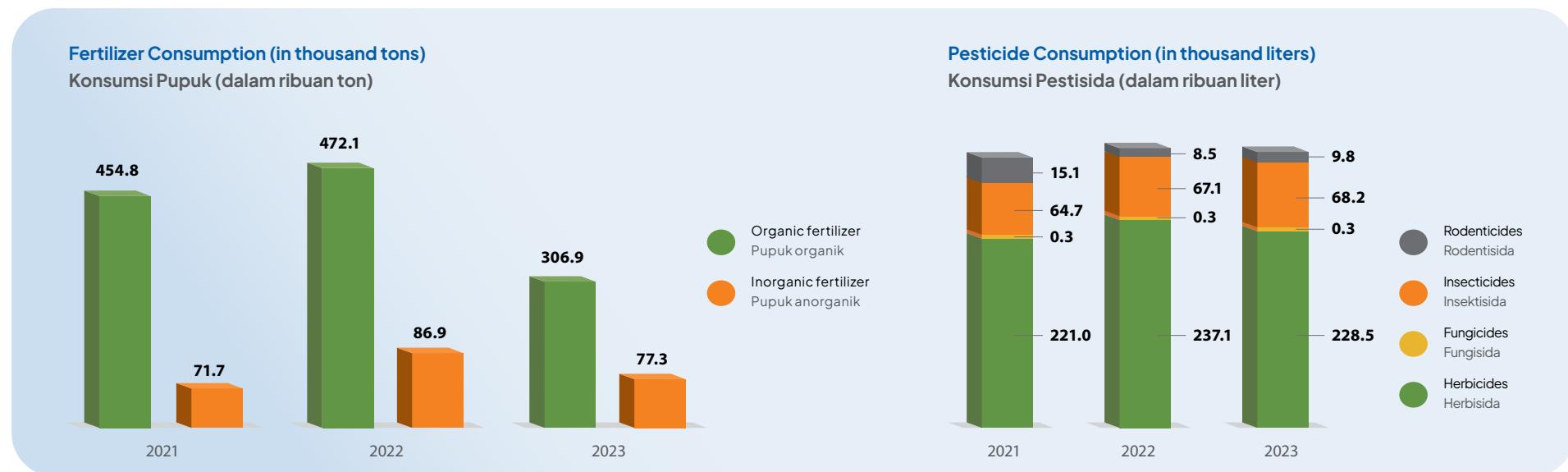
Penggunaan Pupuk

Grup Agribisnis berkomitmen untuk menggunakan pupuk organik guna mengurangi ketergantungan pada bahan kimia alternatif. Kami melakukan pengujian atas berbagai alternatif pupuk seperti mengendalikan pemberian pupuk dan penggunaan pupuk alami dari daun kelapa sawit. Kami juga memperluas penggunaan teknologi peningkatan kualitas tanah dan air serta menjajaki lebih banyak lagi upaya perbaikan secara alamiah. Pemberian dosis pupuk yang tepat sangat penting dan bergantung pada faktor-faktor seperti tingkat produktivitas tanah dan usia pohon di masing-masing blok perkebunan. Kami menghindari penggunaan pupuk selama hujan deras guna mencegah terjadinya limpasan nutrisi. Untuk mengurangi penggunaan pupuk anorganik, kami melakukan peningkatan kesuburan tanah serta penambahan penggunaan pupuk organik. Tanaman penutup polong-polongan dimanfaatkan untuk mengelola kadar nitrogen atmosfer guna meningkatkan kesuburan tanah. Kami juga menerapkan praktik sirkular seperti daur ulang tandan buah kosong dan POME untuk meningkatkan kualitas tanah dan sebagai kompos.

Pengendalian Hama Terpadu

Grup Agribisnis menerapkan teknik-teknik Pengendalian Hama Terpadu (Integrated Pest Management atau IPM) untuk mengurangi dampak lingkungan dan kesehatan akibat penggunaan pestisida kimia. Pemanfaatan sistem pengendalian alami, biologis dan mekanis selain menghasilkan penghematan biaya yang cukup besar juga mengurangi potensi risiko kesehatan karyawan dan memperkaya tingkat keanekaragaman hayati ekosistem kami. Pestisida kimia hanya digunakan sebagai upaya terakhir ketika upaya pengendalian lain terbukti tidak efektif. Pendekatan kami yang terpadu menerapkan berbagai teknik seperti penggunaan biopestisida *Trichoderma* dan *Cordyceps* untuk mengendalikan penyakit tanaman, pengobatan infeksi pohon palem serta pembasmian hama.

¹³ Murphy DJ (2014). The future of oil palm as a major global crop: opportunities and challenges, Journal of Oil Palm Research, 26, 1–24



The application of Trichoderma protects the oil palm from the Ganoderma disease and Cordyceps controls the nettle caterpillar population. In addition to biopesticides, the Group has also reduced the use of herbicides through a new weed solution, which decreases herbicide use by up to 50% without reducing the ability to kill weeds. This has meant that any negative environmental impacts from the use of herbicides such as air, water, and soil pollution and loss of biodiversity have been significantly reduced. Since 2018, we have eliminated Paraquat, a toxic chemical pesticide, from our operations.

We recorded a 2% decrease in total pesticides used in 2023 compared to 2022, due to more efficient of its usages. We will continue to enhance our pest monitoring and early detection capabilities to reduce the use of pesticides.

Trichoderma digunakan untuk melindungi kelapa sawit dari penyakit Ganoderma sedangkan Cordyceps dimanfaatkan untuk mengendalikan populasi hama ulat (nettle caterpillar). Selain biopestisida, Grup Agribisnis juga telah mengurangi penggunaan herbisida melalui solusi gulma baru, yang berhasil mengurangi penggunaan bahan herbisida hingga 50% tanpa menurunkan kemampuan membunuh hama. Dengan demikian, dampak negatif terhadap lingkungan akibat penggunaan bahan herbisida seperti polusi udara, air dan tanah serta hilangnya keanekaragaman hayati dapat berkurang secara signifikan. Sejak tahun 2018, kami telah menghentikan penggunaan Paraquat, pestisida kimia beracun, dari kegiatan operasional.

Di tahun 2023, penggunaan pestisida mengalami penurunan sebesar 2% dibanding tahun 2022, dikarenakan penggunaannya yang lebih efisien. Kami akan terus meningkatkan kemampuan pemantauan hama dan deteksi dini guna mengurangi penggunaan pestisida.

ENVIRONMENTAL MANAGEMENT SYSTEM

SISTEM MANAJEMEN LINGKUNGAN

Indofood goes beyond environmental compliance and operates a comprehensive best-practice environmental management system in line with the international standard, ISO 14001. This standard guides our efforts in:

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

To ensure the accuracy of environmental performance, all related data including energy and water are accurately measured with proper tools and regularly calibrated meters. At least once a year, we conduct internal and external audits to ensure the consistent and effective implementation of standards. To date in 2023, 62 of operating units have received ISO 14001 Environmental Management System certification.

Selain upaya pemenuhan kepatuhan lingkungan, Indofood menerapkan praktik terbaik sistem manajemen lingkungan yang komprehensif dan sejalan dengan standar internasional, ISO 14001. Standar ini menjadi panduan bagi upaya kami dalam:

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

Guna memastikan keakuratan kinerja lingkungan, semua data yang termasuk penggunaan energi dan air diukur secara akurat dengan peralatan yang memadai dan alat ukur yang telah dikalibrasi secara berkala. Audit internal dan eksternal dilakukan minimal satu kali dalam setahun guna memastikan penerapan standar secara konsisten dan efektif. Hingga tahun 2023, sebanyak 62 unit operasi telah meraih sertifikasi Sistem Manajemen Lingkungan ISO 14001.



Our Agribusiness Group has secured ISPO certification for 89% of targeted estate hectarage and for 21 out of 27 mills. Established by the Indonesian Government, ISPO is a mandatory certification system designed to promote sustainable practices within the plantation industry. Adherence to the standard not only aligns with our commitment to environmental responsibility but enhances the competitive edge of Indonesian palm oil in global markets. ISPO audits are conducted by a government approved certification body. Our Agribusiness Group has committed to a goal to attain 100% certification for all mills and nucleus estates by 2024.

Grup Agribisnis juga meraih sertifikasi ISPO untuk 89% hektare perkebunan yang ditargetkan dan untuk 21 dari 27 PKS. ISPO merupakan sistem sertifikasi wajib dari Pemerintah Indonesia yang disusun untuk mendorong praktik berkelanjutan dalam industri perkebunan. Kepatuhan terhadap standar ini tidak hanya sejalan dengan komitmen kami dalam tanggung jawab lingkungan namun juga bermanfaat untuk meningkatkan keunggulan kompetitif minyak sawit Indonesia di pasar global. Audit ISPO dilakukan oleh lembaga sertifikasi yang disetujui pemerintah. Grup Agribisnis berkomitmen untuk mencapai 100% sertifikasi atas seluruh PKS dan perkebunan inti pada tahun 2024.



85%

Nucleus CPO production is ISPO-certified

Total CPO yang diproduksi dari perkebunan inti telah tersertifikasi ISPO

To further instill sustainability as a core company value, Indofood established the Green Office education program to encourage sustainable behaviors and increase employee awareness. Our active support for waste reduction initiatives and energy-saving behaviors encompasses reducing single-use packaging and containers, setting optimum room temperatures, use of energy-efficient lighting and electronic appliances, discouraging the use of disposable plastic straws, and promoting waste segregation for recycling.

Guna menanamkan aspek keberlanjutan sebagai nilai inti perusahaan, Indofood menerapkan program edukasi Green Office guna mendorong perilaku berkelanjutan dan meningkatkan kesadaran karyawan. Kami secara aktif mendorong inisiatif pengurangan sampah dan perilaku hemat energi yang di antaranya meliputi pengurangan penggunaan kemasan dan wadah sekali pakai, pengaturan suhu ruangan yang optimal, penggunaan lampu dan peralatan elektronik hemat energi, penghentian penggunaan sedotan plastik sekali pakai dan mendorong pemilahan sampah untuk didaur ulang.

ENVIRONMENTAL ASSESSMENT BY GOVERNMENT [2-27]

PENILAIAN KEPATUHAN LINGKUNGAN OLEH PEMERINTAH

In adherence to its Environmental Policy, all Indofood operations are required to comply with pertinent laws and regulations governing environmental management. One significant national environmental management assessment framework is Performance Rating Assessment Program in Environmental Management ("PROPER"), established by the Indonesian Ministry of Environment and Forestry. This program evaluates conformity with environmental regulations, such as adherence to environmental permits, control of air and water pollution, and procedures for managing hazardous waste.

Sesuai dengan Kebijakan Lingkungan Indofood, seluruh unit operasional diwajibkan untuk mematuhi undang-undang dan peraturan yang berlaku terkait pengelolaan lingkungan. Penilaian pengelolaan lingkungan nasional yang sangat penting adalah Program Penilaian Peringkat Kinerja Perusahaan dalam Pengelolaan Lingkungan Hidup ("PROPER"), yang diprakarsai oleh Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan Indonesia. Program ini bertujuan mengevaluasi tingkat kepatuhan terhadap peraturan lingkungan hidup, seperti kepatuhan terhadap izin lingkungan, pengendalian pencemaran udara dan air, serta tata cara pengelolaan limbah B3.

In 2023, our NSF Division of the CBP Group received the Green rating for surpassing compliance levels set by PROPER. This distinction makes NSF the sole food manufacturer in Indonesia to achieve the Green rating this year. Additionally, 58 units were granted a Blue rating, signifying their full compliance with environmental regulations. [2-27]

We proactively conduct regular PROPER self-assessments across all manufacturing units to ensure a consistently high level of compliance, even for units which were not officially selected for assessment. Our steadfast commitment lies in the continual enhancement of our environmental performance, with the ultimate goal of achieving full compliance.

Our Bogasari Group's environmental protection efforts received government recognition through the 2023 Environmental Stewardship Award from the Indonesian Chamber of Commerce and Industry (Kamar Dagang dan Industri Indonesia or KADIN) DKI Jakarta and the Environment Department of DKI Jakarta. This award commends Bogasari's achievements in water and waste management, air pollution control, and adherence with environmental permits within Jabodetabek. The award also acknowledges the competence of our staff involved in environmental protection within the Group.

Pada tahun 2023, Divisi NSF dari Grup CBP meraih peringkat Hijau untuk kinerjanya yang melampaui tingkat kepatuhan yang ditetapkan oleh PROPER. Pencapaian ini juga menempatkan NSF sebagai satu-satunya produsen makanan di Indonesia yang berhasil meraih peringkat Hijau pada tahun ini. Selain itu, terdapat juga 58 unit operasional yang meraih peringkat Biru, yang menunjukkan kepatuhan penuh terhadap peraturan lingkungan. [2-27]

Kami secara berkala juga melakukan penilaian mandiri berdasarkan kriteria PROPER di seluruh unit operasional guna memastikan konsistensi pemenuhan kepatuhan terhadap peraturan lingkungan, meskipun unit operasional tersebut belum ditunjuk secara resmi untuk mengikuti penilaian. Komitmen kami dinyatakan melalui peningkatan kinerja lingkungan secara terus-menerus serta tercapainya pemenuhan kepatuhan secara penuh.

Upaya perlindungan lingkungan hidup Grup Bogasari juga mendapat pengakuan pemerintah melalui Penghargaan Lingkungan Hidup 2023 yang diberikan oleh Kamar Dagang dan Industri (KADIN) DKI Jakarta dan Dinas Lingkungan Hidup DKI Jakarta. Penghargaan ini merupakan apresiasi atas kinerja Bogasari di bidang pengelolaan air dan limbah, pengendalian polusi udara dan kepatuhan terhadap izin lingkungan di wilayah Jabodetabek. Penghargaan ini juga merupakan pengakuan atas kompetensi karyawan yang terlibat dalam upaya perlindungan lingkungan di Grup Bogasari.



NSF Division of the CBP Group received the Green rating for surpassing compliance levels set by PROPER

Divisi NSF dari Grup CBP meraih peringkat Hijau untuk kinerjanya yang melampaui tingkat kepatuhan yang ditetapkan oleh PROPER

STRONGER TOGETHER WITH OUR PEOPLE AND COMMUNITIES

TUMBUH BERSAMA KARYAWAN
DAN MASYARAKAT



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

- Labor Practices and People Development
- Employee Health & Safety and Well-being
- Community Development

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

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

INTRODUCTION [3-3]

PENDAHULUAN

With more than 91,000 employees, Indofood has an influence and impact on people's livelihood and the communities where it operates. We respect the right of each employee to work in a safe and conducive working environment, and contribute to the welfare of our communities.

We support UN SDGs and Indonesia's national sustainable development agenda by contributing to the social, economic, and physical well-being of our employees, and by establishing health, education, and environmental programs in our communities. Through a variety of social and economic programs carried out in collaboration with Governments, NGOs, and partners, such as MSMEs, we foster positive impacts on the communities where we operate.

Dengan memiliki lebih dari 91.000 karyawan, Indofood memberikan dampak pada kehidupan dan kesejahteraan masyarakat di manapun Indofood beroperasi. Kami menghormati hak setiap karyawan untuk bekerja di lingkungan kerja yang aman dan kondusif, serta berkontribusi terhadap kesejahteraan masyarakat.

Kami turut mendukung pencapaian SDGs PBB serta agenda pembangunan berkelanjutan nasional dengan berkontribusi terhadap aspek sosial, ekonomi dan kesejahteraan karyawan, serta dengan mengadakan berbagai program kesehatan, pendidikan dan lingkungan bersama masyarakat. Melalui berbagai program sosial dan ekonomi yang dilaksanakan bersama pihak Pemerintah, LSM dan mitra seperti UMKM, kami menciptakan dampak positif bagi masyarakat di manapun kami beroperasi.

Aligned with SDGs

Sejalan dengan Indikator SDGs



PERFORMANCE HIGHLIGHTS IN 2023

IKHTISAR KINERJA TAHUN 2023

Labor Practices

Praktik Ketenagakerjaan

100%



Employees are free to participate in labor union of choice, with 42.3% with a labor union of their choice

Karyawan memiliki kebebasan untuk berpartisipasi dalam serikat pekerja, dengan 42,3% terdaftar dalam serikat pekerja pilihan mereka

Occupational Health & Safety

Keselamatan & Kesehatan Kerja

Zero



Accident recorded in 161 out of 226 operating units in 2023

Nihil kecelakaan kerja pada 161 dari 226 unit operasional selama tahun 2023

Community Development

Pengembangan Masyarakat

Supporting Posyandu Program

Program Mendukung Posyandu

>200



Posyandu facilities are supported across ten provinces in Indonesia

Fasilitas Posyandu telah didukung pada sepuluh provinsi di Indonesia

2023 PERFORMANCE UPDATE

UPDATE KINERJA TAHUN 2023

Target | Target

Update in 2023 | Update Tahun 2023

Zero fatalities

We recorded three fatalities

Nihil fatalitas

Kami mencatat tiga fatalitas

Target | Target

Update in 2023 | Update Tahun 2023

Reduce workplace accident

Mengurangi kecelakaan di tempat kerja

Recordable work-related injuries decreased 16% from previous year

Tingkat kecelakaan kerja yang tercatat turun 16% dari tahun lalu

OUR EMPLOYEE PROFILE [2-7, 405-1]

PROFIL KARYAWAN KAMI

Indofood employed a total of 91,615 employees as of 31 December 2023

Indofood memiliki 91.615 karyawan per tanggal 31 Desember 2023

Employee Category by Age | Karyawan Berdasarkan Kategori Usia

Age Usia	Male Pria	Female Wanita	Total Total
18 - 24 years old 18 - 24 tahun	7,543	1,873	9,416
25 - 35 years old 25 - 35 tahun	29,290	4,812	34,102
36 - 45 years old 36 - 45 tahun	22,790	4,061	26,851
46 - 55 years old 46 - 55 tahun	16,471	4,183	20,654
>55 years old >55 tahun	494	98	592
Total Total	76,588	15,027	91,615

Employee Category by Gender
Karyawan Berdasarkan Kategori Gender



Employee Category by Employment Status and Region | Karyawan Berdasarkan Kategori Kepegawaian dan Wilayah

Region Wilayah	Permanent Tetap		Contract Kontrak		Total Total	
	Male Pria	Female Wanita	Male Pria	Female Wanita	Male Pria	Female Wanita
Java Jawa	26,832	5,474	4,153	1,502	30,985	6,976
Sumatra Sumatra	24,641	3,657	3,119	350	27,760	4,007
Kalimantan Kalimantan	9,174	1,983	550	80	9,724	2,063
Sulawesi Sulawesi	2,248	480	185	27	2,433	507
Others Lainnya	5,439	1,439	247	35	5,686	1,474
Total Total	68,334	13,033	8,254	1,994	76,588	15,027

Employee Category by Education Level | Karyawan Berdasarkan Kategori Jenjang Pendidikan

Education Level Jenjang Pendidikan	18 – 24 years old tahun		25 – 35 years old tahun		36 – 45 years old tahun		46 – 55 years old tahun		>55 years old tahun		Total Total	
	Male Pria	Female Wanita	Male Pria	Female Wanita	Male Pria	Female Wanita						
Bachelor & Above Sarjana ke Atas	589	300	5,318	1,463	2,742	689	1,535	446	222	44	10,406	2,942
Diploma Diploma	489	79	2,088	461	1,056	344	516	250	31	12	4,180	1,146
Senior High School Sekolah Menengah Atas	5,091	1,399	16,020	2,231	10,978	1,456	8,781	1,891	118	29	40,988	7,006
Junior High School Sekolah Menengah Pertama	419	30	2,376	264	3,142	433	2,516	679	46	3	8,499	1,409
Up to Primary School Hingga Sekolah Dasar	955	65	3,488	393	4,872	1,139	3,123	917	77	10	12,515	2,524
Total Total	7,543	1,873	29,290	4,812	22,790	4,061	16,471	4,183	494	98	76,588	15,027

New Employee Hires | Perekutan Karyawan Baru [401-1]

Region Wilayah	18 – 24 years old tahun				25 – 35 years old tahun				36 – 45 years old tahun				46 – 55 years old tahun				>55 years old tahun				Total Total		
	Male Pria	%	Female Wanita	%	Male Pria	%	Female Wanita	%	Male Pria	%	Female Wanita	%	Male Pria	%	Female Wanita	%	Male Pria	%	Female Wanita	%	Male Pria	%	
Java Jawa	2,237	11.57	918	4.75	987	5.11	204	1.06	64	0.33	15	0.08	35	0.18	18	0.09	-	0.00	-	0.00	3,323	17.19	1,155 5.97
Sumatra Sumatra	2,694	13.94	230	1.19	3,112	16.10	557	2.88	883	4.57	322	1.67	244	1.26	65	0.34	1	0.01	-	0.00	6,934	35.87	1,174 6.07
Kalimantan Kalimantan	1,029	5.32	123	0.64	1,310	6.78	345	1.78	823	4.26	397	2.05	351	1.82	183	0.95	1	0.01	-	0.00	3,514	18.18	1,048 5.42
Sulawesi Sulawesi	112	0.58	9	0.05	92	0.48	14	0.07	7	0.04	1	0.01	5	0.03	-	0.00	-	0.00	-	0.00	216	1.12	24 0.12
Others Lainnya	544	2.81	118	0.61	818	4.23	161	0.83	152	0.79	93	0.48	23	0.12	34	0.18	1	0.01	-	0.00	1,538	7.96	406 2.10
Total Total	6,616	34.22	1,398	7.23	6,319	32.69	1,281	6.63	1,929	9.98	828	4.28	658	3.40	300	1.55	3	0.02	-	0.00	15,525	80.31	3,807 19.69

 **21.20%**

Rate of new employee hires | Tingkat perekutan karyawan baru

Employee Category by Management Level | Karyawan Berdasarkan Kategori Jenjang Manajemen

Management Level	18 – 24 years old tahun		25 – 35 years old tahun		36 – 45 years old tahun		46 – 55 years old tahun		>55 years old tahun		Total Total	
	Male Pria	Female Wanita	Male Pria	Female Wanita	Male Pria	Female Wanita						
Jenjang Manajemen												
Manager & Above Manajer ke Atas	-	-	128	28	420	129	727	168	230	46	1,505	371
Supervisor Supervisor	95	23	957	344	1,384	233	1,049	245	38	10	3,523	855
Staff Staf	1,829	239	8,091	907	3,375	392	1,884	348	57	6	15,236	1,892
Operative Operatif	5,619	1,611	20,114	3,533	17,611	3,307	12,811	3,422	169	36	56,324	11,909
Total Total	7,543	1,873	29,290	4,812	22,790	4,061	16,471	4,183	494	98	76,588	15,027

Employee Turnover¹⁴ | Pergantian Karyawan¹⁴ [401-1]

Region	18 – 24 years old tahun				25 – 35 years old tahun				36 – 45 years old tahun				46 – 55 years old tahun				>55 years old tahun				Total Total			
	Male Pria	%	Female Wanita	%	Male Pria	%	Female Wanita	%	Male Pria	%	Female Wanita	%	Male Pria	%	Female Wanita	%	Male Pria	%	Female Wanita	%	Male Pria	%	Female Wanita	%
Wilayah																								
Java Jawa	379	6.87	93	1.68	749	13.57	149	2.70	166	3.01	19	0.34	55	1.00	10	0.18	-	0.00	-	0.00	1,349	24.44	271	4.91
Sumatra Sumatra	332	6.01	24	0.43	748	13.55	59	1.07	379	6.87	25	0.45	76	1.38	9	0.16	-	0.00	-	0.00	1,535	27.81	117	2.12
Kalimantan Kalimantan	169	3.06	10	0.18	376	6.81	30	0.54	191	3.46	16	0.29	55	1.00	14	0.25	2	0.04	-	0.00	793	14.37	70	1.27
Sulawesi Sulawesi	31	0.56	-	0.00	68	1.23	7	0.13	13	0.24	-	0.00	1	0.02	-	0.00	-	0.00	-	0.00	113	2.05	7	0.13
Others Lainnya	253	4.58	61	1.11	667	12.08	92	1.67	106	1.92	38	0.69	25	0.45	19	0.34	2	0.04	1,053	19.08	212	3.84		
Total Total	1,164	21.09	188	3.41	2,608	47.25	337	6.11	855	15.49	98	1.78	212	3.84	52	0.94	4	0.07	2	0.04	4,843	87.74	677	12.26



6.05%

Rate of employee turnover | Tingkat pergantian karyawan

Seasonal Contract Workers | Pekerja Kontrak Musiman [2-8]

In our Agribusiness Group, we hired 7,476 seasonal contract workers¹⁵ as and when required for seasonal jobs and during peak periods.

Di Grup Agribisnis, kami mempekerjakan 7.476 pekerja kontrak¹⁵ jika diperlukan untuk pekerja musiman dan selama musim puncak.

Male
Pria

4,577



Female
Wanita

2,899



¹⁴ Employee turnover is calculated from the number of employees who leave the organization voluntarily

¹⁵ All of our employees, including seasonal contract workers, are employed on a full-time basis. We have no part-time employees

¹⁴ Pergantian karyawan dihitung berdasarkan jumlah karyawan yang berhenti atas kemauan sendiri

¹⁵ Semua karyawan kami, termasuk pekerja kontrak musiman, dipekerjakan sebagai pekerja penuh waktu (full-time). Kami tidak mempekerjakan pekerja paruh waktu

LABOR PRACTICES AND PEOPLE DEVELOPMENT [3-3]

PRAKTIK KETENAGAKERJAAN DAN PENGEMBANGAN KARYAWAN

Indofood emphasizes the acknowledgement of human rights and the holistic development of its employees. This is implemented through our policies, including Company Regulations on Labor Practices and Collective Labor Agreements ("CLA"). We take responsibility for protecting our employees from workplace accidents and harassment, fostering a compliant, safe, and inclusive work environment. We believe in investing in employee training for long-term success, positively impacting well-being and performance. Our e-learning platform fosters a culture of learning, and offering continuous skills development programs.

UPHOLDING HUMAN RIGHTS AND DECENT LABOR PRACTICES [2-23, 2-24, 2-27]

Indofood has implemented labor practices based on applicable Indonesian labor laws and regulations and is committed to upholding human rights by treating its employees equally. Our labor practices are aligned with the nine Fundamental Conventions¹⁶ of the ILO which have been ratified by the Indonesian Government. This commitment is outlined in the Company Regulations and the CLAs and applies to all employees at Indofood.

The Company Regulation and CLAs comprehensively address and protect the rights and obligations of the Company and employees. The Company Regulation and CLAs also regulate other employment practices such as OHS, social and health security, working hours, equal remuneration, equality in the workplace including hiring process, prohibition of child labor and forced labor. The Regulation and CLAs also establish mechanisms for submitting workplace complaints.

Indofood mengedepankan penghormatan terhadap hak asasi manusia dan kesejahteraan karyawan secara menyeluruh. Hal ini diterapkan melalui kebijakan-kebijakan kami, termasuk pada Peraturan Perusahaan terkait Praktik Ketenagakerjaan dan Perjanjian Kerja Bersama ("PKB"). Kami juga terus berupaya untuk melindungi karyawan dari kecelakaan kerja dan tindak kekerasan, menciptakan lingkungan kerja yang taat terhadap peraturan, aman dan inklusif. Kami meyakini bahwa berinvestasi melalui pelatihan karyawan penting dilakukan guna mendorong kesuksesan kegiatan usaha dalam jangka panjang, yang berdampak positif terhadap kesejahteraan dan kinerja karyawan. Platform e-learning mendorong budaya pembelajaran dan memberikan akses program pengembangan secara berkesinambungan kepada seluruh karyawan.

MENJUNJUNG TINGGI HAK ASASI MANUSIA DAN PRAKTIK KETENAGAKERJAAN YANG BAIK [2-23, 2-24, 2-27]

Indofood menerapkan praktik ketenagakerjaan berdasarkan hukum dan peraturan yang berlaku di Indonesia dan berkomitmen untuk menjunjung tinggi hak asasi manusia dengan memperlakukan karyawannya secara setara. Praktik ketenagakerjaan kami sejalan dengan sembilan Konvensi Fundamental¹⁶ ILO, yang telah diratifikasi oleh Pemerintah Indonesia. Komitmen ini dituangkan dalam Peraturan Perusahaan dan PKB, serta berlaku bagi seluruh karyawan di Indofood.

Peraturan Perusahaan dan PKB secara komprehensif mengatur hak dan kewajiban perusahaan dan karyawan. Peraturan Perusahaan dan PKB juga mengatur praktik ketenagakerjaan lainnya seperti K3, jaminan sosial dan kesehatan, jam kerja, kesetaraan remunerasi, kesetaraan di tempat kerja termasuk pada saat proses rekrutmen, larangan tenaga kerja anak dan praktik kerja paksa. Peraturan tersebut juga menetapkan mekanisme bagi pekerja untuk menyampaikan pengaduan.

¹⁶ The nine Fundamental ILO Conventions are (i) Forced Labor Convention, 1930 (No.29); (ii) Freedom of Association and Protection of the Right to Organize Convention, 1948 (No.87); (iii) Right to Organize and Collective Bargaining Convention, 1949 (No.98); (iv) Equal Remuneration Convention, 1951 (No.100); (v) Abolition of Forced Labor Convention, 1957 (No.105); (vi) Discrimination (Employment and Occupation) Convention, 1958 (No.111); (vii) Minimum Age Convention, 1973 (No.138); (viii) Worst Forms of Child Labor Convention, 1999 (No.182); and (ix) Promotional Framework for Occupational Safety and Health Convention, 2006 (No.187)

¹⁷ Sembilan Konvensi Fundamental ILO mencakup (i) Konvensi Kerja Paksa, 1930 (No.29); (ii) Konvensi Kebebasan Berserikat dan Perlindungan Hak Berorganisasi, 1948 (No.87); (iii) Konvensi terkait Hak untuk Menyelenggarakan dan Melakukan Perundingan Kolektif, 1949 (No.98); (iv) Konvensi Kesetaraan Remunerasi, 1951 (No.100); (v) Konvensi Penghapusan Kerja Paksa, 1957 (No.105); (vi) Konvensi Diskriminasi (Pekerjaan dan Jabatan), 1958 (No.111); (vii) Konvensi Usia Minimum, 1973 (No.138); (viii) Konvensi Bentuk-Bentuk Pekerjaan Terburuk untuk Anak, 1999 (No.182); dan (ix) Kerangka Kerja Promosi Konvensi Keselamatan dan Kesehatan Kerja, 2006 (No.187)

The Company Regulations and CLAs are renewed every two years and extended if agreed upon by both Indofood and the respective labor union, with updates made in accordance with labor regulations. The period of validity of the Company Regulation and CLAs are ratified by the local government body responsible for labor practices.

Through the regular communication of the Company Regulation and CLAs, we ensure all employees understand the Company's objectives and commitments to human rights and are assured that their rights are protected. All Indofood management and employees sign off the Company Regulation and CLAs, including new employees during induction.

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

Indofood guarantees, respects, and protects freedom of association in accordance with applicable laws and regulations, including ILO convention on Freedom of Association and Protection of the Right to Organize Convention, 1948 (No.87) and Right to Organize and Collective Bargaining Convention, 1949 (No.98). The formation of labor unions is autonomously undertaken by employees, free from any interference by the Company or external entities. Every employee is given the freedom to choose whether to join or not become a member of a labor union. Labor unions must be registered with the local government institution responsible for labor practices, upon formation. In 2023, 100% employees are free to participate in labor union of choice, with 42.3% of our employees were members of a labor union of their choice and there were no reports or violations or incidents related to freedom of association.

One of the functions of labor unions is to participate in the creation or renewal of the CLAs. In an operating unit where a labor union has been formed, the CLAs regulates employment practices. The CLAs are results of deliberations between representatives from the Company and representatives from the labor union.

In ensuring harmonious industrial relations, we have also established Bipartite Cooperation Institutions (Lembaga Kerja Sama Bipartit or "LKS Bipartite") in each operating unit. The LKS Bipartite serves as a platform for communication and consultation regarding employment matters and for employees to offer suggestions for the Company's advancement.

Peraturan Perusahaan dan PKB diperbarui setiap dua tahun dengan masa berlaku yang dapat diperpanjang jika disepakati oleh Indofood dan serikat pekerja, di mana pembaruan dapat dilakukan sesuai peraturan ketenagakerjaan yang berlaku. Masa berlaku Peraturan Perusahaan dan PKB disahkan oleh organisasi pemerintah daerah yang terkait dengan ketenagakerjaan.

Melalui sosialisasi Peraturan Perusahaan dan PKB, kami memastikan seluruh karyawan memahami tujuan dan komitmen Perseroan terhadap hak asasi manusia serta memastikan bahwa hak-hak karyawan dilindungi. Seluruh manajemen dan karyawan Indofood menandatangani Peraturan Perusahaan dan PKB, termasuk pada saat sesi pengenalan karyawan baru.

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

Indofood menjamin, menghormati dan melindungi kebebasan karyawan untuk bergabung dengan serikat pekerja sesuai dengan peraturan dan regulasi yang berlaku, termasuk konvensi ILO tentang Konvensi Kebebasan Berserikat dan Perlindungan Hak Berorganisasi, 1948 (No.87) dan Konvensi terkait Hak untuk Menyelenggarakan dan Melakukan Perundingan Kolektif, 1949 (No.98). Pembentukan serikat pekerja dilakukan secara mandiri oleh pekerja, bebas dari campur tangan Perseroan atau pihak eksternal. Setiap karyawan diberi kebebasan memilih untuk bergabung atau tidak bergabung dalam serikat pekerja. Serikat pekerja harus terdaftar pada lembaga pemerintah daerah yang bertanggung jawab mengawasi standar ketenagakerjaan pada saat pembentukannya. Di tahun 2023, 100% karyawan kami memiliki kebebasan untuk berpartisipasi dalam serikat pekerja, di mana 42,3% menjadi anggota serikat pekerja pilihan mereka dan tidak ada laporan atau pelanggaran atau insiden terkait kebebasan berserikat.

Salah satu fungsi serikat pekerja adalah berpartisipasi dalam pembuatan atau pembaruan PKB. Pada unit operasional di mana ada serikat pekerja yang terbentuk, PKB mengatur praktik ketenagakerjaan. PKB merupakan hasil musyawarah antara perwakilan Perseroan dan perwakilan serikat pekerja untuk mengatur praktik ketenagakerjaan.

Untuk menjaga hubungan industrial yang harmonis, kami membentuk Lembaga Kerja Sama Bipartit ("LKS Bipartit") di setiap unit operasional. LKS Bipartit berfungsi sebagai media komunikasi dan konsultasi terkait ketenagakerjaan serta sebagai sarana bagi karyawan untuk memberikan masukan bagi kemajuan Perseroan.

Member of the LKS Bipartite consists of company representatives and representatives from employees or labor unions in each operating unit. Regular meetings of LKS Bipartite are convened to facilitate ongoing dialogue and collaboration.

Grievance Mechanism Related to Employment

[2-16, 2-25, 2-26]

It is crucial for all Indofood employees to have constructive and professional relationships. To this end, the Company has established a grievance mechanism which is communicated to all employees through the Company Regulations and CLA. The mechanism allows employees to report issues anonymously and confidentially, ensuring they feel secure and free from concerns about retaliation. Matters eligible for reporting include suspected breaches of the Company Regulations or CLA encompassing acts of discrimination, violations of human rights, and breaches of labor laws. These concerns can be reported directly to the management via email to kode.etik@indofood.co.id or through the complaint mechanism provided in each operating unit.

Anggota LKS Bipartit terdiri dari perwakilan perusahaan dan perwakilan karyawan atau serikat pekerja di setiap unit operasional. Pertemuan LKS Bipartit diadakan secara berkala untuk memfasilitasi dialog dan kolaborasi yang berkelanjutan.

Mekanisme Penyampaian Keluhan Terkait Ketenagakerjaan

[2-16, 2-25, 2-26]

Penting bagi seluruh karyawan Indofood untuk memiliki hubungan yang konstruktif dan profesional. Untuk itu, Indofood menyediakan mekanisme penyampaian keluhan yang dikomunikasikan kepada seluruh karyawan melalui Peraturan Perusahaan dan PKB. Mekanisme ini memungkinkan karyawan untuk menyampaikan keluhan secara anonim dan rahasia untuk memastikan mereka merasa aman dan bebas dari kekhawatiran akan pembalasan. Hal-hal yang dapat dilaporkan antara lain dugaan pelanggaran terhadap Peraturan Perusahaan atau PKB yang mencakup tindakan diskriminasi, pelanggaran hak asasi manusia dan pelanggaran peraturan terkait ketenagakerjaan. Penyampaian aduan dapat dilaporkan langsung kepada manajemen melalui surat elektronik ke kode.etik@indofood.co.id atau melalui mekanisme pengaduan yang ada di masing-masing unit operasional.



Active dialogue between union representatives and Indofood management

Perundingan bersama diselenggarakan antara perwakilan serikat pekerja dengan manajemen Indofood

Employee grievances can also be addressed through the following process:

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

Prohibition of Child and Forced Labor Practices

[2-23, 2-24, 2-27, 408-1, 409-1]

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

Karyawan juga dapat melakukan pengaduan terkait pekerjaan melalui mekanisme sebagai berikut:

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

Larangan Praktik Tenaga Kerja Anak dan Kerja Paksa

[2-23, 2-24, 2-27, 408-1, 409-1]

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



Signs at our plantations clearly stating children are prohibited from entering the work area

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

Our working hours policy adheres to the guidelines outlined in the Company Regulation and CLAs, aligning with Indonesian labor laws to work a total of 40 hours per week. Additionally, the management of overtime is also in strict compliance with Indonesian labor law, ensuring full conformity.

Given the prevalence of child labor in certain agribusiness sectors, our Agribusiness Group Labor Policy outlines measures to prevent child and forced labor. Non-compliance with the requirements may result in disciplinary action against employees. The measures included in the policy encompass various initiatives, such as integrating pertinent clauses into employment contracts and installing informative signage in plantation areas. Furthermore, we see that when children attend school, they will be redirected from the plantations, hence we offer free education and day care facilities for the children of our employees in estates. In 2023, we have 124 day care and 150 education facilities from kindergarten to high schools, employing 733 teachers. In total, these facilities were utilized by more than 13,000 children.

There were no incidents pertaining to use of child and forced labor in the Company's operations in 2023.

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

At Indofood, we stress the importance of equality of opportunity and diversity in the workplace. The basis for job offers, career opportunities, and remuneration packages are based on competency and experience, regardless of race, religion, gender, or other individual characteristics. This commitment is outlined in our Company Regulation and CLAs, which is aligned with the ILO's Discrimination Convention (Employment and Occupation), 1958 (No.111). The same applies to our hiring and recruitment assessments and our talent management and people development programs. Going step further to bolster our promotion of equality and diversity, our Agribusiness Group has established Gender Committees in all its work units to promote the interests of women both at work and home.

We adopt a zero-tolerance attitude towards sexual harassment and conduct regular socialization initiatives to ensure all workers adhere to our gender policies. All plantations complete an annual survey to highlight any discrepancies between their operational processes and Government regulations with respect to diversity and discrimination.

There were no recorded incidents of discrimination across the Company in 2023.

Kebijakan jam kerja kami sesuai dengan pedoman yang ditetapkan dalam Peraturan Perusahaan dan PKB, sejalan dengan peraturan ketenagakerjaan Indonesia yaitu waktu bekerja total 40 jam per minggu. Selain itu, pengelolaan lembur juga sepenuhnya mematuhi peraturan di Indonesia terkait ketenagakerjaan.

Mengingat adanya prevalensi tenaga kerja anak di sektor agribisnis, Kebijakan Ketenagakerjaan Grup Agribisnis memuat langkah-langkah untuk mencegah adanya tenaga kerja anak dan praktik kerja paksa. Ketidakpatuhan terhadap persyaratan dapat mengakibatkan tindakan disipliner terhadap karyawan. Langkah-langkah ini mencakup berbagai inisiatif, seperti menyertakan klausul ke dalam kontrak kerja dan pemasangan papan informasi di area perkebunan. Selain itu, kami melihat bahwa saat anak-anak mengikuti pendidikan di sekolah, hal ini akan mengalihkan mereka dari perkebunan, oleh karena itu kami menyediakan fasilitas pendidikan gratis dan fasilitas penitipan anak bagi anak-anak karyawan kami di perkebunan. Pada tahun 2023, terdapat 124 fasilitas penitipan anak dan 150 fasilitas pendidikan mulai dari taman kanak-kanak hingga sekolah menengah atas, yang melibatkan 733 guru sekolah. Secara total, fasilitas ini telah dimanfaatkan oleh lebih dari 13.000 anak.

Tidak ada insiden terkait tenaga kerja anak dan praktik kerja paksa dalam operasional Perseroan di tahun 2023.

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

Indofood menekankan pentingnya kesetaraan kesempatan dan keberagaman di tempat kerja. Pekerjaan, peluang karier dan remunerasi didasarkan pada kompetensi dan pengalaman, tanpa memandang ras, agama, gender ataupun karakteristik individu lainnya. Komitmen ini ditetapkan dalam Peraturan Perusahaan dan PKB kami, yang sejalan dengan Konvensi Diskriminasi ILO (Pekerjaan dan Jabatan), 1958 (No.111). Prinsip ini juga diterapkan pada proses penerimaan dan penilaian rekrutmen kami, serta pada dalam talent management dan pengembangan karyawan. Guna mendukung kesetaraan dan keberagaman, Grup Agribisnis kami juga telah membentuk Komite Gender di seluruh unit kerjanya untuk mendukung kepentingan perempuan baik di tempat kerja maupun di rumah.

Kami tidak memberikan toleransi terhadap kekerasan seksual dan melakukan inisiatif sosialisasi secara berkala guna memastikan semua pekerja mematuhi kebijakan gender kami. Semua unit perkebunan kami diminta mengisi kuesioner tahunan guna mengetahui ada tidaknya kesenjangan antara proses operasional yang mereka jalankan dengan peraturan Pemerintah terkait keberagaman dan diskriminasi.

Tidak tercatat adanya insiden diskriminasi di Perseroan pada tahun 2023.

Success Story of Mrs. Marini : Women Leader in Our Operating Unit

Kisah Sukses Ibu Marini : Pemimpin Wanita di Unit Operasional Kami

Globally, studies show that women may encounter obstacles in advancing their professional careers within factory operations, an occupation traditionally dominated by male workers. However, at Indofood, this barrier is eliminated through a steadfast commitment to equality and diversity. This ensures that career opportunities are given based on merit, disregarding factors such as race, religion, or gender.

Mrs. Marini is one of such success stories. She saw great career progression throughout her 34 year of career at Indofood and since 2012, has been serving as a Manufacturing Manager in the Food Ingredients ("FID") of the CBP Group, overseeing four factories and more than 2,000 employees.

Throughout her career, she has been entrusted with diverse projects spanning from research and development to human resources enhancement. Despite the challenges inherent in fostering innovation and scaling factory operations, she finds comfort in the Company's supportive culture to provide professional development opportunities which allowed her to enhance her expertise through various training programs. In spite of most workers in FID Division's factories being male, Mrs. Marini has effectively demonstrated that gender is not a barrier to leadership competence and contributions to the manufacturing industry. "As a leader, we need to communicate well with the team and work sincerely to fulfill our responsibilities," said Mrs. Marini.

Mrs. Marini is appreciative of the encouragement and unwavering support she receives from her family. Their support was pivotal in enabling her to achieve a successful career at Indofood while fulfilling her responsibilities as a devoted wife and mother.

Hasil studi secara global menunjukkan bahwa wanita mengalami tantangan dalam perkembangan karier di lingkungan pabrik, yang biasanya didominasi oleh pekerja laki-laki. Namun di Indofood stigma tersebut dapat dieliminasi, melalui adanya komitmen pada kesetaraan dan keragaman. Komitmen ini memastikan bahwa seluruh karyawan berhak mendapatkan peluang karier yang sama berdasarkan kemampuan tanpa memandang ras, agama maupun gender.

Ibu Marini merupakan salah satu kisah sukses. Beliau mengalami perkembangan karier yang baik selama 34 tahun bekerja di Indofood. Sejak tahun 2012, beliau menjabat sebagai *Manufacturing Manager* yang bertanggung jawab untuk memimpin empat pabrik di Food Ingredients ("FID") dari Grup CBP, dengan total karyawan lebih dari 2.000 orang.

Selama berkarier, beliau telah dipercaya untuk memimpin berbagai proyek strategis mulai dari riset dan pengembangan hingga peningkatan sumber daya manusia. Walaupun banyak mendapat tantangan untuk terus berinovasi dan meningkatkan skala operasional pabrik, Beliau merasa nyaman dalam bekerja karena didukung Perseroan untuk terus mengembangkan potensi dan keahlian lewat berbagai pelatihan. Walaupun mayoritas karyawan pabrik FID adalah laki-laki, Ibu Marini berhasil membuktikan bahwa gender bukanlah halangan untuk menunjukkan potensi kepemimpinan sekaligus berkontribusi secara optimal di industri manufaktur. "Sebagai pemimpin, kita harus menjalin komunikasi yang baik dengan tim dan bekerja dengan tulus untuk memenuhi tanggung jawab," ujar Bu Marini.

Selain dukungan dari perusahaan, Ibu Marini juga bersyukur atas dukungan dari keluarga. Dukungan yang diterima menjadi penyemangat untuk sukses berkarier di Indofood sekaligus menjalankan peran sebagai seorang istri dan ibu dengan seimbang.



Employee Benefits [401-2]

At Indofood, we value the welfare of our employees and believe in ensuring that their hard work is duly rewarded. All employees receive compensation that exceeds or aligns with the minimum wage standards in their specific regions. In determining our remuneration, every employee has the same rights, regardless of gender, race, religion, ethnicity or physical condition. We go beyond by offering additional benefits, such as transportation, meals, social security, and health insurance. Beyond financial support, we also provide support for our employees, such as employee recreation, places of worship, annual leave and special occasion leaves (including bereavement leave), sports facilities, employee cooperatives facilities, as well as scholarship programs for employees' children. We provide scholarships from elementary to tertiary levels to children of employees who display academic excellence. As of 2023, more than 31,000 employees' children received scholarships from Indofood.

Lowest Monthly Remuneration as Percentage of Minimum Legal Wage [405-2]

Persentase Remunerasi Terendah Setiap Bulan Dibandingkan dengan Upah Minimum

Region Wilayah	Male Pria	Female Wanita
Java Jawa	100.00%	100.01%
Sumatra Sumatra	100.00%	112.97%
Kalimantan Kalimantan	100.00%	100.00%
Sulawesi Sulawesi	103.56%	100.00%
Others Lainnya	100.00%	104.12%

Healthcare services and benefits, including access to medical clinics and health check-ups, are provided to all employees in accordance with Social Security Administrative Body (Badan Penyelenggara Jaminan Sosial or "BPJS") Healthcare and Employment. The BPJS Employment scheme covers employees for death, work accidents, guaranteed income for up to six months in the situation of retrenchment, career consultation services, upskilling and reskilling opportunities, retirement, and pension.

Tunjangan Karyawan [401-2]

Indofood menghargai kesejahteraan karyawan dan meyakini karyawan perlu memperoleh kompensasi sesuai untuk pekerjaan mereka. Seluruh karyawan menerima upah yang melebihi atau setara dengan standar upah minimum di wilayah masing-masing. Dalam menentukan tingkat remunerasi, setiap karyawan mempunyai hak yang sama, tanpa memandang gender, ras, agama, etnis atau kondisi fisik. Kami juga memberikan berbagai tunjangan tambahan, berupa uang transportasi, makan, jaminan sosial dan asuransi kesehatan. Selain dukungan keuangan, kami juga memberikan dukungan kepada karyawan dalam bentuk rekreasi karyawan, tempat ibadah, cuti tahunan dan cuti alasan khusus (misalnya cuti kedukaan), fasilitas olahraga, koperasi karyawan, serta program beasiswa bagi anak karyawan. Kami memberikan beasiswa bagi anak karyawan yang memiliki keunggulan akademik, dari tingkat sekolah dasar hingga ke perguruan tinggi. Hingga tahun 2023, lebih dari 31.000 anak karyawan telah menerima beasiswa dari Indofood.



Kami menyediakan layanan dan tunjangan kesehatan bagi seluruh karyawan, termasuk akses ke klinik dan pemeriksaan kesehatan tahunan, yang sesuai dengan ketentuan Badan Penyelenggara Jaminan Sosial ("BPJS") Kesehatan dan Ketenagakerjaan. Skema BPJS Ketenagakerjaan mencakup jaminan kematian, kecelakaan kerja, jaminan penghasilan hingga enam bulan dalam situasi pengakhiran hubungan kerja, layanan konsultasi karier, peluang peningkatan keterampilan serta jaminan hari tua dan pensiun.

In accordance with Indonesian law, female employees are entitled to three months of paid maternity leave. During the reporting period, 640 of our female employees took leave, and 54 of them did not return to work at the end of their leave period. The return-to-work rate was 91.6%. [401-3]

In accordance with Company Regulations and CLA, male employees whose wives have given birth are also permitted to leave work. Extended paid leave is granted to all employees embarking on religious pilgrimages, including Muslim employees undertaking their first obligatory Hajj.

To build strong team bonding amongst employees, we organize team sports, religious, and other events that promote informal interaction between employees and management.

Sesuai dengan peraturan di Indonesia, karyawan wanita berhak atas cuti melahirkan selama tiga bulan dengan gaji yang dibayarkan penuh. Selama periode pelaporan ini, terdapat 640 karyawan wanita yang mengambil cuti melahirkan, di mana 54 di antaranya tidak kembali bekerja di akhir masa cuti mereka. Tingkat kembali bekerja adalah 91,6%. [401-3]

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

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



We provide routine health check-ups for all of our employees

Kami memberikan layanan pemeriksaan kesehatan secara berkala kepada seluruh karyawan kami

EMPLOYEE TRAINING AND DEVELOPMENT

Employee Competency Development [404-2]

The competency of our employees is the most important asset and is crucial to Indofood's long-term success. It is crucial that we support our employees with continuous knowledge and skills development so that their performance is maintained at the best level. Development efforts include providing learning programs, enabling on-the-job training as well as job assignment and role enlargement.

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

Indofood uses the Training Management Online ("TMO") tool to digitalized training delivery of most of the internal training programs, to allow employees throughout Indonesia to connect and take part in training sessions. In addition to the training delivery, the TMO also manages the management of training submissions and evaluations. TMO is also used to develop self-learning and facilitate the transfer of knowledge.

In 2023, Indofood employees recorded a total of over 400,000 training hours, representing a 33% increase from the previous year. This rise was attributed to the inclusion of both offline and online training sessions post-pandemic. Additionally, it was driven by a growing demand for certification and technical training tailored to the requirements of our continuously evolving business and management.

PELATIHAN DAN PENGEMBANGAN KARYAWAN

Pengembangan Kompetensi Karyawan [404-2]

Kompetensi karyawan merupakan aset yang sangat penting dan sangat berperan bagi kemajuan dan kesuksesan jangka panjang Indofood. Penting bagi kami untuk memberi dukungan kepada karyawan dalam pengembangan pengetahuan dan keterampilan secara berkelanjutan agar dapat mempertahankan kinerja yang terbaik. Upaya pengembangan karyawan meliputi berbagai program pembelajaran, penyelenggaraan *on-the-job training* serta penugasan dan penambahan cakupan pekerjaan.

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

Indofood memanfaatkan Training Management Online ("TMO") untuk mengatur proses penyampaian materi pelatihan internal secara digital, sehingga karyawan di seluruh Indonesia dapat terhubung dan turut serta dalam sesi-sesi pelatihan. Selain digunakan untuk penyampaian pelatihan, TMO juga mencakup pengelolaan pendaftaran serta evaluasi pelatihan. TMO juga digunakan untuk menumbuhkan budaya belajar mandiri dan transfer pengetahuan.

Pada tahun 2023, karyawan Indofood mencatatkan jumlah jam pelatihan secara total sebanyak lebih dari 400.000 jam pelatihan, yang menunjukkan peningkatan sebesar 33% dibandingkan dengan tahun sebelumnya. Peningkatan ini dikarenakan penggabungan metode pelatihan *online* dan *offline* setelah pandemi, serta didorong oleh meningkatnya permintaan akan sertifikasi dan pelatihan teknis seiring dengan kebutuhan bisnis dan manajemen yang terus berkembang.

Employee Training Data in 2023 [404-1]

Data Pelatihan Karyawan pada Tahun 2023

Employee Training Hours

Jam Pelatihan Karyawan

>400,000

Total training hours in 2023, equal to more than 50,000 working days

Total jam pelatihan pada tahun 2023, setara dengan lebih dari 50.000 hari kerja

Average Training Hours

Rata-rata Jam Pelatihan per Karyawan

4.73Training hours per employee
Jam pelatihan per karyawan**Average Number of Training Hours per Employee**

Rata-rata Jumlah Jam Pelatihan per Karyawan

By Management Levels

Berdasarkan Tahun

8.50Manager & Above
Manajer ke Atas**14.04**Supervisor
Supervisor**6.12**Staff
Staf**3.73**Operative
Operatif**By Gender**

Berdasarkan Gender

**4.43**Male
Pria**6.35**Female
Wanita

Training session conducted with Indofood employees on personal effectiveness

Sesi pelatihan bagi karyawan Indofood terkait efektivitas personal

Bagas Pandu Mursanto

Staff of Health, Safety, and Environment for CBP's Group FID Tanjung Api-Api Operating Unit

Staf Keselamatan, Kesehatan dan Lingkungan Unit Operasional FID Tanjung Api-Api Grup CBP



I believe the TMO system greatly simplifies the training application process for employees. The accessibility of e-learning through mobile devices enables us to enhance our soft skills at any place and time. Having both online and offline platforms provides flexibility and allows employees to tailor training to their needs. I found the offline training I attended at FID Tanjung Api-Api earlier this year to be highly enjoyable, interactive, and was a positive learning experience.

Saya merasa TMO sangat menyederhanakan proses aplikasi pelatihan bagi karyawan. Fasilitas e-learning yang dapat diakses melalui perangkat seluler memudahkan kita dalam mendapatkan materi terkait pengembangan keterampilan *soft skill* kapan saja dan di mana saja. Platform *online* dan *offline* menawarkan fleksibilitas dan memungkinkan karyawan untuk menyesuaikan pelatihan dengan kebutuhan mereka. Saya merasa bahwa pelatihan *offline* yang saya ikuti di FID Tanjung Api-Api di awal tahun ini sangat menyenangkan, interaktif, sehingga saya memperoleh pengalaman belajar yang positif.

Career Development and Performance Appraisal [404-3]

Indofood pays attention to employees' aspirations, provides timely performance feedback, and career development opportunities. This motivates employees to continue to excel, maximizing their potential while promoting talent retention.

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

As part of our digitalization and efficiency enhancement efforts, Indofood has introduced an online Performance Appraisal System. This system seamlessly integrates multiple phases of the appraisal process, covering planning, monitoring, coaching, evaluation and future development. During the planning phase, employees and their superiors collaboratively review the previous year's achievement, set annual work targets and identify development programs to enhance skills necessary for target achievement.

Pengembangan Karier dan Penilaian Kinerja [404-3]

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

Evaluasi kinerja tahunan dilakukan untuk seluruh karyawan melalui *Performance Management System*. Hasil dari evaluasi kinerja karyawan menjadi masukan dalam program perencanaan sukses dan pengembangan individu. Guna meningkatkan motivasi dan pengembangan karyawan, kami juga memberikan kesempatan pengembangan karier. Karyawan dengan kinerja yang baik akan dipromosikan sesuai dengan kebutuhan Perseroan dan kompetensi karyawan.

Sebagai bagian dari upaya digitalisasi dan peningkatan efisiensi, Indofood telah menerapkan *Performance Appraisal System* secara *online*. Sistem ini mengintegrasikan berbagai tahapan proses penilaian, termasuk perencanaan, pembinaan dan *coaching*, hingga evaluasi dan rencana ke depan. Dalam tahap perencanaan, karyawan bersama atasannya secara bersama mengevaluasi pencapaian di tahun sebelumnya, menetapkan target-target kerja, serta mengidentifikasi program pengembangan untuk meningkatkan keterampilan yang dibutuhkan untuk mencapai target.

Enhancing Employee Competency: Dairy Innovation Day and Indonesia 4.0 Conference & Expo 2023

Peningkatan Kompetensi Karyawan: Dairy Innovation Day dan Indonesia 4.0 Conference & Expo 2023

Every year, our Dairy Division of CBP Group organizes “Dairy’s Innovation Day” event to promote automation to increase productivity, cost efficiency, and quality in the dairy processing industry. This year, the hybrid four-day event saw over 100 employees across multiple divisions participating in learning the latest technologies in the dairy processing industry. At the end of the program, all operating units were given the task of developing a digital transformation roadmap that contributes to sustainability of the organization.

This year, we took one step further to engage with the community. The Dairy Division participated as a speaker at the Indonesia 4.0 Conference & Expo 2023, jointly organized by the Ministry of Industry and the Indonesian Industrial Digital Transformation Council. During this event, the Dairy Division spoke about their automation journey and roadmap for the digital transformation of Industry 4.0.

Setiap tahun, Divisi Dairy Grup CBP menyelenggarakan acara “Dairy’s Innovation Day” guna mempromosikan peran otomatisasi dalam meningkatkan produktivitas, efisiensi biaya dan mutu dalam industri pengolahan dairy. Tahun ini, acara berlangsung secara *hybrid* selama empat hari dengan menghadirkan lebih dari 100 karyawan dari berbagai divisi untuk berpartisipasi mempelajari teknologi terbaru di industri pengolahan dairy. Di akhir program, seluruh unit operasional memperoleh tugas untuk menyusun petajalan transformasi digital yang berkontribusi terhadap keberlanjutan organisasi.

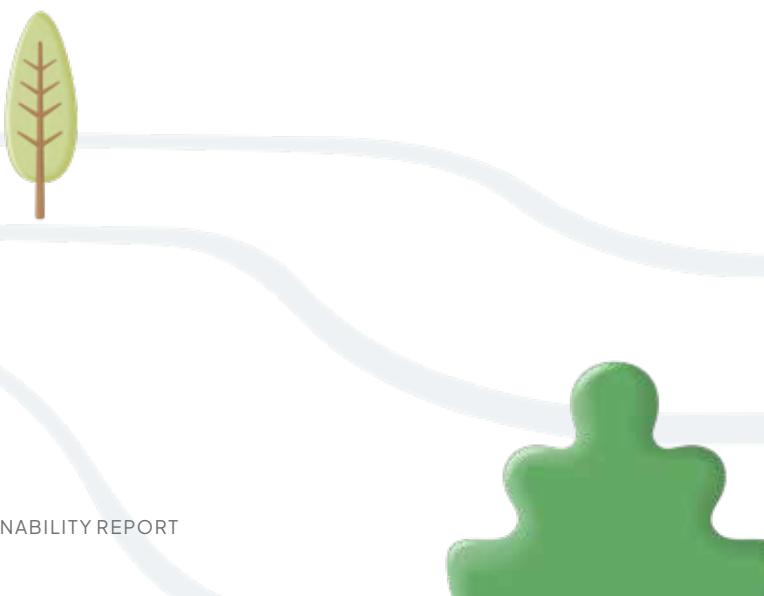
Tahun ini, kami juga terlibat lebih jauh dengan komunitas dalam berbagi pengalaman. Divisi Dairy turut serta menjadi pembicara pada Indonesia 4.0 Conference & Expo 2023 yang diselenggarakan bersama oleh Kementerian Perindustrian dan Dewan Transformasi Digital Industri Indonesia. Dalam acara ini, Divisi Dairy berbagi pengalaman dan peta jalannya menuju transformasi digital Industri 4.0.



Preparing Future Leaders

Employee nurturing and succession preparation is key to supporting the Company's future growth and long-term sustainability. Potential future leaders are identified and benchmarked via our online e-succession planning. The system allows our business units to identify potential future leaders, fill competency gaps with suitable development plans, and track their progress. For the managerial level, development plans may include leadership training and career coaching to improve strategic thinking and supervisory skills. At the division level, our Management Trainee Program aims to develop high potential graduates with diverse talents and skillsets to succeed in key positions.

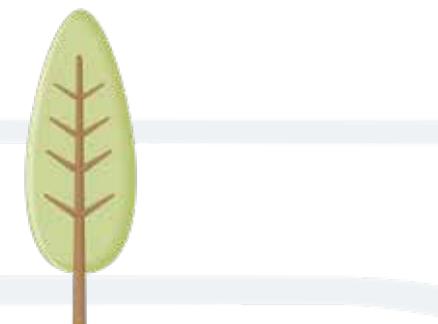
In 2023, we planned and developed the Talent Mentorship Program to be launched in 2024. During this six-month program, selected employees identified as successor or talent from each division will carry out a series of development discussion with the assigned mentor to determine areas that need improvement and develop action plans to address competency gaps and achieve the goals. Before the program commences, the selected mentors will be equipped with the necessary knowledge and skills to be impactful mentors. A mentoring progress dashboard that includes action plans, key targets, and KPIs, is used by mentors to guide their mentees. At the end of each program period, information on the progress of all mentees will be provided not only for related parties in the program, but most importantly, for the management as an insight into the stage of readiness of successors and succession plan in Indofood.



Mempersiapkan Pemimpin Masa Depan

Pembinaan karyawan dan persiapan penerus merupakan kunci untuk mendukung pertumbuhan dan keberlanjutan jangka panjang Perseroan. Para pemimpin masa depan potensial diidentifikasi dan dibandingkan kinerjanya melalui *e-succession planning online*. Sistem ini membantu unit usaha dalam mengidentifikasi calon pemimpin masa depan, memetakan kesenjangan kompetensi dengan rencana pengembangan yang sesuai serta memantau perkembangannya. Untuk jenjang manajerial, rencana pengembangan yang disiapkan meliputi pelatihan kepemimpinan dan bimbingan karier untuk mengembangkan keterampilan berpikir strategis dan kemampuan melakukan pembinaan. Di tingkat divisi, Program *Management Trainee* kami ditujukan untuk membina lulusan yang berpotensi tinggi dengan berbagai bakat dan keahlian untuk menduduki posisi-posisi utama di masa depan.

Di tahun 2023, kami merencanakan dan mengembangkan *Talent Mentorship Program* yang akan diluncurkan pada tahun 2024. Dalam program yang akan berlangsung selama enam bulan ini, karyawan terpilih yang diidentifikasi sebagai penerus atau bakat dari masing-masing divisi akan melakukan serangkaian diskusi pengembangan dengan mentor yang bertugas untuk menentukan area yang perlu ditingkatkan serta menentukan rencana tindakan untuk mengatasi kesenjangan kompetensi dan untuk mencapai tujuan. Sebelum program dimulai, para mentor terpilih akan dibekali dengan pengetahuan dan keterampilan untuk melakukan *mentoring*. Pencapaian selama program ini yang mencakup rencana aksi, target utama dan KPI akan digunakan oleh mentor sebagai panduan pengembangan. Di setiap akhir periode program, informasi perkembangan seluruh mentee akan disampaikan tidak hanya kepada pihak-pihak terkait dalam program, namun juga kepada manajemen sebagai gambaran tahap kesiapan penerus dan rencana penyiapan pemimpin masa depan di Indofood.



Continuous Improvement Culture

Indofood recognizes the value of challenging conventional wisdom for enhanced performance and productivity. Employees are provided with a platform to actively share new ideas and are encouraged to maintain a proactive learning attitude. Opportunities are created year-round for employees to contribute ideas aimed at enhancing quality, productivity, and profitability. This involves internal competitions at the division level, progressing to broader challenges within the Indofood Group, such as the annual Indofood Continuous Improvement and Productivity Award ("CIPTA") and convention.

The convention consists of a knowledge-sharing forum on best practices for productivity and continuous improvement and an awards ceremony to honor innovation, productivity achievement, and continuous improvement initiative that have made it to the finals of the Group-wide competition.

Budaya Perbaikan Berkelanjutan

Indofood menyadari bahwa ragam cara berpikir dapat berkontribusi terhadap peningkatan kinerja dan produktivitas. Karyawan diberikan platform untuk secara aktif saling berbagi ide-ide baru dan didorong untuk mempertahankan budaya pembelajaran yang proaktif. Peluang diciptakan sepanjang tahun bagi karyawan untuk menyumbangkan gagasan guna meningkatkan mutu, produktivitas dan profitabilitas. Upaya ini melibatkan kompetisi internal di tingkat divisi, yang dilanjutkan ke tantangan yang lebih luas dalam Grup Indofood, seperti kegiatan tahunan Indofood Continuous Improvement and Productivity Award ("CIPTA") dan konvensi.

Konvensi ini terdiri dari forum saling berbagi pengetahuan tentang praktik terbaik di bidang produktivitas dan perbaikan berkelanjutan, serta pemberian penghargaan pada inovasi, pencapaian produktivitas dan inisiatif perbaikan berkelanjutan yang berhasil masuk ke tahap final kompetisi yang melibatkan seluruh Grup.



Participants of CIPTA explaining their innovation by using traditional and unique costume

Peserta CIPTA menjelaskan inovasi mereka dengan menggunakan kostum tradisional yang unik

Participating teams across business units present their innovative ideas on improving productivity, quality, cost efficiency, delivery, safety, environment, and morale. Evaluation is based on practicality and cost of implementation.

In 2023, CIPTA directed its efforts towards several key priorities. Firstly, a distinct focus was placed on assessing the impact of enhancements, ensuring tangible benefits for both the Company and its customers. Secondly, emphasis was placed on the core values of creativity, originality, and teamwork, cultivating an environment that fosters innovative solutions. Thirdly, adaptability took precedence, recognizing the significance of navigating dynamic circumstances. Additionally, precision in analysis and the effective utilization of tools were deemed crucial. CIPTA demonstrated a steadfast commitment to a continuous improvement system, highlighting its dedication to refining and optimizing processes over time.

Participants can compete at the national level in the National Quality and Productivity Meeting (Temu Karya Mutu dan Produktivitas Nasional or "TKMPN") and Indonesian Quality Convention (IQC), as well as at the international level in the ICQCC.

In 2023, Bogasari Group participated in the TKMPN and received Platinum and best performance. Noodles Division from CBP group also received Gold Award in ICQCC.

Tim yang berpartisipasi di seluruh unit usaha mempresentasikan ide-ide inovatif mereka dalam meningkatkan produktivitas, mutu, efisiensi biaya, pencapaian, keselamatan, lingkungan dan semangat kerja. Evaluasi didasarkan pada kepraktisan dan biaya pelaksanaan.

Di tahun 2023, CIPTA mengarahkan upayanya pada beberapa prioritas utama. Pertama, fokus prioritas pada penilaian dampak dari upaya pengembangan, guna memastikan manfaatnya bagi Perseroan dan konsumen. Kedua, menekankan aspek nilai-nilai kreativitas, orisinalitas dan kerja sama tim, serta menciptakan lingkungan yang mendorong solusi inovatif. Ketiga, kemampuan beradaptasi menjadi prioritas, mengingat pentingnya menghadapi keadaan yang dinamis. Selain itu, ketelitian dalam analisis dan penggunaan alat yang efektif juga dianggap sebagai faktor penting. CIPTA menunjukkan komitmen yang teguh terhadap sistem perbaikan berkelanjutan, melalui dedikasinya untuk senantiasa menyempurnakan dan mengoptimalkan proses.

Peserta dapat berkompetisi di tingkat nasional dalam Temu Karya Mutu dan Produktivitas Nasional ("TKMPN") dan Indonesian Quality Convention (IQC), serta di tingkat internasional dalam ICQCC.

Pada tahun 2023, Grup Bogasari turut berpartisipasi dalam TKMPN dan meraih penghargaan Platinum dan kinerja terbaik. Divisi Mi Instan dari Grup CBP juga memenangkan Gold Award di ICQCC.



Bogasari Winning TKMPN Event 2023

Bogasari Menjadi Juara Ajang TKMPN 2023

Bogasari showcased its commitment to excellence at the TKMPN organized by the Indonesia Quality & Productivity Management Association (IQPMA) and Wahana Kendali Mutu in Yogyakarta.

Three Quality Control Circle ("QCC") Teams, namely QCC OPEX, QCC EFFICIENCY, and QCC THERMOS, participated and collectively achieved the prestigious Platinum title among 2,162 participants, 184 companies, and 557 teams. The overarching theme centered around energy conservation, aligning with the implementation of ISO 50001:2018 and supporting Bogasari's sustainability initiative, "Bogasari Goes to Green Industry."

The remarkable achievements included QCC OPEX's reduction of GHG emissions by 500 ton CO₂-e per year. In the realm of energy efficiency, QCC EFFICIENCY achieved substantial savings of 47,900 kWh per year in electrical consumption, accompanied by a noteworthy decrease in GHG emissions by 37.7 ton CO₂-e per year. Equally commendable were the efforts of QCC THERMOS, which saved CNG and electricity by 20,200 kWh per month, resulting in a GHG emissions reduction by 11 ton CO₂-e per month.

These accomplishments highlight the unwavering dedication and effectiveness of each QCC team in their contribution to environmental sustainability. They further emphasize Bogasari's commitment to environmental responsibility and ongoing efforts for continuous improvement.

Bogasari menunjukkan komitmennya terhadap keunggulan pada ajang TKMPN yang diselenggarakan oleh Indonesia Quality & Productivity Management Association (IQPMA) dan Wahana Kendali Mutu di Yogyakarta.

Tiga Tim Quality Control Circle ("QCC"), yaitu QCC OPEX, QCC EFFICIENCY dan QCC THERMOS, berpartisipasi dan secara kolektif meraih gelar Platinum bergengsi di antara 2.162 peserta, 184 perusahaan dan 557 tim. Tema keseluruhan berpusat pada konservasi energi, selaras dengan penerapan ISO 50001:2018 dan mendukung inisiatif keberlanjutan Bogasari, "Bogasari Goes to Green Industry."

Pencapaian luar biasa tersebut antara lain meliputi pengurangan emisi GRK oleh QCC OPEX sebesar 500 ton CO₂-e per tahun. Di bidang efisiensi energi, QCC EFFICIENCY berhasil meraih penghematan energi listrik yang signifikan sebesar 47.900 kWh per tahun, serta penurunan tingkat emisi GRK sebesar 37.7 ton CO₂-e per tahun. Selain itu, upaya QCC THERMOS juga perlu diapresiasi yang berhasil menghemat konsumsi CNG dan listrik sebesar 20.200 kWh per bulan, sehingga menghasilkan pengurangan emisi GRK sebesar 11 ton CO₂-e per bulan.

Pencapaian ini menunjukkan dedikasi dan efektivitas yang tak tergoyahkan dari masing-masing tim QCC dalam memberi kontribusi pada kelestarian lingkungan. Ketiga tim juga menekankan komitmen Bogasari terhadap tanggung jawab lingkungan dan upaya terus-menerus untuk perbaikan berkelanjutan.



EMPLOYEE HEALTH & SAFETY AND WELL-BEING [2-27, 3-3]

KESELAMATAN & KESEHATAN KERJA DAN KESEJAHTERAAN KARYAWAN

OHS COMMITMENT, POLICY, AND MANAGEMENT SYSTEM

Indofood is committed to fostering a secure and healthy work environment, coupled with the provision of suitable and safe working facilities for all employees, contractors, and visitors across its facilities. This commitment is explicitly outlined in our Company Regulation and CLAs. We prioritize the well-being of our workforce by offering comprehensive training programs that equip employees with the skills to work safely. Additionally, proactive measures including accident prevention initiatives, reporting non-conformities, and conducting thorough investigations in the event of incidents, underscore our dedication to maintain a safe workplace.

The Company's OHS Policy is aligned with Government Regulation No. 50 of 2012 on the Implementation of OHS Management System (Sistem Manajemen Keselamatan dan Kesehatan Kerja or "SMK3"). [2-27, 403-7]

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

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

Our OHS Management System which guides all operating units and covers all employees, includes: [403-8]

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

KOMITMEN, KEBIJAKAN DAN SISTEM MANAJEMEN K3

Indofood berkomitmen untuk menjaga lingkungan kerja yang aman dan sehat melalui penyediaan fasilitas kerja yang layak dan aman bagi seluruh karyawan, kontraktor dan pengunjung di seluruh fasilitasnya. Komitmen ini secara eksplisit dituangkan dalam Peraturan Perusahaan dan PKB kami. Kami juga memprioritaskan kesejahteraan karyawan dengan menawarkan program pelatihan yang komprehensif guna membekali karyawan dengan keterampilan untuk bekerja dengan aman. Tindakan proaktif, termasuk inisiatif pencegahan kecelakaan, pelaporan penyimpangan dan upaya investigasi menyeluruh ketika terjadi insiden, menunjukkan dedikasi kami dalam menjaga tempat kerja yang aman.

Kebijakan K3 Perseroan sejalan dengan Peraturan Pemerintah No. 50 Tahun 2012 tentang Penerapan Sistem Manajemen Keselamatan dan Kesehatan Kerja ("SMK3"). [2-27, 403-7]

Prinsip-prinsip Kebijakan K3 kami adalah: [2-23, 2-24]

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

Sistem Manajemen K3 kami memberikan panduan bagi unit-unit operasional dan seluruh karyawan meliputi: [403-8]

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

A total of 97 operating units in the Indofood Group are certified to the national OHS certification, SMK3. In addition, 17 of our operating units have also been certified to ISO 45001, an international OHS standard to meet the requirements of specific export markets.

External audits by an authorized body are conducted periodically for Indofood operating units certified to national or international OHS certifications. All audit findings are addressed within agreed timeframes. In 2023, there was no incident of non-compliance regarding OHS. [403-1, 403-2]

Suppliers and contractors are required to comply with our OHS policies according to contractual agreements. Our smallholders from Agribusiness Group are also encouraged to comply with our OHS policies, with the help of an appointed smallholder assistant in each region. [403-7]

HEALTH AND SAFETY COMMITTEE

Our employees are readily involved in the implementation and management of OHS. In each operating unit, there is a Health and Safety Committee (Panitia Pembina Keselamatan dan Kesehatan Kerja or "P2K3") led by a chairman, vice-chairman, and secretary, who perform their respective duties and responsibilities with the assistance of committee members consisting of a certified OHS expert, as well as management and worker representatives. [403-2]



P2K3 conducting a safety briefing for employees
P2K3 melakukan safety briefing kepada karyawan

Sebanyak 97 unit operasional Grup Indofood telah tersertifikasi SMK3. Selain itu 17 unit operasional juga telah tersertifikasi ISO 45001, yang merupakan standar K3 internasional guna memenuhi persyaratan pasar ekspor.

Audit eksternal oleh lembaga yang berwenang dilakukan secara berkala untuk unit operasional Indofood yang telah memiliki sertifikasi K3 nasional dan internasional. Semua temuan audit ditindaklanjuti dalam jangka waktu yang disepakati. Di tahun 2023, tidak ditemukan adanya ketidakpatuhan terhadap K3. [403-1, 403-2]

Para pemasok dan kontraktor diwajibkan untuk mematuhi kebijakan K3 kami sesuai dengan perjanjian kontrak. Para petani plasma dari Grup Agribisnis juga kami dorong untuk mematuhi kebijakan K3 kami, dengan bantuan pendamping petani plasma yang ditunjuk di masing-masing wilayah. [403-7]

KOMITE KESELAMATAN DAN KESEHATAN KERJA

Karyawan kami dengan sigap menerapkan dan mengelola K3. Di setiap unit operasional telah dibentuk Panitia Pembina Keselamatan dan Kesehatan Kerja ("P2K3") yang dipimpin oleh seorang ketua, wakil ketua dan sekretaris, yang melaksanakan tugas dan tanggung jawabnya dibantu oleh anggota komite yang terdiri dari ahli K3 bersertifikat, serta perwakilan manajemen dan karyawan. [403-2]

Members of P2K3 [403-4]

Anggota P2K3



>6,200

Number of members
Jumlah anggota

>900

Number of management level members
Jumlah anggota level manajemen

The P2K3 oversees the implementation of SMK3 principles and creates strategic plans to provide a safe workplace. OHS programs developed by P2K3 apply to both employees and external parties.

The P2K3 conducts regular workplace inspections, facilitates worker participation and consultation relating to OHS matters through safety briefings and monthly meetings, safety talks, and other safety-related meetings. Employee and labor union representatives involved in the committee meetings can provide feedback and contribute to improvements in OHS systems according to the OHS Policy and CLAs. Additionally, P2K3 is responsible for investigating workplace accidents and taking proactive actions to prevent accidents. P2K3 informs management of any incidents and prepares an associated report with recommended corrective actions. [403-2, 403-4]

HAZARD IDENTIFICATION AND SAFETY MANAGEMENT [403-2, 403-7]

Indofood endeavors to create a safe and healthy workplace. We conduct regular risk assessments to identify potential work-related hazards so that appropriate risk control is implemented to prevent accidents. Work-related hazards encompass potential accidents arising from machinery, electricity, tasks performed at heights or in confined spaces, the use of chemicals, ergonomic challenges, and road accidents. After work-related hazards are identified, a comprehensive risk management plan is implemented, incorporating hazard elimination, substitution, implementation of engineering controls and ongoing employee training to address and mitigate these risks effectively.

Personal protective equipment ("PPE") and other wearable protection are provided for employees involved in hazardous work. We conduct regular campaigns to remind employees of the importance of maintaining safety at work. Daily safety briefings are held in our operating units, including in estates and mills to reinforce safety awareness and use of PPE as protection from hazards. [403-5]

P2K3 mengawasi penerapan prinsip-prinsip SMK3 dan membuat rencana strategis untuk menyediakan tempat kerja yang aman. Program K3 dikembangkan oleh P2K3 yang berlaku baik bagi karyawan maupun pihak eksternal.

P2K3 melakukan inspeksi tempat kerja secara berkala, memfasilitasi partisipasi dan konsultasi karyawan terkait K3 melalui pengarahan keselamatan kerja dan pertemuan bulanan, *safety talk* dan pertemuan terkait keselamatan kerja lainnya. Perwakilan karyawan dan serikat pekerja yang terlibat dalam rapat komite dapat memberikan masukan dan berkontribusi terhadap perbaikan sistem K3 sesuai Kebijakan K3 dan PKB. Selain itu, P2K3 bertanggung jawab melakukan investigasi kecelakaan kerja dan mengambil tindakan proaktif untuk mencegah terjadinya kecelakaan kerja. P2K3 juga menginformasikan kepada manajemen setiap insiden kecelakaan kerja yang terjadi, serta menyiapkan laporan tentang kecelakaan kerja tersebut beserta rekomendasi dan tindakan perbaikannya. [403-2, 403-4]

IDENTIFIKASI BAHAYA DAN MANAJEMEN KESELAMATAN [403-2, 403-7]

Indofood berupaya menciptakan tempat kerja yang aman dan sehat. Kami melakukan penilaian risiko secara rutin untuk mengidentifikasi potensi bahaya terkait pekerjaan, sehingga pengendalian risiko yang tepat dapat diterapkan untuk mencegah terjadinya kecelakaan kerja. Bahaya yang berhubungan dengan pekerjaan meliputi potensi kecelakaan kerja yang timbul dari mesin, listrik, pekerjaan yang dilakukan di ketinggian atau di ruang terbatas, penggunaan bahan kimia, ergonomis dan kecelakaan di jalan raya. Setelah bahaya yang terkait dengan pekerjaan teridentifikasi, kami menerapkan strategi manajemen risiko yang komprehensif, termasuk mengeliminasi bahaya, substitusi, implementasi kendali teknis dan pelatihan karyawan yang berkelanjutan untuk secara efektif mengatasi dan memitigasi risiko tersebut.

Alat pelindung diri ("APD") dan fasilitas pelindung lainnya disediakan untuk karyawan yang terlibat dalam pekerjaan berbahaya. Kampanye rutin dilakukan untuk mengingatkan karyawan akan pentingnya menjaga keselamatan di tempat kerja. Pengarahan keselamatan harian diadakan di unit-unit operasional, termasuk di lokasi perkebunan dan PKS, guna memperkuat kesadaran keselamatan dan penggunaan APD sebagai perlindungan dari bahaya. [403-5]

Visitors to our factories undergo a safety induction while contractors must satisfy our safety requirements such as ensuring safe working practices and dressing in appropriate PPE.

Our training program is designed to enhance risk awareness and bolster employees' understanding of hazard identification, risk control and emergency response procedures, including firefighting and first aid. Moreover, members of the P2K3 undergo specialized training in work accident investigation and audits to ensure a thorough approach to risk management. [403-2, 403-5]

Employees who operate certain equipment are required to undergo additional equipment-specific OHS training and be certified by authorized institutions. We have developed emergency preparedness plans, formed emergency response teams, and conducted regular emergency drills in operating units. We provide safety signs and safety warnings in operating units as visual reminders, along with alarm bells and hazard lights that are activated during emergencies. [403-5]

Para pengunjung pabrik mengikuti proses induksi keselamatan sedangkan para kontraktor wajib memenuhi persyaratan keselamatan kami seperti memastikan praktik kerja yang aman dan mengenakan APD yang sesuai.

Program pelatihan kami dirancang untuk meningkatkan kesadaran risiko dan meningkatkan pemahaman karyawan tentang identifikasi bahaya, pengendalian risiko dan prosedur tanggap darurat, termasuk pemadamkan kebakaran dan pertolongan pertama. Anggota P2K3 juga mengikuti pelatihan khusus di bidang investigasi dan audit kecelakaan kerja untuk memastikan pendekatan manajemen risiko yang menyeluruh. [403-2, 403-5]

Karyawan yang mengoperasikan peralatan tertentu diwajibkan mengikuti pelatihan K3 khusus tambahan dan mendapatkan sertifikasi dari lembaga yang berwenang. Kami telah mengembangkan rencana kesiapsiagaan darurat, membentuk tim tanggap darurat dan melakukan latihan darurat secara rutin di unit-unit operasional. Kami menyediakan rambu keselamatan dan peringatan keselamatan di unit-unit operasional sebagai peringatan visual, serta bel alarm dan lampu *hazard* yang dapat diaktifkan pada kondisi darurat. [403-5]



We conduct regular training on emergency response procedures for our employees

Kami secara berkala menyelenggarakan pelatihan prosedur tanggap darurat bagi karyawan kami

Our Distribution Group has implemented procedures that foster a safe workplace across their operations, including in their warehouses. We conduct hazard identification and risk assessment for warehouses and logistics operations. To minimize risk and prevent accidents, we apply GWP that focus on product handling as well as implementation of safety principles in the warehouses. Within our Distribution Group, we provide drivers with a safety checklist which includes a vehicle readiness check that needs to be completed prior to their delivery assignments. [403-7]

In the Agribusiness Group, we employ security guards, trained in non-criminal cases and basic human rights to protect our Agribusiness workers and their families living in plantation areas. The security officers undergo extensive training at a dedicated center, which is conducted in collaboration with military commando units and local police units. The emphasis is on building mental and physical strength to equip our officers with the skills necessary for handling non-criminal cases while upholding human rights and ensuring compliance with the law. [403-6]

OHS PERFORMANCE [403-9]

With all the above-mentioned efforts to ensure the safety of our employees, our total recordable work-related injuries rate decreased 16% from 2.49 in 2022 to 2.09 in 2023. A total of 161 out of 226 operating units experienced zero accidents in 2023. However, we regret to announce that there were three fatalities across our operations in 2023, which occurred in two units of the Agribusiness Group and one unit of the CBP Group. We extended assistance to the families affected by the incidents and established a specialized team to carry out in-depth formal investigations into the root causes of each accident. Implementing corrective measures to forestall future occurrences, we prioritized a hierarchy of control, incorporating technical modifications for enhanced safety and comprehensive safety awareness programs to heighten employee vigilance. All victims are covered by BPJS Ketenagakerjaan, an Indonesian social security system specifically designed for Indonesian workers. [403-5]

Grup Distribusi telah menerapkan prosedur untuk mendorong terciptanya tempat kerja yang aman di seluruh kegiatan operasionalnya, termasuk di lokasi gudang. Kami melakukan identifikasi bahaya dan penilaian risiko untuk operasional gudang dan logistik. Dalam rangka meminimalkan risiko dan mencegah terjadinya kecelakaan kerja, kami menerapkan GWP pada penanganan produk serta penerapan prinsip keselamatan di gudang. Grup Distribusi menyiapkan daftar periksa keselamatan bagi para pengemudi yang mencakup pemeriksaan kesiapan kendaraan yang harus diselesaikan sebelum melaksanakan tugas pengiriman. [403-7]

Grup Agribisnis merekrut penjaga keamanan yang terlatih dalam kasus-kasus non kriminal dan hak asasi manusia, untuk melindungi para pekerja Agribisnis dan keluarga mereka yang tinggal di area perkebunan. Petugas keamanan mengikuti pelatihan yang ekstensif di pusat pelatihan khusus, bekerja sama dengan unit komando militer dan unit polisi setempat. Latihan difokuskan pada pembangunan kekuatan mental dan fisik untuk membekali petugas dengan keterampilan yang dibutuhkan dalam menangani kasus-kasus non kriminal dengan tetap menjunjung tinggi hak asasi manusia dan memastikan kepatuhan terhadap hukum. [403-6]

KINERJA K3 [403-9]

Melalui berbagai upaya dalam menjamin keselamatan para karyawan, terjadi penurunan tingkat kecelakaan yang dapat dicatat sebesar 16% dari 2,49 pada tahun 2022 menjadi 2,09 di tahun 2023. Sebanyak 161 dari 226 unit operasional kami mencatatkan nihil kecelakaan kerja di tahun 2023. Namun, dengan menyesal kami sampaikan bahwa di tahun 2023, terdapat tiga kejadian fatalitas di unit operasional kami, yaitu di dua unit Grup Agribisnis dan satu unit Grup CBP. Kami memberikan dukungan kepada keluarga para korban dan menugaskan tim khusus yang telah kami tunjuk untuk melakukan penyelidikan formal secara menyeluruh atas akar penyebab kecelakaan kerja tersebut. Dalam menerapkan langkah-langkah perbaikan untuk mencegah kejadian kecelakaan kerja di masa mendatang, kami menerapkan hierarki dalam tindakan pengendalian, yang menggabungkan modifikasi teknis untuk meningkatkan keselamatan serta sosialisasi keselamatan yang komprehensif untuk meningkatkan kesadaran karyawan. Semua korban memperoleh perlindungan dari BPJS Ketenagakerjaan, sebuah sistem jaminan sosial Indonesia yang dirancang khusus bagi para karyawan Indonesia. [403-5]

In 2023, Indofood continues its commitment to OHS, where regular audits are conducted for operational units, with a particular focus on those with a history of fatal accidents or a high recordable accident rate. The audits were performed in accordance with the Government's OHS regulations, encompassing an extensive set of 166 criteria. These criteria cover comprehensive aspects of OHS, including development and maintenance of policy commitment, documentation of OHS plan. Subsequently, the implementation of preventive and corrective action plans are undertaken, aiming to proactively prevent future accidents and augment the overall safety measures within the organization. We target zero fatalities and accidents in the workplace and review our safety and fatality assessments to inform action and improvement plans.

Di tahun 2023, Indofood melanjutkan komitmennya pada K3, melalui penerapan audit secara berkala terhadap unit-unit operasional, dengan difokuskan pada unit-unit yang memiliki riwayat kecelakaan fatal atau tingkat kecelakaan yang tinggi. Audit tersebut dilakukan sesuai dengan peraturan K3 Pemerintah, yang meliputi 166 kriteria. Kriteria ini mencakup aspek K3 yang komprehensif, termasuk pengembangan dan pemeliharaan komitmen kebijakan, serta dokumentasi rencana K3. Penerapan tindakan perbaikan selanjutnya dilakukan, dengan tujuan untuk secara proaktif mencegah terjadinya kecelakaan kerja di masa mendatang dan meningkatkan langkah-langkah keselamatan secara keseluruhan dalam organisasi. Target kami adalah mencapai nihil fatalitas dan kecelakaan kerja, serta meninjau penilaian keselamatan dan fatalitas guna menginformasikan tindakan dan rencana perbaikan.

OHS Performance 2023 [403-9]

Kinerja K3 Tahun 2023



Zero Accident

Recorded in 161 out of 226 operating units in 2023

Nihil kecelakaan kerja tercatat di 161 dari 226 unit operasional pada tahun 2023

0.020

High-Consequence Work-Related Injuries Rate

Tingkat Kecelakaan Kerja dengan Konsekuensi Tinggi

0.015

Fatality Rate

Tingkat Fatalitas

Recordable Work-Related Injuries Rate¹⁷

Tingkat Kecelakaan Kerja yang Dapat Dicatat¹⁷

By Year

Berdasarkan Tahun

2.49 2.49 2.09

2021

2022

2023

By Gender

Berdasarkan Gender



2.65 2.66 2.25

2021

2022

2023



1.75 1.69 1.39

2021

2022

2023

¹⁷ Recordable work-related injuries rate is calculated as follows: number of recordable work-related injuries x 1,000,000 divided by total hours worked. Data recorded for work accidents is based on GRI Standards

¹⁷ Perhitungan tingkat kecelakaan kerja yang dapat dicatat dilakukan sebagai berikut: jumlah kecelakaan kerja yang dapat dicatat x 1.000.000 dibagi total jam kerja. Data kecelakaan kerja dicatat berdasarkan peraturan Standar GRI



Our Bogasari Group conducted annual sports event for employees

Grup Bogasari kami menyelenggarakan kegiatan olahraga tahunan bagi karyawan

Beyond employee safety, Indofood believes in promoting employee health, which boosts productivity at work. Through several pilot programs, we promote employees' engagement in regular physical activity outside work hours and encourage regular stretching during the working day. Our Bogasari Group also hosts an annual sports event, Pekan Olahraga dan Seni Bogasari (PORSARI), featuring competitive individual and team sports amongst employees across the Group.

Employees also have access to healthcare services via on-site company clinics at our production facilities and plantation estates, or at healthcare facility partners. These facilities are available to provide medical assistance for employees on every shift. We also provide health check-ups and tests for specific occupational health risks for our employees. Our health hazard assessments include identifying work-related illnesses and the impacts of work areas on the health of our employees. [403-3, 403-6]

Selain memastikan keselamatan karyawan, Indofood meyakini bahwa mendukung kesehatan karyawan dapat meningkatkan produktivitas saat bekerja. Melalui beragam program percontohan, kami melibatkan karyawan dalam kegiatan fisik secara teratur di luar jam kerja dan mendorong peregangan badan secara berkala selama hari kerja. Grup Bogasari juga menyelenggarakan kegiatan olahraga tahunan yaitu Pekan Olahraga dan Seni (PORSARI), kompetisi olahraga individu dan tim yang kompetitif diikuti oleh karyawan di dalam Grup.

Karyawan juga memperoleh akses terhadap layanan kesehatan di klinik perusahaan yang tersedia di fasilitas produksi dan kawasan perkebunan atau melalui fasilitas kesehatan yang dijalankan oleh mitra kami. Fasilitas tersebut tersedia untuk memberikan bantuan medis untuk setiap shift karyawan. Kami juga menyediakan pemeriksaan kesehatan kepada karyawan, termasuk melakukan tes yang dapat mendeteksi risiko kesehatan terkait pekerjaan. Penilaian bahwa kesehatan mencakup identifikasi penyakit akibat kerja dan dampak area kerja terhadap kesehatan karyawan kami. [403-3, 403-6]

EMPLOYEES' WELL-BEING

Guided by our core values of treating all stakeholders with respect, we make employee well-being a top priority. We demonstrate this commitment through multiple programs and initiatives supporting employee health and well-being.

Workforce Nutrition Program [403-6]

To encourage employees to lead healthy lifestyles through balanced nutrition, Indofood launched the Workforce Nutrition Program in 2016. The Workforce Nutrition Program was created to make sure that Indofood employees have access to and knowledge of a nutritious diet that adheres to the Indonesian Government's nutritional recommendations. This program is carried out through the following:

Healthy Food at Work

We have carried out a survey of the food menu provided in the employee canteen to align the nutritional content of the food served with the Government's "Balanced Nutrition" and "My Plate" guidelines. In 2023, we launched an application that calculates the total number of calories of the canteen menu served, including carbohydrates, protein, fat, and energy, so that the calorie count of the food served is in line with Government recommendations. Adjustments are made to correct any deviations of nutritional value. The application comes with a dashboard that displays nutritional information of the dishes served on the canteen menu.

Nutrition Education [403-6]

We seek to enhance our employees' knowledge of health and nutrition through nutritional education, by delivering knowledge through various channels such as comics and health webinars. In 2023, Indofood conducted webinars on key topics, such as tips for lowering cholesterol and weight with a healthy diet, mindful eating during the Eid holiday, tips for safe fasting for ulcer and gastroesophageal reflux disease (GERD) sufferers, tips to avoid gout, and guidance on exercises to perform to avoid Carpal Tunnel Syndrome.

KESEJAHTERAAN KARYAWAN

Dengan berpedoman pada nilai-nilai kami untuk menghargai seluruh pemangku kepentingan, kami menempatkan kesejahteraan karyawan sebagai prioritas utama. Komitmen ini dinyatakan melalui berbagai program dan inisiatif untuk mendukung kesehatan dan kesejahteraan karyawan.

Program Gizi Bagi Karyawan [403-6]

Dalam rangka mendorong karyawan untuk menerapkan pola hidup sehat melalui gizi seimbang, Indofood meluncurkan program Gizi bagi Karyawan sejak tahun 2016. Program Gizi Bagi Karyawan dilaksanakan untuk memastikan bahwa karyawan Indofood memiliki akses serta pengetahuan tentang pola makan bergizi yang sesuai dengan anjuran gizi Pemerintah. Program ini dilakukan melalui beberapa kegiatan:

Makanan Sehat di Tempat Kerja

Kami telah melakukan survei atas kandungan gizi dari menu makanan di kantin karyawan untuk memantau kesesuaian kandungan gizi makanan yang dihidangkan dengan pedoman "Gizi Seimbang" dan "Isi Piringku" dari Pemerintah. Pada tahun 2023, kami telah meluncurkan aplikasi untuk menghitung total kalori dari menu kantin yang meliputi kandungan karbohidrat, protein, lemak dan energi, sehingga jumlah kalori makanan sesuai dengan anjuran Pemerintah. Penyesuaian menu dilakukan untuk memperbaiki jika ada nilai gizi yang belum sesuai. Aplikasi ini juga dilengkapi dengan dashboard yang menampilkan laporan perhitungan gizi dari menu kantin.

Edukasi Gizi [403-6]

Kami berupaya untuk meningkatkan pengetahuan karyawan tentang kesehatan dan gizi melalui berbagai cara edukasi gizi seperti komik dan webinar kesehatan. Di tahun 2023, Indofood telah menyelenggarakan webinar dengan topik-topik utama seperti tips menurunkan kolesterol dan berat badan dengan pola makan sehat, *mindful eating* saat libur Lebaran, tips aman berpuasa bagi penderita maag dan *gastroesophageal reflux disease* (GERD), serta tips menghindari asam urat dan panduan olahraga untuk menghindari *Carpal Tunnel Syndrome*.

We facilitate a clean and healthy lifestyle for our employees by providing adequate hand washing facilities and sports facilities in operational units. For our employees to be more active and productive, we encourage regular stretching during work hours and promote engagement in sports and regular physical activity outside of work hours. [403-6]

Kami memfasilitasi pola hidup bersih dan sehat bagi karyawan kami melalui penyediaan fasilitas cuci tangan dan fasilitas olahraga di unit-unit operasional. Guna meningkatkan aktivitas dan produktivitas karyawan, kami mendorong latihan peregangan rutin selama jam kerja, serta melibatkan karyawan dalam kegiatan olahraga dan aktivitas fisik secara berkala di luar jam kerja. [403-6]



Breastfeeding Support

At Indofood, we actively support its employees who are lactating mothers by providing dedicated lactation rooms in our operating units, ensuring their privacy and convenience. We have established policy guidelines to standardize the facilities of these lactation rooms, which include essential amenities such as a refrigerator with bottle sterilizer, air-conditioner or fan, ventilation for good air circulation, a water dispenser offering both hot and cold water, nursing apron and tissue, a sink, hand soap, sanitizer and a cleaning kit for bottles, along with a trash bin. These lactation rooms are equipped with educational resources on infant care, and nutrition, and various amenities to ensure optimal hygiene and comfort.

Complementing these physical provisions, we have organized educational sessions on breastfeeding through Instagram Live.

In 2023, we conducted online seminars for employees on the topic of growth and development of children up to the age of five years. Additionally, a new webinar was organized to delve into the impact of gadgets on children's growth and development, along with providing insights into effective strategies to address this concern.

Dukungan untuk Ibu Menyusui

Indofood secara aktif memberi dukungan bagi para karyawan wanita yang sedang menyusui dengan menyediakan ruang laktasi khusus di unit operasional guna melindungi privasi dan kenyamanan mereka. Kami telah menetapkan pedoman kebijakan untuk standarisasi fasilitas ruang laktasi ini, yang meliputi penyediaan berbagai fasilitas penting seperti lemari es dengan alat sterilisasi botol, *air-conditioner* atau kipas angin, ventilasi untuk sirkulasi udara yang baik, dispenser air yang menyediakan air panas dan dingin, celemek menyusui dan tisu, wastafel, sabun tangan, sanitizer, alat pembersih botol serta tempat sampah. Ruang laktasi ini dilengkapi juga dengan materi edukasi terkait perawatan bayi dan gizi, serta beragam fasilitas kebersihan lainnya untuk menjamin kebersihan dan kenyamanan yang optimal.

Selain sarana fisik, kami telah menyelenggarakan berbagai sesi edukasi tentang manfaat menyusui melalui *Instagram Live*.

Di tahun 2023, kami menyelenggarakan seminar *online* untuk karyawan dengan topik tumbuh kembang anak hingga usia lima tahun. Webinar baru juga diselenggarakan untuk menganalisis dampak gadget terhadap pertumbuhan dan perkembangan anak, serta memberikan wawasan tentang strategi efektif untuk mengatasi masalah tersebut.

Encouraging Healthy Lifestyle through the Indofood Bootcamp

Mendorong Pola Hidup Sehat melalui Indofood Bootcamp

In commemoration of Indonesia's National Sport Day, Indofood held a "Be Healthy, Be You" sport Bootcamp for employees on September 23rd. The Bootcamp is a highlight of our Workforce Nutrition Program, which is designed to support and encourage Indofood employees to embrace healthier and more active lifestyles.

During the Bootcamp, our employees are able to experience a mix of various physical activities such as cardio exercises, strength training, and speed drills to improve their fitness. Physical activity is an effective way to reduce stress and anxiety, while boosting mood and energy levels. We believe that helping our employees to adopt an active lifestyle would serve a long way in promoting self-care, mental health, and overall well-being.

As part of Indofood's philosophy to promote balanced nutrition through the Workforce Nutrition Program, events such as this Bootcamp demonstrate Indofood commitment to promote employee health and encourage healthy behaviors.

Dalam rangka memperingati Hari Olahraga Nasional Indonesia, Indofood mengadakan Bootcamp olahraga "Be Healthy, Be You" untuk karyawan pada tanggal 23 September. Bootcamp ini merupakan puncak dari Program Gizi Bagi Karyawan kami, yang dirancang untuk mendukung dan mendorong karyawan Indofood untuk menerapkan pola hidup yang lebih sehat dan aktif.

Selama acara Bootcamp, karyawan dapat mencoba gabungan dari berbagai aktivitas fisik seperti latihan kardio, latihan kekuatan dan latihan kecepatan untuk meningkatkan kebugaran mereka. Aktivitas fisik merupakan cara efektif untuk mengurangi stres dan kecemasan, serta meningkatkan energi dan suasana hati. Kami meyakini bahwa dengan membantu karyawan untuk menerapkan pola hidup aktif akan sangat membantu dalam meningkatkan kebiasaan perawatan diri, kesehatan mental dan kesejahteraan karyawan secara keseluruhan.

Sebagai bagian dari filosofi Indofood untuk mempromosikan gizi seimbang melalui Program Gizi Bagi Karyawan, acara seperti Bootcamp menunjukkan komitmen Indofood dalam meningkatkan kesehatan karyawan dan mendorong perilaku hidup sehat.



Facilities in Our Plantations [203-1]

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

Medical Facilities in Our Plantations

Fasilitas Kesehatan di Perkebunan Kami

Medical Facilities Fasilitas Kesehatan	North Sumatra Sumatra Utara	South Sumatra Sumatra Selatan	Kalimantan Kalimantan	Riau Riau	Java Jawa	Sulawesi Sulawesi	Total Total
Division Clinic Klinik pada Divisi	42	31	17	38	2	1	131
Central Clinic Klinik Utama	11	24	15	4	2	2	58
Ambulances Ambulans	2	14	12	5	1	-	34
Doctors Dokter	1	2	1	3	-	-	7
Visiting Doctors Dokter yang Berkunjung	18	22	10	-	2	1	53
Midwife/Nurses Bidan/Perawat	51	49	24	30	4	2	160
Posyandu Posyandu	57	34	18	43	14	2	168



Fasilitas di Perkebunan Kami [203-1]

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



Our medical facilities for our employees and their families in Agribusiness Group plantations

Fasilitas kesehatan bagi karyawan kami dan keluarganya di perkebunan Grup Agribisnis

Education Facilities in Our Plantations

Fasilitas Pendidikan di Perkebunan Kami

School Facilities Fasilitas Pendidikan	North Sumatra Sumatra Utara	South Sumatra Sumatra Selatan	Kalimantan Kalimantan	Riau Riau	Java Jawa	Sulawesi Sulawesi	Total Total
Day Care Centers Tempat Penitipan Anak	12	29	55	27	1	-	124
Kindergarten Taman Kanak-kanak	27	25	5	33	3	4	97
Primary Schools Sekolah Dasar	5	17	1	17	1	1	42
Secondary Schools Sekolah Menengah Pertama	2	1	-	4	-	-	7
High Schools Sekolah Menengah Atas	1	-	-	3	-	-	4
Teachers Guru	91	165	21	428	17	11	733
Rumah Pintar Rumah Pintar	4	7	1	2	-	1	15

**Teachers conducting classes at education facilities in our plantations**

Para guru mengajar pada fasilitas pendidikan di perkebunan kami



DEVELOPING OUR COMMUNITIES [3-3, 413-1]

PENGEMBANGAN MASYARAKAT

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

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

NUTRITION FOR ALL

Malnutrition is a global health issue, manifesting as a triple burden of undernutrition, overnutrition, and micronutrient deficiencies, as highlighted by The World Health Organization (WHO)¹⁸.

Eliminating malnutrition is a huge undertaking that requires coordinated efforts from all stakeholders across public and private sectors in Indonesia. Indofood strives to contribute to eliminating malnutrition through its leadership, advocacy work, education campaigns as well as caring for its employees through the Workforce Nutrition Program.

Indofood has been a member of the Scaling Up Nutrition ("SUN") movement, a global, business network working to foster Government, world organization, private sector, and NGOs to eliminate malnutrition. As part of the SUN Business Network ("SBN"), Indofood helped establish the Indonesian SBN Committees and its Director, Mr. Axton Salim serves as the global Co-Chair of the SBN advisory group. In 2021, the National Development Planning Agency (Badan Perencanaan Pembangunan Nasional) appointed Indofood to lead private sector initiatives to address stunting, a form of malnutrition affecting Indonesian children.

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

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

GIZI UNTUK SEMUA

Masalah malnutrisi adalah masalah kesehatan global yang telah ditegaskan oleh Badan Kesehatan Dunia (World Health Organization atau WHO)¹⁸, dalam tiga bentuk masalah gizi yaitu kekurangan gizi, kelebihan gizi dan kekurangan zat gizi mikro.

Mengatasi masalah malnutrisi merupakan upaya besar yang membutuhkan upaya terkoordinasi dari seluruh pemangku kepentingan di sektor publik dan swasta di Indonesia. Indofood berupaya untuk berkontribusi dalam mengatasi malnutrisi melalui kepemimpinan, advokasi, kampanye edukasi serta kepedulian terhadap karyawan melalui Program Gizi Karyawan.

Indofood telah menjadi bagian dari gerakan Scaling Up Nutrition ("SUN"), yang bertujuan untuk mendorong inisiatif-inisiatif Pemerintah, badan dunia, swasta dan LSM untuk mengatasi malnutrisi. Sebagai bagian dari Sun Business Network ("SBN"), Indofood ikut mendorong terbentuknya Komite SBN Indonesia dan Direkturnya, Bapak Axton Salim memegang peran sebagai Co-Chair global pada SBN Advisory Group. Di tahun 2021, Badan Perencanaan Pembangunan Nasional menunjuk Indofood untuk memimpin inisiatif pihak swasta dalam mengatasi permasalahan *stunting*, sebagai salah satu bentuk malnutrisi yang sering terjadi pada anak-anak Indonesia.

¹⁸ World Health Organization, <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/malnutrition>. Malnutrition leads to non-communicable diseases that can cause death.

¹⁸ Badan Kesehatan Dunia, <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/malnutrition>. Malnutrisi mengakibatkan penyakit tidak menular yang dapat menyebabkan kematian.

Through its leadership and educational programs, Indofood has helped raise awareness of malnutrition and stunting and expanded the SBN network.

Advancing Nutritional Awareness in the Community

Recognizing the transformative impact of education on individuals' lives and opportunities, Indofood has implemented programs to support community learning. Our education initiatives concentrate on enhancing the health and well-being of various groups including young women, empowering them to make informed decisions about their health and the health of their families.

Posyandu

Posyandu is an integrated health post that is a key element of our healthcare service that focuses on preventing illness and promoting education within communities. This program is done in partnership with the Government to support more than 200 Posyandu across ten provinces in Indonesia focusing on national health concerns.

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

This program has paid off when it evolved successfully into one of our leading community development efforts, particularly for infants, toddlers, pregnant, and lactating mothers.



We provide education on the proper method to weighing children for cadres on Posyandu partners

Kami memberikan edukasi cara menimbang anak yang benar bagi kader di mitra Posyandu

Melalui kepemimpinan dan program edukasinya, Indofood telah membantu meningkatkan kesadaran akan malnutrisi dan *stunting* dan memperluas jejaring SBN.

Meningkatkan Kesadaran Gizi di Masyarakat

Indofood memahami dampak edukasi terhadap kehidupan dan kesempatan tiap individu serta telah menerapkan program untuk mendukung kegiatan edukasi masyarakat. Inisiatif edukasi kami fokuskan pada upaya peningkatan kesehatan dan kesejahteraan masyarakat, termasuk perempuan usia produktif, memberdayakan mereka agar dapat membuat keputusan yang tepat mengenai kesehatan pribadi dan keluarga mereka.

Posyandu

Posyandu adalah pos pelayanan terpadu yang merupakan elemen utama dalam layanan kesehatan kami dengan fokus pada pencegahan penyakit dan edukasi masyarakat. Dukungan kami berikan pada lebih dari 200 Posyandu di sepuluh provinsi di Indonesia dengan bermitra bersama Pemerintah dalam mengatasi berbagai masalah kesehatan nasional yaitu:

- Kekurangan gizi pada anak usia di bawah 5 tahun;
- Kekurangan energi kronis pada ibu hamil;
- Kasus bayi lahir dengan berat badan rendah.

Program ini terus berkembang dan tumbuh menjadi salah satu program pengembangan masyarakat andalan kami, khususnya bagi anak-anak, balita, para ibu hamil dan menyusui.



Health Education for Female Students

We are committed to promoting a healthy lifestyle and the importance of understanding diet and nutritional requirements. To this end, Indofood has established an educational program on health and nutrition for senior high school female students from the Pondok Pesantren Gontor (Islamic Boarding School) in East Java, Southeast Sulawesi, Central Sulawesi, and Riau. Since its establishment in 2022, a total of 5,900 female students have participated in this program.

The program covered topics such as the 'Importance of the First 1,000 Days of Life and Anemia,' and 'Guidelines for Balanced Nutrition and a Healthy Diet'. Complementing the seminar, educational health booklets were distributed to the female students and teachers to enrich their understanding of how women's health status greatly impacts the health of their children and assist them in the pursuit of balanced nutrition.



We provide educational program on health and nutrition for senior high school female students from the Pondok Pesantren Gontor

Kami menyelenggarakan program pendidikan kesehatan dan gizi bagi santriwati di Pondok Pesantren Gontor

Learning Platform for Health Workers and Posyandu Cadres

The primary goal of this education initiative is to enhance the knowledge and understanding of the issue of stunting amongst health workers and Posyandu cadres so that they can educate the community. Indofood has supported the development of specialized modules on nutrition and health.

Pendidikan Kesehatan bagi Pelajar Wanita

Kami berkomitmen untuk mempromosikan pola hidup sehat dan pentingnya pola makan dan kebutuhan gizi. Indofood telah menyelenggarakan program pendidikan kesehatan dan gizi bagi santriwati di Pondok Pesantren Gontor di Jawa Timur, Sulawesi Tenggara, Sulawesi Tengah dan Riau. Sejak tahun 2022, sebanyak 5.900 santriwati telah mengikuti program ini.

Program ini mencakup topik-topik seperti 'Pentingnya 1.000 Hari Pertama Kehidupan dan Anemia', serta 'Pedoman Gizi Seimbang dan Pola Makan Sehat'. Melengkapi materi seminar, booklet edukasi kesehatan dibagikan kepada para santriwati dan guru guna menambah wawasan mereka tentang bagaimana kesehatan perempuan dapat berdampak besar terhadap kesehatan anak-anak mereka dan membantu mereka dalam mencapai gizi seimbang.



Platform Edukasi untuk Tenaga Kesehatan dan Kader Posyandu

Tujuan utama dari inisiatif edukasi ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan pemahaman tentang isu *stunting* bagi para tenaga kesehatan dan kader Posyandu melalui Learning Center Platform sehingga dapat memberikan edukasi kepada masyarakat. Indofood memberikan dukungan dalam bentuk penyediaan modul mengenai gizi dan kesehatan.

The Launching of Learning Center Platform for Health Workers and Posyandu Cadres

Peluncuran Platform Learning Center bagi Tenaga Kesehatan dan Kader Posyandu

Faculty of Public Health Universitas Indonesia introduces a Learning Center Platform aimed at expediting the decrease in stunting rates in Indonesia. Indofood supports the development of specialized modules on nutrition and health, designed for health workers and Posyandu cadres that accessible at any time and from anywhere.

The modules, presented in interesting and engaging video format, are informative and easily comprehensible for learners. The launch of the platform on 23 November 2023 was attended by key figures such as the Director of Health Promotion and Community Empowerment from the Indonesian Ministry of Health, University of Indonesia Chancellor and Dean of Faculty of Public Health, health workers and company representatives.

The learning content made up of five modules which cover topics such as Stunting, Anemia in Expectant Mothers, and Feeding Infants and Children. Currently, a total of 52 videos have been produced, with plans for additional educational content to be developed.

Health workers and Posyandu cadres adopt a self-learning approach, watching videos and completing assignments independently. After completing the self-learning phase of the course, participants proceed to an online face-to-face session, engaging directly with experts. A certificate of completion is awarded to those who successfully complete both stages, marking their commitment to enhance their knowledge and understanding of stunting.



Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia memperkenalkan Platform *Learning Center* guna membantu mempercepat penurunan angka *stunting* di Indonesia. Indofood memberikan dukungan dalam bentuk penyediaan modul-modul khusus gizi dan kesehatan, yang dirancang untuk para tenaga kesehatan dan kader Posyandu untuk pembelajaran kapan saja dan dari mana saja.

Modul-modul disajikan dalam format video yang menarik, informatif dan mudah dipahami. Peluncuran platform pada 23 November 2023 dihadiri oleh tokoh-tokoh penting seperti Direktur Promosi Kesehatan dan Pemberdayaan Masyarakat Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, Rektor dan Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia, para tenaga kesehatan dan perwakilan perusahaan.

Materi pembelajaran terdiri dari lima modul yang mencakup topik-topik seperti *Stunting*, Anemia pada Ibu Hamil dan Pemberian Makanan pada Bayi dan Anak. Saat ini, sebanyak 52 video telah diproduksi dan akan terus memproduksi konten pendidikan tambahan.

Para tenaga kesehatan dan kader Posyandu mulai modul dengan belajar secara mandiri, dengan menonton video dan menyelesaikan tugas secara mandiri. Setelah menyelesaikan tahap belajar secara mandiri, dilanjutkan ke sesi tatap muka *online*, berinteraksi langsung dengan para ahli. Sertifikat kelulusan diberikan kepada tenaga kesehatan dan kader Posyandu yang berhasil menyelesaikan kedua tahapan tersebut, yang menandai komitmen mereka untuk meningkatkan pengetahuan dan pemahaman tentang *stunting*.



Inclusive Collaboration of Entrepreneurs to Overcome Stunting

In our ongoing commitment to diminish stunting rates in Indonesia, Indofood supported The Employers Association of Indonesia (Asosiasi Pengusaha Indonesia or "APINDO"), to introducing the Healthy Children Movement (Gerakan Anak Sehat or "GAS") of the Inclusive Collaboration of Entrepreneurs to Overcome Stunting (Kolaborasi Inklusif Pengusaha Indonesia Atasi Stunting or ("KIPAS Stunting") program. This program is designed specifically to reduce stunting during the crucial First 1,000 Days of life period. This initiative targets pregnant and lactating mothers, as well as toddlers between six months to two years of age. The success of the program is contingent on collaborative efforts with the Association of Indonesian Higher Education Institutions for Nutrition (Asosiasi Perguruan Tinggi Gizi Indonesia or AIPGI).

Key activities included in the program are outlined below:

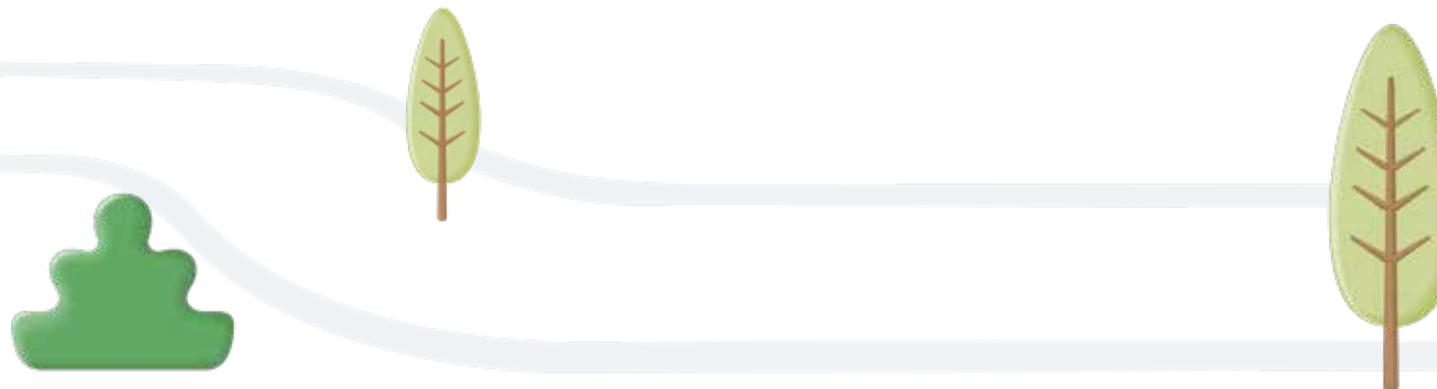
- Providing healthy snacks and complete meals for a span of four months in three cities/regencies (Bogor, Serang, and Purbalingga);
- Weekly educational sessions for pregnant and lactating mothers at Posyandu;
- Monthly anthropometric measurement for toddlers and pregnant mothers;
- Education for health workers and Posyandu cadres to enhance their knowledge and understanding of stunting.

Kolaborasi Inklusif Pengusaha Indonesia Atasi Stunting

Sejalan dengan komitmen kami yang berkelanjutan untuk mengurangi angka *stunting* di Indonesia, Indofood memberi dukungan pada Asosiasi Pengusaha Indonesia ("APINDO") untuk memperkenalkan Gerakan Anak Sehat ("GAS") dengan melakukan Kolaborasi Inklusif Pengusaha Indonesia Atasi Stunting ("KIPAS Stunting"). Program ini dirancang khusus untuk mengurangi angka *stunting* pada masa 1.000 Hari Pertama Kehidupan. Inisiatif ini ditujukan bagi para ibu hamil dan menyusui, serta balita berusia antara enam bulan hingga dua tahun. Keberhasilan program ini juga didukung oleh kolaborasi dengan Asosiasi Perguruan Tinggi Gizi Indonesia (AIPGI).

Kegiatan-kegiatan utama yang termasuk dalam program ini diuraikan di bawah ini:

- Pemberian makanan ringan sehat dan makanan lengkap selama empat bulan di tiga kota/kabupaten (Bogor, Serang dan Purbalingga);
- Sesi edukasi mingguan untuk ibu hamil dan ibu menyusui di Posyandu;
- Pengukuran antropometri setiap bulan untuk balita dan ibu hamil;
- Edukasi untuk para petugas kesehatan dan kader Posyandu untuk meningkatkan pengetahuan dan pemahaman mengenai *stunting*.



Entrepreneurs and Academics Collaboration Supports Government Efforts to Reduce Stunting Rates

Kolaborasi Pengusaha dan Akademisi Mendukung Pemerintah dalam Menurunkan Angka Stunting

Program GAS-KIPAS Stunting APINDO aligns with the Government's commitment to decrease child stunting rates as outlined in the 2020–2024 National Medium Term Development Plan and is paramount to Indonesia's goal to ensure a healthy and well-nourished population as part of the Golden Indonesia 2045 Vision. This program was initiated by SBN Indonesia and APINDO to target pregnant mothers, lactating mothers, and toddlers.

Mr. Axton Salim, Coordinator of SBN Indonesia, Chairperson of the APINDO Stunting Working Group, and Chairperson of the Sustainable Development/SDGs Sector, said, "Adequate nutrition is essential for developing quality human resources. There are three priorities for SBN Indonesia to accelerate nutritional improvements in Indonesia, namely intervention and education for the First 1,000 Days of Life and adolescents, balanced nutrition, and sanitation and hygiene. Therefore, prevention and intervention are needed to address nutritional issues, including stunting."

The initiative engaged approximately 2,100 participants, including pregnant mothers, lactating mothers, and infants aged 6–24 months across three locations: Bogor Regency, Serang City, and Purbalingga Regency. Its primary focus was on preventive measures, offering education to teenagers, pregnant mothers, and lactating mothers about nutrition and health. Additionally, the program supplied nutritious food prepared in accordance with guidelines from the Indonesian Ministry of Health. To further expedite the reduction of stunting rates in Indonesia, the program requires backing from the business sector.

"We hope that more entrepreneurs can contribute to the GAS-KIPAS Stunting APINDO program so that together, we can meet the target of building 1,000 Posyandu and reduce the stunting prevalence target." concluded Mr. Axton Salim.



Program GAS-KIPAS Stunting APINDO sejalan dengan komitmen Pemerintah untuk menurunkan angka stunting pada anak yang dituangkan dalam Rencana Pembangunan Jangka Menengah Nasional tahun 2020–2024 dan merupakan hal terpenting bagi Indonesia untuk menjamin masyarakat sehat dan bergizi baik menuju Visi Indonesia Emas 2045. Program ini digagas oleh SBN Indonesia dan APINDO yang ditujukan bagi para ibu hamil, ibu menyusui dan balita.

Bapak Axton Salim, selaku Koordinator SBN Indonesia dan Ketua Pokja Stunting APINDO serta Ketua Bidang Pembangunan Berkelanjutan/SDGs mengatakan, "Sumber daya manusia yang berkualitas tidak lepas dari pemenuhan gizi. Terdapat tiga prioritas SBN Indonesia untuk mempercepat perbaikan gizi masyarakat Indonesia yaitu intervensi dan edukasi 1.000 Hari Pertama Kehidupan dan remaja, gizi seimbang serta sanitasi dan higienitas. Untuk itu, diperlukan upaya pencegahan dan intervensi untuk mengatasi permasalahan gizi termasuk stunting."

Inisiatif ini melibatkan sekitar 2.100 peserta, termasuk para ibu hamil, ibu menyusui dan bayi berusia 6–24 bulan di tiga lokasi: Kabupaten Bogor, Kota Serang dan Kabupaten Purbalingga. Upaya ini difokuskan pada tindakan pencegahan, pemberian pendidikan pada remaja, ibu hamil dan ibu menyusui tentang gizi dan kesehatan. Selain itu, program ini juga menyediakan makanan bergizi yang disiapkan sesuai dengan pedoman dari Kementerian Kesehatan Indonesia. Untuk lebih mempercepat penurunan angka stunting di Indonesia, program ini memerlukan dukungan dari dunia usaha.

"Kami berharap semakin banyak pengusaha yang berkontribusi dalam program GAS-KIPAS Stunting APINDO agar target intervensi 1.000 Posyandu dan menurunkan prevalensi stunting sesuai target pemerintah dapat segera tercapai." kata Bapak Axton Salim sebagai penutup.



BUILDING HUMAN CAPITAL

Indofood takes human capital development beyond its employees and involves strategic partnerships between academia and industry. We have been funding research that bolsters food security under our flagship research grant program since 1998 through IRN.

In addition, we are part of the Government's effort for the Vocational Link and Match Program, and we will continue to build on our industry-training curriculum program with polytechnics (Vocational Program).

Indofood Riset Nugraha

IRN as our research grant program for students conducting research related to support improving national food security as part of their final or thesis work. Through this program, we create opportunities for a diverse selection of students from across the Indonesian archipelago to produce food-related research proposals.



Coaching from expert on scientific research methods

Pembinaan dari tim ahli terkait metode penelitian ilmiah

PEMBANGUNAN SUMBER DAYA MANUSIA

Pembangunan sumber daya manusia tidak hanya menyentuh karyawan kami, namun juga melibatkan kemitraan strategis antara akademisi dan industri. Kami telah memberikan dana penelitian untuk meningkatkan ketahanan pangan melalui program unggulan kami sejak tahun 1998 yaitu IRN.

Selain itu, kami juga menjadi bagian dari upaya Pemerintah untuk Program Vokasi Link and Match dan akan terus mengembangkan program kurikulum pelatihan industri dengan politeknik (Program Vokasi).

Indofood Riset Nugraha

IRN didirikan oleh Indofood sebagai program pemberian dana penelitian bagi mahasiswa yang melakukan penelitian terkait peningkatan ketahanan pangan nasional sebagai bagian dari tugas akhir mereka. Melalui program ini, kami memberikan peluang bagi mahasiswa terpilih dari seluruh nusantara untuk menghasilkan proposal penelitian di bidang pangan.

>600

Proposal received from 84 universities, with more than 70 university students from 44 universities passing the IRN 2023–2024 selection process



>1,000

University students from 122 universities received research grants selected from more than 6,000 proposals received since 1998



Mahasiswa dari 122 universitas telah menerima pendanaan riset yang dipilih lebih dari 6.000 proposal yang diterima sejak tahun 1998

Through IRN, students are provided with the opportunity to build their network amongst university students and academics throughout Indonesia. The students also receive coaching from experts on scientific research methods, writing scientific journal articles, and presentation skills for their research results.

To encourage research that combines modern food science with traditional and local knowledge, we have retained the theme of “Functional Food Based on Potential and Local Wisdom”.

The application rate in 2023 saw a 29% increase as a result of more outreach efforts through social media, IRN alumni, and academic networks.

Vocational Program in Flexible Packaging Division

Indofood understands the importance of vocational programs to help students bridge the gap between education and employment.

Since 2021, we partnered with Polytechnics to co-develop a vocational program centered around flexible packaging. The objective of this vocational program is to prepare and equip students with a more practical approach and create work-ready graduates with strong skill competencies.

The program involved designing and teaching a new industry-focused curriculum on packaging for polytechnic students over three semesters, including one semester of internship. Industrial site-visits to our CBP Group factories were integrated into the program and our key staff participated as guest lecturers.

The program entails the design and delivery of an industry-focused curriculum tailored for polytechnic students, starting from their fourth semester. At the start of the sixth semester the students undergo an internship program in the flexible packaging operating unit of CBP Group.

Since the inception of the program, around 55% of polytechnic alumni who participated in the internship program have been employed by the flexible packaging operating unit of CBP Group.

Melalui IRN, mahasiswa memperoleh kesempatan untuk membangun jaringan antar mahasiswa dan akademisi di seluruh Indonesia. Para mahasiswa juga menerima pembinaan dari para ahli mengenai metode penelitian ilmiah, penulisan artikel jurnal ilmiah serta keterampilan untuk mempresentasikan hasil penelitian.

Guna mendorong penelitian yang menggabungkan ilmu pangan modern dengan pengetahuan tradisional dan lokal, kami tetap mempertahankan tema “Pangan Fungsional Berbasis Potensi dan Kearifan Lokal”.

Jumlah pendaftar IRN pada tahun 2023 mengalami peningkatan sebesar 29% berkat upaya jangkauan yang lebih luas melalui media sosial, alumni IRN dan jaringan akademis.

Program Vokasi Divisi Kemasan Fleksibel

Indofood memahami pentingnya program vokasi agar mahasiswa dapat lebih mudah menjembatani kesenjangan antara pendidikan dan lapangan kerja.

Sejak tahun 2021, kami bermitra dengan sekolah Politeknik untuk bersama-sama mengembangkan program vokasi di bidang kemasan fleksibel. Tujuan dari program vokasi ini adalah untuk mempersiapkan dan membekali peserta didik dengan pendekatan yang lebih praktis sehingga menghasilkan lulusan siap kerja dengan kompetensi keterampilan yang kuat.

Program ini meliputi perancangan dan pengajaran kurikulum baru dengan fokus pada industri kemasan untuk para mahasiswa politeknik selama tiga semester, termasuk satu semester kegiatan magang. Kunjungan industri ke pabrik-pabrik Grup CBP telah diintegrasikan ke dalam program di mana para staf utama kami turut berpartisipasi sebagai dosen tamu.

Program ini meliputi upaya perancangan dan penyampaian kurikulum yang berorientasi pada industri yang dirancang untuk para mahasiswa politeknik, sejak dari semester keempat. Di awal semester enam, mahasiswa mengikuti program magang di unit operasional kemasan fleksibel Grup CBP.

Sejak dimulainya program ini, sekitar 55% alumni politeknik yang mengikuti magang telah menjadi karyawan di unit operasional kemasan fleksibel Grup CBP.

In 2023, we embarked on a new program called the Teaching Factory ("TEFA"). This innovative learning concept not only prioritizes competency-based education but also incorporates a production-based approach that aligns with industry standards and procedures. The primary goal is to transform our vocational program beyond mere academic instruction, emphasizing not only how to operate machines but also create products that meet the market needs. In August of 2023, we soft-launched the TEFA, laying the foundation for a dynamic and industry-relevant educational experience.

Di tahun 2023, kami memulai program baru yang diberi nama *Teaching Factory* ("TEFA"). Konsep pembelajaran inovatif ini tidak hanya mengedepankan pendidikan berbasis kompetensi namun juga mencakup pendekatan berbasis produksi yang selaras dengan standar dan prosedur industri. Tujuan utama program ini adalah untuk mengubah program kejuruan kami lebih dari sekadar pengajaran akademis, yang tidak hanya menekankan cara mengoperasikan mesin namun juga menciptakan produk yang memenuhi kebutuhan pasar. TEFA telah diluncurkan secara bertahap di bulan Agustus 2023, guna meletakkan dasar bagi pengalaman pendidikan yang dinamis dan relevan bagi industri.



TEFA, an innovative learning concept for our vocational program on flexible packaging

TEFA, konsep pembelajaran inovatif untuk program vokasi kami terkait kemasan fleksibel

Vocational Program by Entrepreneurs Consortium

In 2021, a collaborative program was initiated in conjunction with several companies to bolster vocational education. Currently the program is operational in six cities: Solo, Semarang, Banjarnegara, Pati, Pekalongan, and Batang, engaging a total of 12 Vocational Schools (Sekolah Menengah Kejuruan or "SMK").

Program Vokasi oleh Konsorsium Pengusaha

Sejak tahun 2021, program kolaboratif telah diprakarsai bersama dengan beberapa perusahaan untuk mendukung pendidikan vokasi. Saat ini, program telah dijalankan di enam kota: Solo, Semarang, Banjarnegara, Pati, Pekalongan dan Batang yang melibatkan sebanyak 12 Sekolah Menengah Kejuruan ("SMK").

The primary goal of the program is to empower graduates from SMK, enabling them to competently enter and navigate the industrial workforce. To achieve this objective, the program encompasses several key components:

Firstly, there is a focus on curriculum enhancement. This involves the refinement and standardization of existing curricula, coupled with the provision of experts and teachers. Secondly, the program emphasizes facility revitalization. This aspect encompasses the renovation of learning facilities, particularly practice rooms. Additionally, supporting facilities are provided to transform these spaces into TEFA. Thirdly to ensure program sustainability, strategies are implemented to ensure TEFA and the vocational schools can self-generate income to continue the operations. This includes training sessions that cover aspects such as social media marketing and financial management.

In 2023, of the 12 participating SMK, seven operationalized their TEFA independently. The remaining schools are still in the development stage.

Tujuan utama dari program ini adalah untuk memberdayakan para lulusan SMK, sehingga mereka dapat memasuki dan menjalani dunia kerja di industri dengan baik. Untuk mencapai tujuan ini, program ini mencakup beberapa komponen utama:

Pertama, fokus pada penyempurnaan kurikulum. Hal ini meliputi upaya penyelarasan dan standarisasi kurikulum yang ada, serta penyediaan tenaga ahli dan guru. Kedua, program ini menekankan pada revitalisasi fasilitas. Aspek ini meliputi renovasi fasilitas pembelajaran, khususnya ruang praktik. Selain itu, fasilitas pendukung disediakan untuk mengubah ruang-ruang belajar menjadi TEFA. Ketiga, untuk memastikan keberlanjutan program, strategi diterapkan untuk memastikan TEFA dan sekolah kejuruan dapat menghasilkan pendapatan secara mandiri untuk melanjutkan kegiatan operasionalnya. Hal ini meliputi sesi-sesi pelatihan yang mencakup aspek-aspek seperti pemasaran melalui media sosial dan manajemen keuangan.

Di tahun 2023, dari 12 SMK peserta, tujuh SMK telah secara mandiri menjalankan TEFA sedangkan SMK lainnya masih dalam tahap pengembangan.



We support vocational education in SMKs
Kami mendukung pendidikan vokasi di beberapa SMK

Bogasari Mengajar

Bogasari Mengajar is another example of Indofood's effort in support of Government programs to speed up the transformation of vocational education to improve the performance and quality of vocational school graduates. This is done through strong partnerships and collaboration with businesses and industries.

Since 2022, Indofood has partnered with SMK, starting with Sekolah Menengah Kejuruan Negeri ("SMKN") 3 Sukabumi in West Java and achieved SMK Pusat Keunggulan, a vocational school development program that nurtures skills relevant to the industry. In 2023, the partnership was extended to SMKN 2 Cirebon, SMKN 7 Tangerang, and SMKN 3 Probolinggo in East Java.

The program covers not just theoretical learning but also practical skills for 500 students and teachers majoring in culinary arts. The curriculum includes a three months industrial internship experience with SMEs to enrich their learning and strengthen the participants' entrepreneurial skills. Over 750 vocational students benefited from this internship opportunity.

Bogasari Mengajar

Bogasari Mengajar merupakan salah satu contoh upaya Indofood dalam memberi dukungan pada program Pemerintah untuk mempercepat transformasi pendidikan vokasi guna meningkatkan kinerja dan kualitas lulusan sekolah vokasi. Hal ini dilakukan melalui kemitraan yang kuat dan kerja sama yang positif dengan dunia usaha dan industri.

Sejak tahun 2022, Indofood telah bekerja sama dengan berbagai SMK, dimulai di Sekolah Menengah Kejuruan Negeri ("SMKN") 3 Sukabumi di Jawa Barat dan meraih SMK Pusat Keunggulan, program pengembangan SMK dengan penyelarasan keterampilan di dunia industri. Pada tahun 2023, program ini telah berkembang dan bekerja sama dengan SMKN 2 Cirebon, SMKN 7 Tangerang dan SMKN 3 Probolinggo di Jawa Timur.

Program ini tidak hanya mencakup pembelajaran teoritis namun juga keterampilan praktis bagi 500 siswa dan guru jurusan kuliner. Kurikulum mencakup pengalaman magang industri selama tiga bulan dengan berbagai UKM yang memperkaya proses pembelajaran dan memperkuat kewirausahaan mereka. Lebih dari 750 siswa kejuruan telah memperoleh manfaat dari kesempatan magang ini.



Bogasari Mengajar provides practical skills for students and teachers majoring in culinary arts

Bogasari Mengajar mengajarkan keterampilan praktis bagi siswa dan guru jurusan kuliner

Rumah Pintar

Through the Rumah Pintar or Smart Houses (“RUMPIN”) initiative, our Agribusiness Group provides non-formal learning facilities to support quality education in remote areas. To date, we have 15 RUMPIN established within the Company’s plantations, providing educational resources to people of all ages living in the community.

RUMPINs are run and managed by trained tutors and are equipped with resources such as book centers, audio visual equipment, computers, educational play, and craft centers for visitor's activities like sewing and baking. At RUMPINs, school children receive additional tutoring in subjects such as math and physics, and locals can sell handmade or artisanal products, contributing to their financial independence.

Our RUMPIN educational centres empowered over 14,300 individuals in 2023 with tutoring and training opportunities. RUMPINs have also provided adults with practical skills development to develop a channel of potential additional income.

With these resources and support, we hope to create a supportive environment for people to learn, create, gain insights as well as develop an entrepreneurial spirit.



Book center and educational play center in our RUMPIN

Sentra buku dan sentra bermain di RUMPIN kami

Rumah Pintar

Melalui inisiatif Rumah Pintar (“RUMPIN”), Grup Agribisnis kami menyediakan fasilitas pembelajaran non formal untuk mendukung edukasi berkualitas di daerah terpencil. Hingga saat ini, kami telah memiliki 15 RUMPIN yang didirikan di sekitar lokasi perkebunan Perseroan, yang menyediakan sumber daya pendidikan bagi masyarakat dari segala usia yang tinggal di area tersebut.

RUMPIN dioperasikan dan dikelola oleh tutor terlatih dan dilengkapi dengan fasilitas seperti sentra buku, sentra audio visual, sentra komputer, sentra bermain edukatif, serta sentra kriya untuk aktivitas pengunjung seperti menjahit dan membuat kue. Di RUMPIN, anak-anak sekolah juga menerima bimbingan tambahan dalam mata pelajaran seperti matematika dan fisika serta masyarakat setempat dapat menjual produk kriya, sehingga mendorong kemandirian finansial mereka.

RUMPIN berhasil memberdayakan lebih dari 14.300 orang pada tahun 2023 melalui bimbingan belajar dan pelatihan. RUMPIN juga memberikan pengembangan keterampilan praktis bagi orang dewasa sebagai dasar untuk mendapat peluang penghasilan tambahan.

Dengan sumber daya dan dukungan ini, kami berharap dapat menciptakan lingkungan yang mendorong masyarakat untuk belajar, berkarya, memperoleh wawasan serta mengembangkan jiwa kewirausahaan.



STRENGTHENING ECONOMIC VALUE

The Bogasari Baking Center

Indofood takes pride in supporting local MSMEs as this facilitates economic empowerment and ultimately improves societal welfare. The BBC was established as a program for the community to develop expertise in making various flour-based foods and serves as a platform for community members to start on their entrepreneurial journey.

The BBC conducted its first public training in 1981 and it takes pride in having a total alumni of more than 110,000 participants, of which 86% are females. Some BBC participants have gone on to become successful entrepreneurs in the food industry. This program serves as a testament to our contribution towards empowering women for entrepreneurship.

Kunci Informasi & Teknologi

Through building knowledge and skills within local communities surrounding Bogasari's operating units, this program aims to strengthen the talent pipeline for culinary entrepreneurs. In 2023, the program was conducted in a hybrid manner (online and offline) in four cities (Solo, Bandung, Medan, and Malang). More than 850 SMEs, with attendees from the Kunci Informasi & Teknologi (KIAT) participated. The theme was the importance of brands, logos, labels, packaging design, and intellectual property rights for SMEs. All participating SMEs received training on digital marketing skills and creative recipe ideas.

PENINGKATAN NILAI EKONOMI

Bogasari Baking Center

Indofood bangga dapat mendukung UMKM lokal dalam mendorong pemberdayaan ekonomi dan meningkatkan kesejahteraan. BBC dibentuk sebagai program untuk masyarakat guna mengembangkan kemampuan mereka membuat makanan berbahan dasar tepung terigu serta berfungsi sebagai wadah bagi masyarakat untuk mengambil langkah awal memasuki dunia kewirausahaan.

BBC telah mengadakan pelatihan publik sejak tahun 1981 dan telah menghasilkan total alumni lebih dari 110.000 peserta, di mana 86% di antaranya adalah wanita. Beberapa peserta BBC telah menjadi pengusaha yang sukses di industri makanan. Program ini menunjukkan kontribusi kami dalam memberdayakan perempuan untuk berwirausaha.

Kunci Informasi & Teknologi

Melalui peningkatan kapasitas masyarakat di sekitar unit operasional Bogasari, program ini bertujuan untuk membantu penjaringan bakat wirausahawan kuliner. Di tahun 2023, program ini dilakukan secara *hybrid* (*online* dan *offline*) di empat kota (Solo, Bandung, Medan dan Malang). Lebih dari 850 UKM turut berpartisipasi, bersama para pendamping dari Kunci Informasi & Teknologi (KIAT). Tema yang diangkat adalah pentingnya merek, logo, label, desain kemasan dan hak kekayaan intelektual bagi sektor UKM. Seluruh UKM yang berpartisipasi menerima pelatihan keterampilan pemasaran digital dan berbagai ide resep makanan kreatif.



We provide training in digital marketing skills, baking workshops, and creative recipe ideas

Kami memberikan pelatihan keterampilan pemasaran digital, workshop pembuatan roti dan ide resep makanan kreatif

From a Humble Beginning to a Famous Bakery Chain in Medan

Dari Awal yang Sederhana menjadi Jaringan Toko Roti yang Sukses di Medan

Royal Bakery Medan, a bakery chain started by Tan Nani 2007, is a household bakery name in the city of Medan, Indonesia.

From humble beginnings of selling cakes in a local market, Tan Nani chanced upon the idea of adding bread to her sales when a customer asked her if she sold bread. She took up training and baking demo sessions conducted by Bogasari, which taught her how to use Cakra Kembar wheat flour to create varieties of white bread and sweet bread. Through her hard work, Tan Nani started to sell both cakes and bread at the market stall. "Thanks to training from Bogasari, I made everything myself," recalled Tan Nani.

In July 2007, Tan Nani started her first bakery shop, and she named it Royal Bakery, a name chosen to represent longevity across generations. From this initial shop, she collaborated with various distributors for materials and supplies to scale her business.

Today, Tan Nani's Royal Bakery is now one of the largest bakery chains in Medan. Consuming 20 bags of Cakra Kembar flour per day or 15 tons per month, Royal Bakery hires 24 bakers, and makes 16 bread variants for its 90 shops.

"Without all my suppliers and distributors, Royal Bakery will not be this big today. I am very grateful for the support from suppliers like Bogasari. I want to continue expanding my bakery outside of Medan and overseas, if possible," said Tan Nani.

Royal Bakery Medan, jaringan toko roti yang dimulai oleh Tan Nani pada tahun 2007, adalah nama toko roti rumah tangga di kota Medan, Indonesia.

Dengan awal yang sederhana berjualan kue di pasar setempat, Tan Nani mendapat ide untuk menambahkan produk roti dalam penjualannya ketika seorang pelanggan menanyakan apakah dia juga menjual roti. Ia mengikuti pelatihan dan sesi *baking demo* yang diadakan oleh Bogasari, untuk belajar cara memanfaatkan tepung terigu Cakra Kembar untuk membuat berbagai jenis roti tawar dan roti manis. Berkat kerja kerasnya, Tan Nani dapat berjualan kue dan roti di kios pasar. "Berkat pelatihan dari Bogasari, saya berhasil membuat semuanya sendiri," kenang Tan Nani.

Pada bulan Juli 2007, Tan Nani mulai membuka toko roti pertamanya, dengan nama Royal Bakery, sebuah nama yang dipilih untuk mewakili warisan beberapa generasi. Sejak awal toko pertamanya, ia bekerja sama dengan berbagai distributor bahan dan perlengkapan untuk meningkatkan skala usahanya.

Saat ini, Royal Bakery Tan Nani telah tumbuh menjadi salah satu jaringan toko roti terbesar di Medan. Dengan konsumsi tepung Cakra Kembar 20 karung per hari atau 15 ton per bulan, Royal Bakery saat ini memberi peluang kerja kepada 24 orang, membuat 16 jenis roti untuk 90 tokonya.

"Tanpa dukungan seluruh pemasok dan distributor, Royal Bakery tidak akan dapat berkembang sebesar ini. Saya sangat berterima kasih atas dukungan pemasok seperti Bogasari. Saya ingin terus mengembangkan toko roti saya ke luar Medan dan luar negeri jika memungkinkan," kata Tan Nani.



The Santripreneur Program

The Santripreneur Program is an entrepreneurship training program for Pondok Pesantrens or Islamic boarding schools. The program aims to support teachers, staff, and students in the Pesantrens to become future food entrepreneurs by providing training, equipment, and business assistance.

The program was initiated under the Community Economic Empowerment Program by the Coordinating Ministry of Economic Affairs in collaboration with private sector partners. Since its launch in 2008, the program has trained students in 40 Pondok Pesantren across the country.

The program encompasses diverse activities such as training in basic bread and noodle making, which includes theory, practice, business analysis, and marketing. Through the BBC, local bakeries receive technical and equipment assistance, along with support in business management and digital marketing. The Bogasari team ensures inclusivity by providing tailored training to its diverse member base through different communication channels, addressing specific needs and preferences.

Bogasari has facilitated the establishment of various bakery businesses within the Pondok Pesantren through the Santripreneur Program. This has provided new business opportunities, jobs, and sources of income for the Pondok Pesantren and their students.

In 2023, 17 Pondok Pesantren bakeries joined the BMC program bringing the participation to a total of 31 Pondok Pesantren active bakeries.

Program Santripreneur

Program Santripreneur adalah program pelatihan kewirausahaan untuk Pondok Pesantren. Program ini bertujuan untuk memberikan dukungan kepada para guru, staf dan santri agar menjadi wirausaha makanan masa depan melalui program pelatihan, bantuan peralatan dan pendampingan usaha.

Program ini diinisiasi melalui Program Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat oleh Kementerian Koordinator Bidang Perekonomian bekerja sama dengan sektor swasta. Sejak diluncurkan pada tahun 2008, program ini telah melatih santri di 40 Pondok Pesantren di seluruh Indonesia.

Program meliputi pelatihan dasar pembuatan roti dan mi, yang meliputi teori, praktik, analisis bisnis dan pemasaran. Melalui BBC, usaha roti lokal menerima bantuan teknis dan peralatan, serta dukungan di bidang manajemen bisnis dan pemasaran digital. Tim Bogasari memastikan inklusivitas melalui pemberian pelatihan yang disesuaikan dengan kebutuhan anggotanya melalui berbagai saluran komunikasi guna memenuhi kebutuhan dan preferensi tertentu.

Bogasari telah membantu berdirinya sejumlah usaha roti di Pondok Pesantren melalui program Santripreneur. Kegiatan ini membuka kesempatan bisnis, pekerjaan dan sumber pendapatan baru bagi Pondok Pesantren dan para santrinya.

Ditahun 2023, 17 toko roti Pondok Pesantren telah bergabung dalam program BMC dan menghasilkan total sebanyak 31 toko roti Pondok Pesantren yang aktif.



Santripreneur program provides training and business assistance to become food entrepreneurs

Program Santripreneur memberikan pelatihan dan pendampingan usaha untuk menjadi wirausaha makanan

Empowering Food Entrepreneurs through Pojok Selera

Through our Pojok Selera program, Indofood has empowered communities and MSMEs by providing capacity building since 2010. Communities and aspiring food entrepreneurs within the vicinity of our operating units are encouraged to participate in these programs to become food entrepreneurs, and eventually become members of the BMC. The program includes training and coaching on various aspects of flour-based food preparation, food business management (such as improving marketing techniques), developing an online sales channel through marketplaces, technical assistance for Halal certification, and instruction on obtaining distribution permit from authorized bodies.

In addition, we also equip these businesses with non-technical and management training. Started in 2018, training in partnership with an e-commerce platform was delivered for MSMEs in four cities, preparing them to open online stores. Furthermore, in 2022 and 2023, we extended our support with the MSME Go Digital program to an additional five cities, enhancing MSME's skills to effectively leverage technology. In 2023 a new module on tax training for MSME was developed and introduced together with a university in Jakarta.

Food Start-up Indonesia Accelerator (“FSIA”)

With the global population on a continual rise, ensuring food security especially in developing nations such as Indonesia remains challenging. This is further exacerbated by the technology gaps and the adverse impacts of climate change, which have the potential to disrupt food systems on a global scale.

In light of these circumstances, Indofood understands that the reinforcement of the food system becomes imperative for ensuring food security. Acknowledging this multifaceted issue, Indofood is actively supporting FSIA as part of our commitment to foster dynamic collaboration and transformative solutions from food start-ups in Indonesia. The overarching objective of this initiative is to catalyze the growth of innovative and sustainable food start-ups by providing essential resources such as boot camp, mentorship programs, and network within the food systems industry. Indofood's involvement in the FSIA underscores its steadfast commitment to nurturing the growth of local entrepreneurs or start-ups with a strong sustainability mindset.

Pemberdayaan Wirausaha Makanan melalui Pojok Selera

Melalui program Pojok Selera, Indofood telah berhasil memberdayakan masyarakat dan UMKM dengan memberikan peningkatan kapasitas sejak tahun 2010. Masyarakat dan calon wirausaha makanan di sekitar unit operasional kami diundang untuk berpartisipasi dalam program ini untuk mendapat pelatihan sebagai wirausaha makanan dan akhirnya menjadi anggota BMC. Program ini meliputi pelatihan dan pendampingan dalam berbagai aspek persiapan pangan berbahan dasar tepung terigu, manajemen bisnis makanan (seperti meningkatkan teknik pemasaran), pengembangan jalur pemasaran digital melalui aplikasi pasar *online* (*marketplace*), pendampingan teknis untuk sertifikasi Halal dan arahan untuk memperoleh izin edar dari badan yang berwenang.

Selain itu, kami juga memberikan pelatihan manajemen dan non teknis untuk para UMKM. Pada tahun 2018, kami bekerja sama dengan platform e-commerce dalam memberikan pelatihan kepada UMKM di empat kota guna mendukung persiapan pembukaan toko *online*. Selanjutnya, pada tahun 2022 dan 2023 kami memperluas pelatihan dengan program UMKM Go Digital ke lima kota tambahan untuk mengembangkan keterampilan UMKM dalam pemanfaatan teknologi. Di tahun 2023, modul baru tentang pelatihan perpajakan untuk UMKM telah dikembangkan dan diperkenalkan bersama dengan sebuah universitas di Jakarta.

Food Start-up Indonesia Accelerator (“FSIA”)

Seiring dengan populasi global yang terus meningkat, memastikan ketahanan pangan terutama di negara-negara berkembang seperti Indonesia masih menjadi tantangan, di mana adanya kesenjangan teknologi dan dampak dari perubahan iklim berpotensi memengaruhi sistem pangan dalam skala global.

Menghadapi situasi ini, Indofood memahami bahwa penguatan sistem pangan menjadi hal penting guna memastikan ketahanan pangan. Oleh karenanya, Indofood secara aktif mendukung FSIA sebagai bagian dari komitmen untuk mendorong kolaborasi yang dinamis dan solusi transformatif dari para *start-up* makanan di Indonesia. Sasaran utama dari inisiatif ini adalah untuk mempercepat pertumbuhan usaha *start-up* makanan yang inovatif dan berkelanjutan dengan menyediakan sumber daya yang dibutuhkan, seperti boot camp, program pendampingan serta jaringan dalam industri sistem pangan. Keterlibatan Indofood dalam FSIA menegaskan komitmennya untuk mendorong pertumbuhan para wirausaha dan usaha *start-up* lokal dengan pola pikir keberlanjutan yang kuat.

PROTECTING ENVIRONMENT WITH THE COMMUNITY

The Clean Ciliwung Movement

The Clean Ciliwung Movement (Gerakan Ciliwung Bersih or "GCB") is a movement to clean the Ciliwung river. The movement is one of the many environmental preservation initiatives that Indofood actively engages in and supports. Established in 1989, this movement involves various stakeholders, including the Government, educational institutions, corporations, and community organizations who are a part of the Ciliwung River Caring Community (Komunitas Peduli Ciliwung or "KPC"). The initiative operates under the GCB secretariat, functioning as a platform to enhance public awareness regarding the importance of safeguarding the Ciliwung river basin. GCB has played a pivotal role in fostering the development of KPC across the entire stretch of the Ciliwung river, with the formation of approximately 35 communities from upstream to downstream.

The initiatives successfully improved the quality of the Ciliwung river ecosystem. Other than that, this initiative also enhances the river's capacity to provide raw water for Jakarta's residents and reduces the potential of flood disaster disasters.

There are many programs included in this initiative, and one of them is waste recycling through River Waste Processing Site (Tempat Olah Sampah Sungai or "TOSS").

TOSS is a community-based waste management and processing method utilizing the *Peyeumisasi*, a microbiological waste processing (fermentation) method. To enable the community to separate waste at the source using TOSS, GCB continuously engages in outreach and education activities such as preserving rivers, urban farming, and waste segregation. Waste segregation into high and low value waste brings about economic benefits, provides an alternative source of raw materials for energy generation, reduces waste created and promotes the growth of a circular economy.

In 2023, State Electricity Company in Jakarta and Steam Power Plant in Lontar utilized the briquettes and pellets produced from seven tons of waste collected through GCB's TOSS, as an alternative energy source.

PERLINDUNGAN TERHADAP LINGKUNGAN BERSAMA MASYARAKAT

Gerakan Ciliwung Bersih

Gerakan Ciliwung Bersih ("GCB") merupakan gerakan membersihkan sungai Ciliwung. Gerakan ini merupakan salah satu dari sekian banyak inisiatif pelestarian lingkungan yang secara aktif dilakukan dan didukung oleh Indofood. Diniisisakan pada tahun 1989, gerakan ini melibatkan berbagai pemangku kepentingan termasuk Pemerintah, institusi pendidikan, perusahaan dan organisasi masyarakat yang merupakan bagian dari Komunitas Peduli Ciliwung ("KPC"). Inisiatif ini dijalankan di bawah sekretariat GCB dan berfungsi sebagai platform untuk meningkatkan kesadaran masyarakat mengenai pentingnya menjaga daerah aliran sungai Ciliwung. GCB berperan penting dalam perkembangan KPC di seluruh bentangan sungai Ciliwung, yang terdiri dari sekitar 35 komunitas dari hulu hingga hilir.

Inisiatif ini berhasil meningkatkan kualitas ekosistem sungai Ciliwung. Selain itu, inisiatif ini juga meningkatkan kapasitas sungai dalam menyediakan air baku bagi warga Jakarta dan mengurangi potensi bencana banjir.

Sejumlah program yang dijalankan dalam inisiatif ini, antara lain adalah daur ulang sampah melalui Tempat Olah Sampah Sungai ("TOSS").

TOSS merupakan metode pengelolaan dan pengolahan sampah berbasis masyarakat dengan metode *Peyeumisasi*, pengolahan limbah secara mikrobiologis (fermentasi). Guna mendorong masyarakat untuk dapat memilah sampah dari sumbernya dengan menggunakan TOSS, GCB terus melakukan kegiatan sosialisasi dan edukasi seperti pelestarian sungai, pertanian kota dan pemilahan sampah. Pemilahan sampah menjadi sampah bernilai tinggi dan rendah memberikan manfaat ekonomi, sumber bahan baku alternatif pembangkit energi, mengurangi volume sampah yang dihasilkan dan mendorong pertumbuhan ekonomi sirkular.

Pada tahun 2023, Perusahaan Listrik Negara wilayah Jakarta dan Pembangkit Listrik Tenaga Uap di Lontar telah memanfaatkan briket dan pelet dari tujuh ton sampah yang dikumpulkan melalui TOSS GCB, sebagai sumber energi alternatif.

SOLIDARITY AND HUMANITY

Indofood Peduli Post

Indofood Peduli Post leverages our extensive network and widespread presence throughout the Indonesian archipelago to swiftly deliver essential assistance, including food and water supplies, as well as necessities like baby food, diapers, blankets, and tents, to victims affected by natural disasters.

In 2023, our aid reached the victims of major disasters, including the flood in Solo, Central Java in February and the fire disaster in Jakarta in March.

Blood Donation Program

Every year, Indofood collaborates with Indonesian Red Cross (Palang Merah Indonesia) to run a blood donation program targeted at both employees and the wider community. In 2023, the events were arranged in many of our operating units contributing to more than 6,300 bags of blood donated in total.

Additionally in 2023, there was a Blood Donation Webinar held with the theme "Healthy Lifestyle and Saving Others". The webinar aimed to encourage participation in blood donation by promoting the benefits of donating blood.

SOLIDARITAS DAN KEMANUSIAAN

Posko Indofood Peduli

Posko Indofood Peduli memanfaatkan jaringan dan kehadiran Indofood yang tersebar luas di seluruh kepulauan Indonesia untuk dengan cepat memberikan bantuan penting dan memadai, termasuk persediaan makanan dan air, serta kebutuhan seperti makanan bayi, popok, selimut dan tenda, kepada para korban yang terkena dampak bencana alam.

Pada tahun 2023, kami membantu upaya kemanusiaan kepada para korban bencana besar, antara lain banjir di Solo, Jawa Tengah pada bulan Februari dan bencana kebakaran di Jakarta pada bulan Maret.

Program Donor Darah

Setiap tahun, Indofood berkolaborasi dengan Palang Merah Indonesia (PMI) untuk menyelenggarakan program donor darah dengan target para karyawan dan masyarakat luas. Pada tahun 2023, kegiatan telah diselenggarakan juga di banyak unit operasional dan berhasil mengumpulkan lebih dari 6.300 kantong darah.

Selain itu, di tahun 2023, telah diselenggarakan juga Webinar Donor Darah dengan tema "Gaya Hidup Sehat dan Menyelamatkan Sesama". Webinar ini bertujuan untuk mendorong partisipasi dalam donor darah dan manfaat mendonorkan darah.



Blood donation program for our employees and the wider community

Program donor darah bagi karyawan dan masyarakat luas

Upholding Community Rights

Indofood is committed to the principles of FPIC and respects the rights of indigenous people affected by its operations. In our Agribusiness Group, every land transaction we are involved in complies with Indonesian law, the UN Universal Declaration on Human Rights, and the ILO Conventions ratified by Indonesia.

Before developing an estate, we conduct an Environmental Impact Assessment (Analisis Dampak Lingkungan or "AMDAL") and a Social Impact Assessment ("SIA"). This allows us to recognize baseline conditions and anticipate the potential social impacts of the development. 100% of our operations have undergone AMDAL and SIA processes, in accordance with Indonesian law. The outcomes of these assessments, along with our land development plans, are transparently shared with the local village government and community to seek their input and approval.

For cases involving land compensation, we have implemented procedures for verification of ownership, ensuring that the rightful individuals receive compensation, with the village head present as a witness. For any land rights matters, members of the local communities have the option to submit complaints either directly with the Indonesian government or with our Agribusiness Group through our grievance mechanism. In 2023, there were no recorded incidents of FPIC violations, violations of the rights of indigenous peoples, or significant land rights issues that arose involving the Agribusiness Group.

Our company's policies and processes concerning collaboration with communities and governments on land tenure and rights are designed to facilitate transparent negotiations, inclusive decision-making, and the establishment of clear agreements. As such, in addition to capturing complaints regarding FPIC violations, our grievance mechanism also captures complaints regarding other operational, social and environmental matters. The relevant company representatives who receive these complaints will proceed to verify, follow up, and mediate to achieve resolution. Issues can also be raised during community engagement events, such as regular stakeholder meetings and fire training days.

Menjunjung Tinggi Hak Masyarakat

Indofood berkomitmen terhadap prinsip-prinsip FPIC dan penghormatan atas hak-hak masyarakat adat yang terkena dampak kegiatan operasionalnya. Di Grup Agribisnis, setiap transaksi lahan kami telah mematuhi hukum Indonesia, Deklarasi Universal PBB tentang Hak Asasi Manusia dan Konvensi ILO yang diratifikasi oleh Indonesia.

Sebelum kegiatan pengembangan di setiap perkebunan, telah dilakukan Analisis Dampak Lingkungan ("AMDAL") dan Analisis Dampak Sosial ("SIA"). Dengan demikian kami dapat mengidentifikasi kondisi awal dan mengantisipasi potensi dampak sosial dari pembangunan tersebut. 100% kegiatan operasional kami telah melalui proses AMDAL dan SIA, sesuai dengan hukum yang berlaku di Indonesia. Hasil dari penilaian ini, beserta rencana pengembangan lahan, kami sampaikan secara transparan kepada pihak pemerintah desa dan masyarakat setempat untuk memperoleh masukan dan persetujuan mereka.

Untuk kasus-kasus yang menyangkut ganti rugi tanah, kami telah menerapkan prosedur verifikasi kepemilikan, memastikan bahwa individu yang berhak menerima ganti rugi, dengan kehadiran kepala desa sebagai saksi. Untuk setiap masalah hak atas tanah, anggota masyarakat lokal mempunyai pilihan untuk menyampaikan pengaduan baik secara langsung kepada pemerintah Indonesia atau kepada Grup Agribisnis melalui mekanisme penyampaian keluhan. Pada tahun 2023, tidak ada insiden pelanggaran FPIC, pelanggaran hak masyarakat adat, atau permasalahan hak atas tanah yang melibatkan Grup Agribisnis.

Kebijakan dan proses kami terkait kerja sama dengan masyarakat dan pemerintah dalam hal kepemilikan dan hak atas tanah dirancang untuk memfasilitasi negosiasi yang transparan, pengambilan keputusan yang inklusif dan perjanjian yang jelas. Untuk itu, selain menampung keluhan terkait pelanggaran FPIC, mekanisme pengaduan kami juga menampung keluhan terkait masalah operasional, sosial dan lingkungan lainnya. Perwakilan perusahaan yang relevan akan menerima pengaduan ini, serta melakukan verifikasi, tindak lanjut dan mediasi untuk mencapai penyelesaian. Permasalahan juga dapat diangkat di berbagai kegiatan yang melibatkan masyarakat, seperti pertemuan rutin pemangku kepentingan dan di hari-hari pelatihan penanggulangan kebakaran.