



ENVIRONMENTAL STEWARDSHIP

PERLINDUNGAN TERHADAP LINGKUNGAN

OUR APPROACH

PENDEKATAN KAMI [103-1, 103-2, 103-3]

As a food and beverage producer, the long-term availability of natural resources and raw materials are crucial to Indofood's survival. We recognize that the large scale of our operations and wide reach of our products can impact and be impacted by the environment in significant ways. At the same time, we understand our role as custodians of the environment and its natural resources for present and future generations. We strive to be responsible and apply the precautionary approach in managing our energy and water resources, reducing our waste, emissions, protecting and preserving biodiversity, as well as taking steps towards climate change mitigation and adaptation.

[102-11]

Sebagai perusahaan makanan dan minuman, ketersediaan sumber daya alam dan bahan baku dalam jangka panjang sangat penting untuk kelangsungan usaha Indofood. Kami menyadari bahwa besarnya skala operasional kami serta luasnya jangkauan produk kami dapat secara signifikan berdampak ataupun terdampak oleh lingkungan. Selain itu, kami memahami peran kami dalam menjaga kelestarian lingkungan dan sumber daya alam agar dapat terus menerus digunakan oleh generasi sekarang dan generasi mendatang. Kami berupaya bertanggung jawab dan menerapkan pendekatan pencegahan dalam mengelola sumber daya energi dan air, mengurangi limbah dan emisi, melindungi dan melestarikan keanekaragaman hayati serta melakukan mitigasi dan adaptasi perubahan iklim.

[102-11]

Material Topics in This Chapter [102-47]

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

Topik Material dalam Bab Ini [102-47]

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

PERFORMANCE HIGHLIGHTS IN 2021

IKHTISAR KINERJA TAHUN 2021

Renewable energy

Energi terbarukan



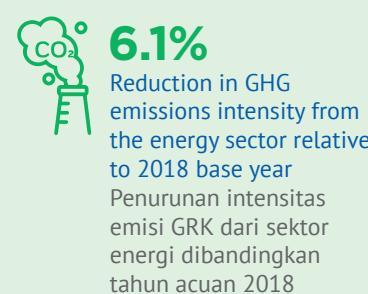
Energy intensity reduction

Penurunan intensitas energi



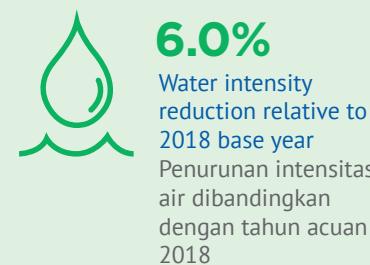
GHG emissions intensity reduction

Penurunan intensitas emisi GRK



Water intensity reduction

Penurunan intensitas air



Hazardous waste intensity reduction

Penurunan intensitas limbah B3



Zero primary forest clearance and degradation of HCV areas
Nihil pembukaan hutan primer dan degradasi KBKT



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



No new planting on peatlands since 2013
Tidak ada penanaman baru di lahan gambut sejak tahun 2013



Zero usage of Paraquat since 2018
Nihil penggunaan Paraquat sejak tahun 2018

2021 PERFORMANCE PROGRESS

PROGRES KINERJA TAHUN 2021

Goal/Target Sasaran/Target	Progress in 2021 Progres Tahun 2021
Reduce GHG Emissions intensity ³ from the energy sector (relative to 2018 base year) Penurunan intensitas emisi GRK ³ dari sektor energi (dibandingkan dengan tahun acuan 2018)	6.1% reduction in GHG emissions intensity from the energy sector relative to 2018 base year 6,1% penurunan intensitas emisi GRK dari sektor energi dibandingkan dengan tahun acuan 2018
Reduce energy intensity ⁴ (relative to 2018 base year) Penurunan intensitas energi ⁴ (dibandingkan dengan tahun acuan 2018)	10.0% reduction in energy intensity relative to 2018 base year 10,0% penurunan intensitas energi dibandingkan dengan tahun acuan 2018
Reduce water intensity ⁵ (relative to 2018 base year) Penurunan intensitas air ⁵ (dibandingkan dengan tahun acuan 2018)	6.0% reduction in water intensity relative to 2018 base year 6,0% penurunan intensitas air dibandingkan dengan tahun acuan 2018
Effectively manage all solid waste from production ⁶ through reuse or recycle processes Pengelolaan seluruh limbah padat dari produksi ⁶ secara efektif melalui proses penggunaan kembali atau daur ulang	<ul style="list-style-type: none"> • All reusable food waste (over 39,900 tons) resulting from the production process was utilized as animal feed, in collaboration with animal feed producers • All recyclable carton packaging waste (over 26,800 tons) was recycled in collaboration with third parties • We manage over 13,300 tons of recyclable post-production plastic waste: <ul style="list-style-type: none"> ✓ 79% of post-production plastic waste (over 10,500 tons) were managed in collaboration with waste collectors, to be delivered to recycling industry ✓ 21% of post-production plastic waste (over 2,800 tons) were recycled internally in our Flexible Packaging Division • All biomass waste (over 3.95 million tons) in form of bagasse, oil palm shell, and fiber were reused as waste to renewable energy since 2018 <ul style="list-style-type: none"> • Seluruh limbah makanan yang dapat digunakan kembali (lebih dari 39.900 ton) dari proses produksi diolah menjadi pakan ternak melalui kerja sama dengan produsen pakan ternak • Seluruh limbah kemasan karton yang dapat didaur ulang (lebih dari 26.800 ton) didaur ulang melalui kerja sama dengan pihak ketiga • Kami mengelola lebih dari 13.300 ton limbah plastik pasca produksi yang dapat didaur ulang: <ul style="list-style-type: none"> ✓ 79% limbah plastik pasca produksi (lebih dari 10.500 ton) dikelola melalui kerja sama dengan mitra pengepul sampah, untuk selanjutnya dikirim ke fasilitas daur ulang ✓ 21% limbah plastik pasca produksi (lebih dari 2.800 ton) didaur ulang oleh Divisi Kemasan Fleksibel secara internal • Seluruh limbah biomassa (lebih dari 3,95 juta ton) berupa serat tebu, cangkang dan serat kelapa sawit digunakan ulang sebagai bentuk pemanfaatan limbah menjadi energi terbarukan sejak tahun 2018

³ GHG emissions intensity calculated as tCO₂-e per ton of product, derived from 34 operating units with energy consumption each ≥6,000 TOE per year

⁴ Energy intensity calculated as energy consumption (in GJ) per ton of product, derived from 34 operating units with energy consumption each ≥6,000 TOE per year

⁵ Water intensity calculated as water consumption (in m³) per ton of product, derived from 57 operating units that participated in the PROPER assessment, appointed by the Government

⁶ Scope of post-production solid waste management covers all 105 manufacturing units

³ Intensitas emisi GRK dihitung dalam tCO₂-e per ton produk, yang bersumber dari 34 unit operasional dengan konsumsi energi tiap unit ≥6.000 TOE per tahun

⁴ Intensitas energi dihitung dalam konsumsi energi (GJ) per ton produk, yang bersumber dari 34 unit operasional dengan konsumsi energi tiap unit ≥6.000 TOE per tahun

⁵ Intensitas air dihitung dalam konsumsi air (m³) per ton produk, yang bersumber dari 57 unit operasional yang berpartisipasi dalam penilaian PROPER, berdasarkan penunjukan oleh Pemerintah

⁶ Pengelolaan limbah padat pasca produksi mencakup seluruh 105 unit manufaktur

Goal/Target Sasaran/Target	Progress in 2021 Progres Tahun 2021
<p>Reduce our packaging waste by 30% by the end of 2029 (from 2020 base year) as mandated by Indonesian Government regulations⁷</p> <p>Pengurangan sampah kemasan plastik sebesar 30% pada akhir tahun 2029 (dari tahun acuan 2020) berdasarkan regulasi yang ditetapkan oleh Pemerintah Indonesia⁷</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Exploring the use of environmentally friendly plastic packaging; through studies and research on more environmentally friendly packaging materials • Managing post-consumption packaging waste with community-based circular economy systems <ul style="list-style-type: none"> - Indofood initiatives: <ul style="list-style-type: none"> We have started to build a pilot program on recycling value chain for post-consumer packaging waste: <ul style="list-style-type: none"> ✓ 25 Waste Banks collected 380 tons of waste for recycling by the end of 2021 ✓ 111 Warmindo outlets were able to send about 35 tons of waste to Waste Banks and waste collector for recycling by the end of 2021 - Collaboration initiatives: <ul style="list-style-type: none"> Established partnerships with other FMCG companies under PRAISE, with the aim of developing an integrated post-consumer packaging waste management ecosystem through IPRO; <ul style="list-style-type: none"> ✓ Building model on circular economy system for polyethylene terephthalate ("PET") plastic, with targets for expansion to include used beverage cartons ("UBC"), high density polyethylene ("HDPE") and flexible packaging • Menjajaki penggunaan kemasan plastik ramah lingkungan, melalui studi dan penelitian terkait material kemasan yang lebih ramah lingkungan • Mengelola sampah kemasan pasca konsumsi dengan sistem ekonomi sirkular berbasis masyarakat <ul style="list-style-type: none"> - Inisiatif Indofood: <ul style="list-style-type: none"> Kami telah mengelola program percontohan rantai nilai daur ulang untuk sampah kemasan pasca konsumsi: <ul style="list-style-type: none"> ✓ 25 Bank Sampah Binaan telah mengumpulkan 380 ton untuk didaur ulang hingga akhir tahun 2021 ✓ 111 gerai Warmindo telah dapat mengirim 35 ton sampah ke Bank Sampah dan pengepul sampah untuk didaur ulang hingga akhir tahun 2021 - Inisiatif Kolaborasi: <ul style="list-style-type: none"> Bekerja sama dengan perusahaan FMCG lainnya di dalam PRAISE, dengan tujuan mengembangkan ekosistem pengelolaan sampah kemasan pasca konsumsi yang terintegrasi melalui IPRO; <ul style="list-style-type: none"> ✓ Membangun model tentang sistem ekonomi sirkular untuk plastik <i>polyethylene terephthalate</i> ("PET") dengan target selanjutnya mencakup karton bekas minuman (<i>used beverage cartons</i> atau "UBC"), <i>high density polyethylene</i> ("HDPE") dan kemasan fleksibel

⁷ Waste reduction is governed by the Regulation of the Minister of Environmental and Forestry Regulation No.P.75 of 2019 regarding Roadmap on Waste Reduction by Producers

⁷ Pengurangan sampah diatur dalam Peraturan Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan No.P.75 Tahun 2019 tentang Peta Jalan Pengurangan Sampah oleh Produsen

ENVIRONMENTAL POLICY

KEBIJAKAN LINGKUNGAN

INDOFOOD'S ENVIRONMENTAL POLICY

We are committed to conducting our business in a sustainable manner across our operations. Our Environmental Policy, approved by the BOD, 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



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

KEBIJAKAN LINGKUNGAN INDOFOOD

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



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

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



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

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



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

AGRIBUSINESS GROUP'S SUSTAINABLE AGRICULTURE POLICY

Our Agribusiness Group has developed the Sustainable Agriculture Policy that provides guidelines for producing palm oil that is safe, traceable, and sustainable. The policy which has been approved by the Board applies across all of our operations, including smallholders and third parties suppliers from whom we purchase for our factories.

Underpinning this policy are the following core commitments to deliver sustainably produced products:

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



Our oil palm plantations implement Sustainable Agriculture Policy
Perkebunan kelapa sawit kami menerapkan Kebijakan Agrikultur Berkelanjutan

KEBIJAKAN AGRIKULTUR BERKELANJUTAN DI GRUP AGRIBISNIS

Grup Agribisnis telah menyusun Kebijakan Agrikultur Berkelanjutan sebagai pedoman untuk memproduksi minyak sawit yang aman, dapat ditelusuri dan berkelanjutan. Kebijakan yang telah disahkan Direksi ini, berlaku untuk semua kegiatan usaha kami, termasuk petani plasma dan pemasok pihak ketiga, dari mana kami membeli bahan baku untuk pabrik kami.

Kebijakan ini dilandasi oleh komitmen utama kami guna memproduksi produk yang berkelanjutan, mencakup:

- Larangan deforestasi, konservasi Kawasan Bernilai Konservasi Tinggi (KBKT) dan area dengan Stok Karbon Tinggi (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
- Pelaksanaan Persetujuan atas Dasar Informasi di Awal Tanpa Paksaan (FPIC).



ENVIRONMENTAL MANAGEMENT SYSTEM

SISTEM MANAJEMEN LINGKUNGAN

Indofood implements best-practices in our environmental management system based on ISO 14001 international standard. The ISO 14001 provides guidance for the operating units in:

- Identification & assessment of environmental risks from the Company's operational activities;
- Demonstrate Management's roles on system implementation including the integration of system requirement into business processes, provide the required resources and ensure that the system achieves its intended best outcome;
- Development of objectives, targets, and programs for environmental risk mitigation;
- Operational control which is carried out through the creation of procedures, implementation of environmental programs, education, and regular outreach to employees;
- Regular environmental monitoring and measurement;
- Management review are conducted regularly;
- Continuous efforts to improve the system.

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

We conduct internal and external audits at least once a year to ensure that the standards are implemented consistently and effectively. In 2021, 61 operating units have been certified with ISO 14001.

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

- Identifikasi dan penilaian risiko lingkungan pada kegiatan operasional Perseroan;
- Menunjukkan peran Manajemen dalam implementasi sistem termasuk mengintegrasikan kebutuhan sistem kedalam proses bisnis, menyediakan sumber daya yang dibutuhkan serta memastikan bahwa sistem dapat mencapai hasil terbaik yang diharapkan;
- Penyusunan tujuan, target dan program untuk mitigasi risiko lingkungan;
- Pengendalian operasional yang dilakukan melalui penyusunan prosedur, pelaksanaan program lingkungan, edukasi dan sosialisasi berkala kepada karyawan;
- Pemantauan dan pengukuran lingkungan secara berkala;
- Tinjauan Manajemen yang dilakukan secara berkala;
- Upaya berkelanjutan dalam rangka peningkatan sistem.

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

Kami melakukan audit internal dan eksternal sekurang-kurangnya sekali setahun guna memastikan bahwa standar-standar tersebut telah diterapkan secara konsisten dan efektif. Pada tahun 2021, sebanyak 61 unit operasional telah tersertifikasi ISO 14001.



Our team measures energy with proper tools and regularly calibrated meters
Tim kami melakukan pengukuran energi dengan peralatan yang memadai serta alat ukur yang telah dikalibrasi secara berkala

In addition to ISO 14001 certification, our Agribusiness Group also strives to implement sustainable palm oil practices through ISPO certification. Developed by the Indonesian Government, ISPO is a mandatory certification that aims to cultivate a sustainable plantation industry, contribute to the Indonesian Government's commitments to reduce GHG emissions, and increase the competitiveness of Indonesian palm oil in global markets. The ISPO audit is conducted by a Government approved certification body. In 2021, 86% of nucleus CPO production, 83% of targeted hectarage estates and 18 out of 27 POMs are ISPO certified. 6 more POMs have undergone their first round of ISPO audits.

Selain sertifikasi ISO 14001, Grup Agribisnis kami juga melakukan upaya untuk menerapkan praktik-praktik minyak sawit berkelanjutan melalui sertifikasi ISPO. Dikembangkan oleh Pemerintah Indonesia, ISPO sebagai sertifikasi wajib, bertujuan untuk mendorong industri perkebunan yang berkelanjutan serta berkontribusi terhadap komitmen Pemerintah Indonesia untuk menurunkan emisi GRK, dan meningkatkan daya saing minyak sawit Indonesia di pasar global. Audit ISPO dilakukan oleh lembaga sertifikasi yang telah disetujui Pemerintah. Pada tahun 2021, 86% dari total CPO yang diproduksi dari perkebunan inti telah disertifikasi ISPO, kami juga telah mendapatkan sertifikasi untuk 83% dari perkebunan yang ditargetkan, serta sertifikasi untuk 18 dari 27 PKS, dimana enam PKS saat ini telah menyelesaikan audit ISPO tahap pertama.



86%

Nucleus CPO production is ISPO-certified

Total CPO yang diproduksi dari perkebunan inti telah tersertifikasi ISPO

Beyond certification, Indofood encourages employees to adopt green or eco-friendly behavior through the Green Office education program. This program aims to increase employees' awareness on personal responsibility and behavioral change in contributing to sustainability.

We actively promote habits and behaviors to reduce individual consumption of single-use packaging such as waste segregation, minimizing paper use, using tumblers for drinking, discontinuing the use of disposable plastic straws, bringing personal shopping bags and lunch boxes, saving water, and saving energy through setting optimum room temperatures and efficient use of lighting and electronic appliances.

Selain sertifikasi, Indofood juga mendorong karyawannya untuk menerapkan perilaku ramah lingkungan melalui program edukasi Green Office. Program ini bertujuan untuk meningkatkan kesadaran karyawan tentang bagaimana mereka dapat berkontribusi terhadap keberlanjutan dengan cara masing-masing serta mendorong perubahan perilaku.

Kami secara aktif mendorong kebiasaan dan perilaku seperti pemilahan sampah, penghematan penggunaan kertas, penggunaan *tumbler* untuk minum, menghentikan penggunaan sedotan sekali pakai, membawa tas belanja serta kotak makanan sendiri, penghematan air dan penghematan energi melalui pengaturan suhu ruang kerja yang optimal dan penggunaan lampu serta peralatan elektronik secara efisien.

ENVIRONMENTAL ASSESSMENT BY GOVERNMENT

PENILAIAN KEPATUHAN LINGKUNGAN OLEH PEMERINTAH

Our Environmental Policy stipulates that all our operations adhere to relevant laws and regulations on environmental management. We were appointed in PROPER, Company Performance Rating Assessment Program in Environmental Management initiated by the Indonesian Ministry of Environment and Forestry. PROPER assesses compliance with environmental regulations, including adherence to the environmental permits, air and water pollution control, and hazardous waste management.

In 2021, 57 out of our 105 manufacturing units were assessed under PROPER, where one unit was awarded the Green rating for going beyond compliance level and 54 operating units were awarded the Blue rating which indicates compliance with environmental regulations set by the Government. Two operating units received the Red rating, which means environmental management efforts in place do not fully comply with national regulations. We have no units with a Black rating, the lowest level in PROPER rating. [307-1]

We commit to continuously improve our environmental performance in order to achieve full compliance. We also conduct PROPER self-assessment based on PROPER criteria on all operating units, to ensure that these units are compliant with the Government's environmental regulations.

Kebijakan Lingkungan kami mewajibkan seluruh unit operasional untuk mematuhi peraturan perundang-undangan yang berlaku terkait pengelolaan lingkungan. Kami ditunjuk untuk mengikuti PROPER, Program Penilaian Peringkat Kinerja Perusahaan dalam Pengelolaan Lingkungan Hidup, yang diprakarsai oleh Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan. PROPER melakukan penilaian terkait kepatuhan perusahaan terhadap peraturan lingkungan, termasuk kepatuhan terhadap perizinan lingkungan, pengendalian pencemaran udara dan air, serta pengelolaan limbah B3.

Pada tahun 2021, sebanyak 57 dari 105 unit operasional telah mengikuti penilaian PROPER, yang mana satu unit operasional meraih peringkat Hijau untuk kinerjanya yang melampaui kepatuhan, 54 unit operasional meraih peringkat Biru yang menunjukkan kepatuhan terhadap peraturan lingkungan yang ditetapkan oleh Pemerintah. Terdapat dua unit operasional yang mendapatkan peringkat Merah, yang berarti pengelolaan lingkungan belum sepenuhnya memenuhi peraturan nasional. Tidak ada unit operasional kami yang mendapatkan peringkat Hitam, tingkatan terendah dalam PROPER. [307-1]

Kami berkomitmen untuk terus melakukan upaya perbaikan terhadap kinerja lingkungan kami agar dapat memenuhi seluruh ketentuan. Kami juga melaksanakan evaluasi mandiri berdasarkan kriteria PROPER di seluruh unit operasional, guna memastikan bahwa unit-unit operasional kami memenuhi Peraturan Pemerintah terkait lingkungan yang berlaku.



One of our Noodles factories of CBP Group awarded the Green rating of PROPER
Salah satu pabrik Mi Instan kami dari Grup CBP meraih peringkat Hijau PROPER

CLIMATE CHANGE AND GHG EMISSIONS

PERUBAHAN IKLIM DAN EMISI GRK [305-1, 305-2]

Climate change and global warming are risks that Indofood has identified and analyzed through our regular ERM processes. We are evaluating and integrating these risks into Indofood's business strategy. Increasingly unpredictable weather patterns and increasing occurrence of natural disasters are hallmarks of the effects of climate change risk.

Some of these events, like erratic rainfalls, prolonged droughts, floods, declining groundwater levels, and wildfires, have a direct and often adverse impact on our operations, assets, and supply chains. Risks to our operations include shortage of key raw materials in regions affected by drought and bad weather, disruption to production due to natural disasters at operating units, shortage of water resources for both our production and our partner farmers' operations, volatility in the price of raw materials used as primary inputs for both food production and product packaging, and transition risks in making agricultural practices more sustainable. Indofood must innovate to address changing needs and demands, through developing both mitigation and adaptation solutions.

ADAPTING TO CLIMATE CHANGE

To adapt to these risks, we have maintained a stockpile of raw materials and diversified our sources. We have established contingency plans for foreseeable emergencies, and secured insurance coverage to protect against financial loss. In our Agribusiness Group, to better adapt to such climate risks, we stepped-up our forecasting efforts in order to better plan for weather-dependent operations, such as gearing up fire protection in the dry season and increasing drainage systems in the wet season. We use forecasts from the Meteorological, Climatological, and Geophysical Agency (BMKG) as the basis for our planning.

Perubahan iklim dan pemanasan global adalah risiko-risiko yang telah diidentifikasi oleh Indofood dan telah dikaji dalam proses ERM kami. Kami melakukan evaluasi dan mengintegrasikan risiko-risiko ini ke dalam strategi bisnis Indofood. Pola cuaca serta bencana alam yang semakin tidak dapat diprediksi merupakan efek nyata dari risiko perubahan iklim.

Beberapa kejadian seperti curah hujan yang tidak menentu, kekeringan berkepanjangan, banjir, berkurangnya air tanah serta kebakaran telah menyebabkan implikasi langsung dan dampak buruk terhadap kegiatan operasional, aset dan rantai pasokan kami. Risiko terhadap kegiatan operasional kami meliputi kelangkaan bahan baku utama di daerah-daerah yang terdampak kekeringan dan cuaca buruk, gangguan produksi karena bencana alam yang terjadi di unit operasional, kekurangan sumber daya air untuk kegiatan produksi kami maupun kegiatan operasional petani mitra kami, lonjakan harga bahan baku yang digunakan sebagai bahan utama produksi pangan dan kemasan produk, serta risiko transisi menuju praktik agrikultur yang lebih berkelanjutan. Indofood harus terus berinovasi untuk mengatasi perubahan kebutuhan, dengan mendorong solusi mitigasi dan adaptasi.

ADAPTASI TERHADAP PERUBAHAN IKLIM

Sebagai langkah adaptasi terhadap risiko di atas, kami menjaga pasokan serta melakukan diversifikasi sumber bahan baku. Kami telah menyusun langkah-langkah kontingensi untuk mengantisipasi keadaan darurat, serta memastikan adanya jaminan asuransi yang memadai sebagai perlindungan terhadap kerugian finansial. Di Grup Agribisnis, agar dapat beradaptasi lebih baik terhadap risiko iklim, kami meningkatkan metode prakiraan cuaca guna mendapatkan perencanaan yang lebih baik terhadap kegiatan operasional yang bergantung pada cuaca, seperti menyiapkan pencegahan kebakaran pada musim kemarau serta meningkatkan sistem drainase pada musim hujan. Kami memanfaatkan prakiraan cuaca dari Badan Meteorologi, Klimatologi dan Geofisika (BMKG) sebagai dasar perencanaan kami.

MITIGATING CLIMATE CHANGE RISKS

To mitigate these risks, we are taking steps to increase our use of renewable energy, improve energy efficiency, and reduce GHG emissions. We conduct water risk assessments to identify our operations' exposure to water scarcity, identify continuous improvements to our water use efficiency, and engage in water conservation and habitat restoration efforts. Bogasari Group's SWRO system has enabled it to eliminate groundwater consumption.

Our climate change mitigation strategy begins with monitoring, controlling, and accounting for GHG emissions in all of our operating units. In the next three years, we plan to reduce our GHG emissions through increasing energy efficiency and utilizing more renewable energy sources, such as solar photovoltaic implementation and methane capture technology. Our Agribusiness Group's ongoing initiatives and policies contribute to reducing carbon emissions through protecting forests, peatland, biodiversity, as well as fire control. We also engage in climate change mitigation partnerships with community groups to rehabilitate ecosystems, conserve water, and build social capital.

MITIGASI TERHADAP RISIKO PERUBAHAN IKLIM

Sebagai langkah mitigasi terhadap risiko di atas, kami melakukan inisiatif meningkatkan pemanfaatan energi terbarukan, meningkatkan efisiensi energi serta mengurangi emisi GRK. Kami melakukan penilaian risiko air untuk mengidentifikasi risiko kelangkaan air di unit-unit operasional kami serta melaksanakan upaya konservasi air dan restorasi habitat. Sistem SWRO Grup Bogasari kami berhasil menghentikan penggunaan air bawah tanah.

Strategi mitigasi perubahan iklim kami dimulai dengan melakukan pemantauan, pengendalian serta perhitungan emisi GRK di seluruh unit operasional kami. Dalam kurun waktu tiga tahun ke depan, kami berencana untuk mengurangi emisi GRK dengan mendorong efisiensi energi dan menggunakan sumber-sumber energi terbarukan, seperti pemanfaatan *solar photovoltaic* dan teknologi *methane capture*. Kebijakan dan inisiatif Grup Agribisnis kami yang terus dijalankan turut berkontribusi dalam menurunkan emisi karbon melalui perlindungan hutan, lahan gambut, keanekaragaman hayati serta pengendalian kebakaran. Kami juga terlibat dalam kemitraan untuk kegiatan mitigasi perubahan iklim bersama kelompok masyarakat, guna melaksanakan rehabilitasi ekosistem, konservasi air serta membangun modal sosial.



Climate change mitigation effort through preservation of HCV area with water catchment in Begerpang Estate, North Sumatra
Upaya mitigasi perubahan iklim melalui pelestarian area KBKT yang memiliki daerah tangkapan air di Perkebunan Begerpang, Sumatra Utara

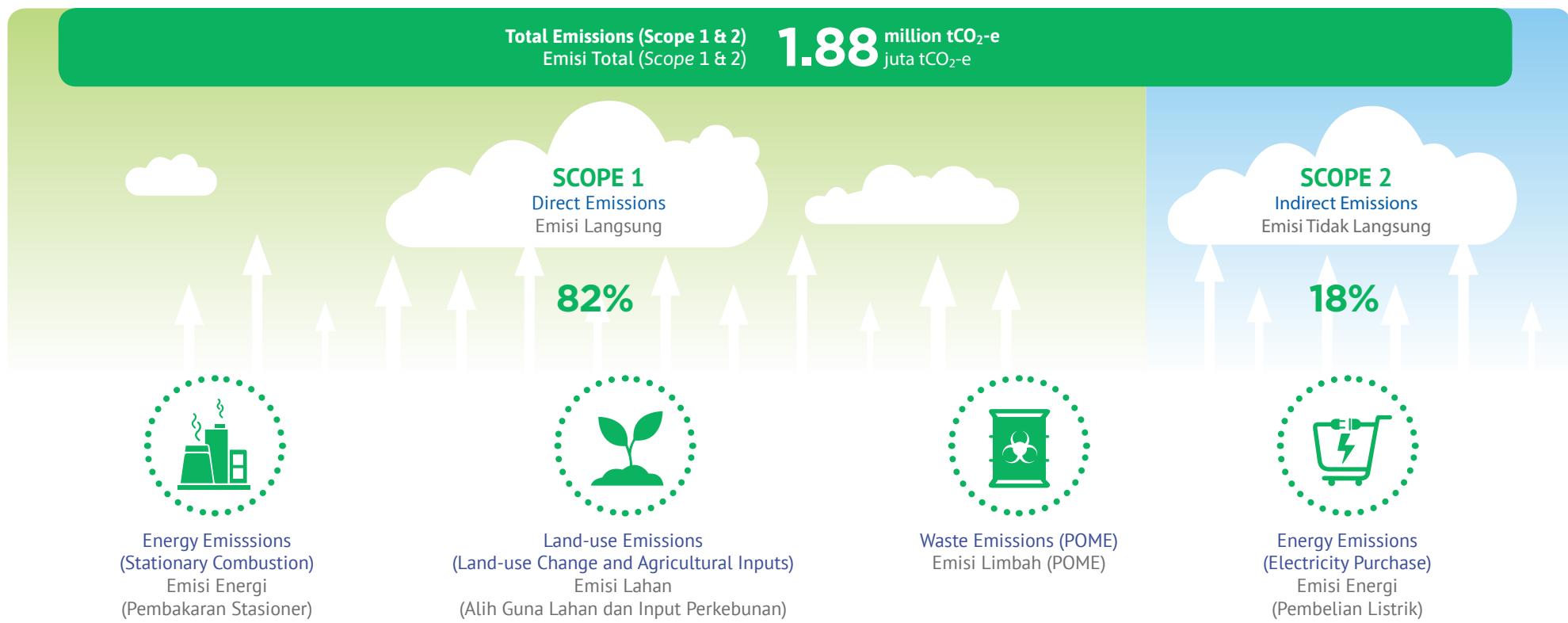
GHG EMISSIONS ACROSS PRODUCT LIFE CYCLE

The food and agricultural sector has a large responsibility to mitigate climate change. In 2021, our GHG emissions totaled 1.88 million tCO₂-e which derives from three main sectors contributor of GHG emissions includes:

- The energy sector, from stationary fuel combustion and electricity use;
- The land sector, from land-use change and agricultural inputs from fertilizer and chemical use;
- Waste sector, from palm oil mill effluent ("POME").

GHG Emissions by Scope in 2021

Emisi GRK berdasarkan Scope pada Tahun 2021 [305-1, 305-2]



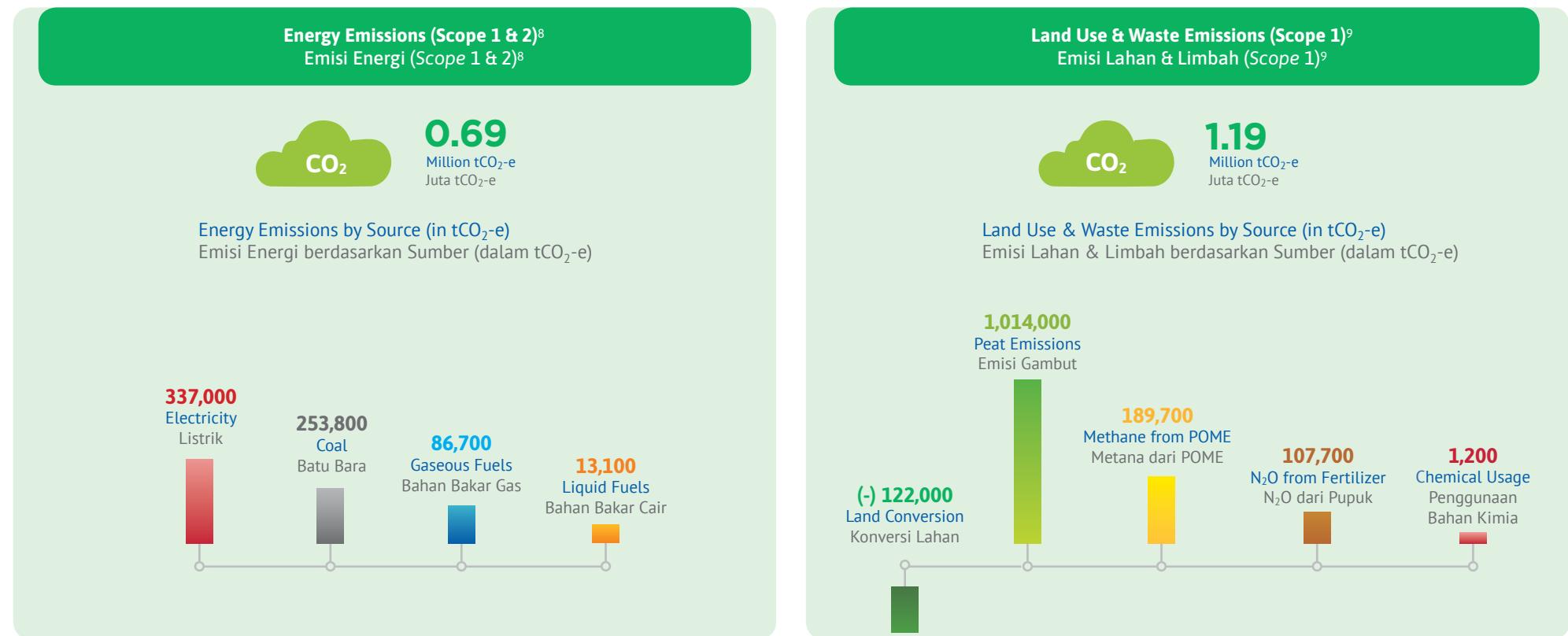
EMISI GRK DI SEPANJANG SIKLUS HIDUP PRODUK

Sektor pangan dan pertanian memiliki tanggung jawab yang besar untuk memitigasi perubahan iklim. Pada tahun 2021, emisi GRK kami mencapai 1,88 juta tCO₂-e bersumber dari tiga sektor utama yang berkontribusi terhadap emisi GRK, meliputi:

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

GHG Emissions by Source in 2021

Emisi GRK berdasarkan Sumber pada Tahun 2021

⁸ Calculated from 34 operating units with an energy consumption each ≥6,000 TOE per year

• Energy sector emissions is calculated based on the Intergovernmental Panel on Climate Change (IPCC) Guidelines for Stationary Combustion and Manufacturing Industries

• Rate of Global Warming Potentials (GWP) relative to CO₂ is adapted from the IPCC Fifth Assessment Report (AR5)⁹ Calculated from 18 POMs and 54 estates 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 control⁸ Diperhitungkan dari 34 unit operasional dengan konsumsi energi tiap unit ≥6.000 TOE per tahun

• Perhitungan emisi sektor energi merujuk pada Intergovernmental Panel on Climate Change (IPCC) Guidelines for Stationary Combustion and Manufacturing Industries

• Tingkat Global Warming Potential (GWP) relatif terhadap CO₂, dirujuk dari IPCC Fifth Assessment Report (AR5)⁹ Diperhitungkan dari 18 PKS dan 54 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. Emisi dari gambut hanya mencakup emisi CO₂ dan dihitung mengikuti referensi internasional. Perhitungan ini hanya berkaitan dengan lokasi perkebunan dan pabrik yang termasuk dalam kendali operasional dan keuangan kami

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

The Agribusiness Group continues to carry out some measures to reduce emissions. One of such initiatives is the installation of aerated bunkers composter. The Agribusiness Group has three aerated bunker composters that have reduced methane emissions by up to 80% compared with conventional anaerobic composting. We plan to install aerated bunker composters in other mills to further reduce our GHG emissions.

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

Grup Agribisnis kami terus berupaya untuk melakukan pengurangan emisi GRK. Salah satunya dengan membuat *aerated bunker composter*. Grup Agribisnis memiliki tiga fasilitas *aerated bunker composters* yang membantu menurunkan emisi metana hingga 80% dibandingkan dengan pengolahan kompos biasa. Selanjutnya, kami berencana untuk membangun *aerated bunker composter* di PKS kami yang lain untuk dapat mengurangi emisi GRK.

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

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

2021		0.107
2020		0.111
2019		0.115
2018		0.114



6.1%

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

Penurunan intensitas emisi GRK dari sektor energi dibandingkan dengan tahun acuan 2018

In 2021, our GHG emissions intensity from energy sector decreased 6.1% relative to 2018 base year, as a result of our energy efficiency efforts as described on page 106, as well as the substitution of fossil fuels with renewable energy resources. [305-5]

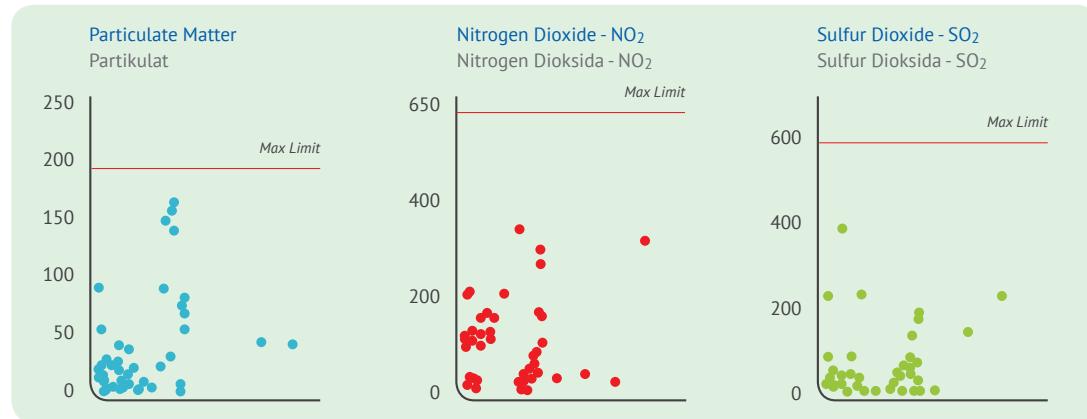
All boilers and diesel engines in our operating units are also regularly checked and monitored to ensure that our equipment and utilities are operating safely, and all of the generated emissions are under maximum emissions limits set by the Government.

Pada tahun 2021, intensitas emisi GRK dari sektor energi kami menurun 6,1% dibandingkan dengan tahun acuan 2018, yang merupakan hasil dari upaya efisiensi energi kami seperti yang tertulis pada halaman 106, serta peralihan dari bahan bakar fosil ke sumber energi terbarukan. [305-5]

Semua *boiler* dan mesin diesel di unit-unit operasional kami secara berkala diperiksa dan dipantau guna memastikan bahwa peralatan dan utilitas kami beroperasi dengan aman, serta seluruh emisi udara yang dihasilkan berada di bawah batas maksimum emisi yang ditentukan oleh Pemerintah.

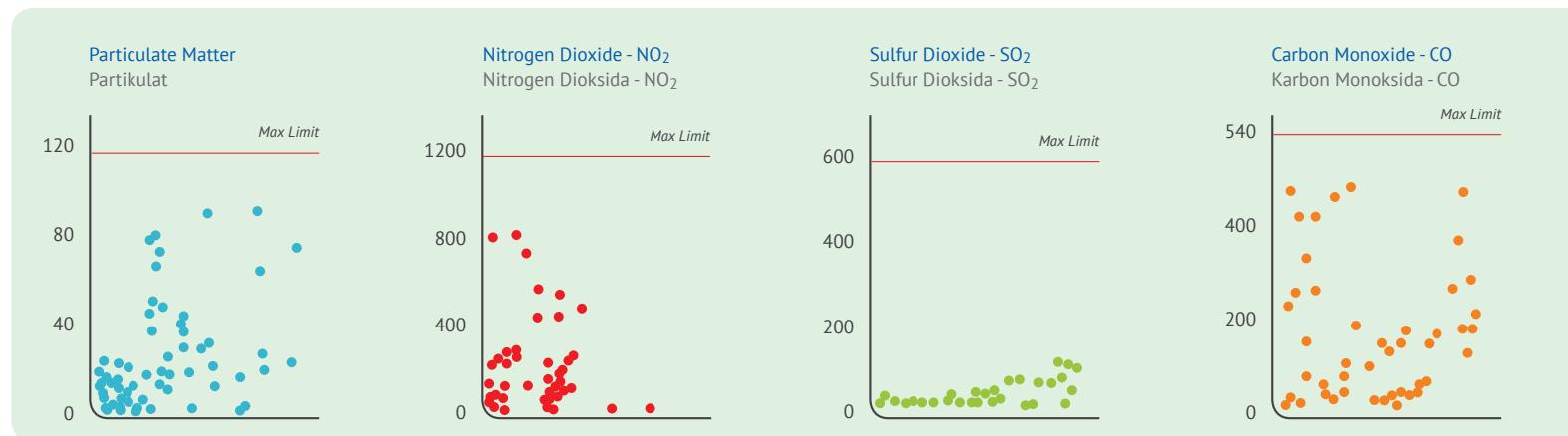
Air Emissions from Stationary Combustion Boiler (in mg/m³)

Emisi Udara dari Mesin Pembakaran Boiler (dalam mg/m³) [305-7]



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

Emisi Udara dari Mesin Pembakaran Diesel (dalam mg/m³) [305-7]



ENERGY MANAGEMENT

PENGELOLAAN ENERGI

Our approach to managing energy consumption includes various energy efficiency programs and the utilization of cleaner alternative energy sources. The energy management initiatives are in line with Government Regulation No. 70 of 2009 on Energy Conservation, and Minister of Energy and Mineral Resource Regulation No. 14 of 2012 on Energy Management.

ENERGY MANAGEMENT SYSTEM

To improve energy management in all operating units, Indofood has adopted the ISO 50001 Energy Management System ("EnMS"), which guides energy efficiency practices. We have been building capacity amongst our operating units on the ISO 50001 standard, through improving data collection and developing energy consumption baselines following ISO 50006 guidelines. Energy Managers in each unit monitor energy performance and internal certified Energy Auditors conduct energy audits, identify energy saving opportunities, and drive their implementation. These initiatives range from boiler optimization through steam generation and distribution to electrical system optimization in various electrical motors and compressed air systems. We apply ISO 50015 guidelines in measuring and evaluating implemented actions and related KPI to ensure greater reliability of energy performance.

Indofood has been accelerating implementation of ISO 50001 EnMS across its operating units. As of 2021, 22 operating units are certified with ISO 50001 of which 14 are units with energy consumption each equal to or exceeding 6,000 TOE per year.

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

Pendekatan kami dalam mengelola energi mencakup berbagai upaya program efisiensi energi dan pemanfaatan sumber-sumber alternatif energi yang lebih bersih. Inisiatif pengelolaan energi yang kami lakukan selaras dengan Peraturan Pemerintah No. 70 Tahun 2009 tentang Konservasi Energi dan Peraturan Menteri Energi dan Sumber Daya Mineral No. 14 Tahun 2012 tentang Manajemen Energi.

SISTEM MANAJEMEN ENERGI

Guna meningkatkan pengelolaan energi di seluruh unit operasionalnya, Indofood telah menerapkan Sistem Manajemen Energi (Energy Management System atau "EnMS") ISO 50001, yang memberikan panduan praktik-praktik efisiensi energi. Kami telah meningkatkan kapasitas di unit-unit operasional kami terkait standar ISO 50001, melalui peningkatan kualitas data dan penyusunan *baseline* konsumsi energi yang merujuk pada pedoman ISO 50006. Manajer Energi di tiap unit operasional memantau kinerja energi, sementara Auditor Energi internal yang bersertifikat melakukan audit energi, mengidentifikasi peluang penghematan energi, dan mendorong pelaksanaannya. Inisiatif yang kami lakukan termasuk optimasi *boiler* mulai dari pembangkitan uap hingga distribusinya, serta optimasi sistem kelistrikan pada beberapa motor listrik dan sistem kompresi udara bertekanan. Kami menerapkan pedoman ISO 50015 dalam melakukan pengukuran dan evaluasi terhadap kegiatan serta KPI guna memastikan kinerja energi yang lebih baik.

Indofood terus berupaya mempercepat implementasi ISO 50001 EnMS di seluruh unit-unit bisnisnya. Hingga tahun 2021, 22 unit operasional telah tersertifikasi ISO 50001, yang mana 14 diantaranya merupakan unit-unit dengan konsumsi energi sama dengan atau lebih dari 6.000 TOE per tahun.

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



Our Energy Managers in each operating unit monitor energy performance and promote energy efficiency
Para Manajer Energi kami di setiap unit operasional melakukan pemantauan kinerja energi serta peningkatan efisiensi energi

Moving ahead, for the next three years we plan to intensify the implementation of ISO 50001 across our operations. We will continue providing technical assistance on ISO 50001 implementation across our operating units which have yet to be certified and ensure continuous improvement of all existing ISO 50001 certified units.

Selanjutnya, dalam kurun waktu tiga tahun ke depan, kami berencana untuk meningkatkan implementasi ISO 50001 di seluruh unit operasional kami. Kami akan terus memberikan pendampingan teknis terkait implementasi ISO 50001 di unit-unit operasional yang belum tersertifikasi serta memastikan peningkatan kinerja yang berkesinambungan di unit-unit yang telah tersertifikasi ISO 50001.



CBP Group's Ice Cream and Noodles factories as well as Bogasari Group's flour mill factories were the first to achieve ISO 50001 certification in their respective industries in Southeast Asia

Pabrik Es Krim dan Pabrik Mi Instan dari Grup CBP serta pabrik penggilingan tepung terigu Grup Bogasari merupakan peraih sertifikasi ISO 50001 pertama di Asia Tenggara dalam masing-masing kategori sektor industrinya



In 2019, our Noodles Division from CBP Group was a recipient of the Subroto Award, a national award recognizing exemplary energy management in the industrial sector

Pada tahun 2019, Divisi Mi Instan dari Grup CBP kami menjadi penerima Penghargaan Subroto, sebuah penghargaan nasional yang diberikan kepada sektor industri yang memberi contoh praktik pengelolaan energi yang baik



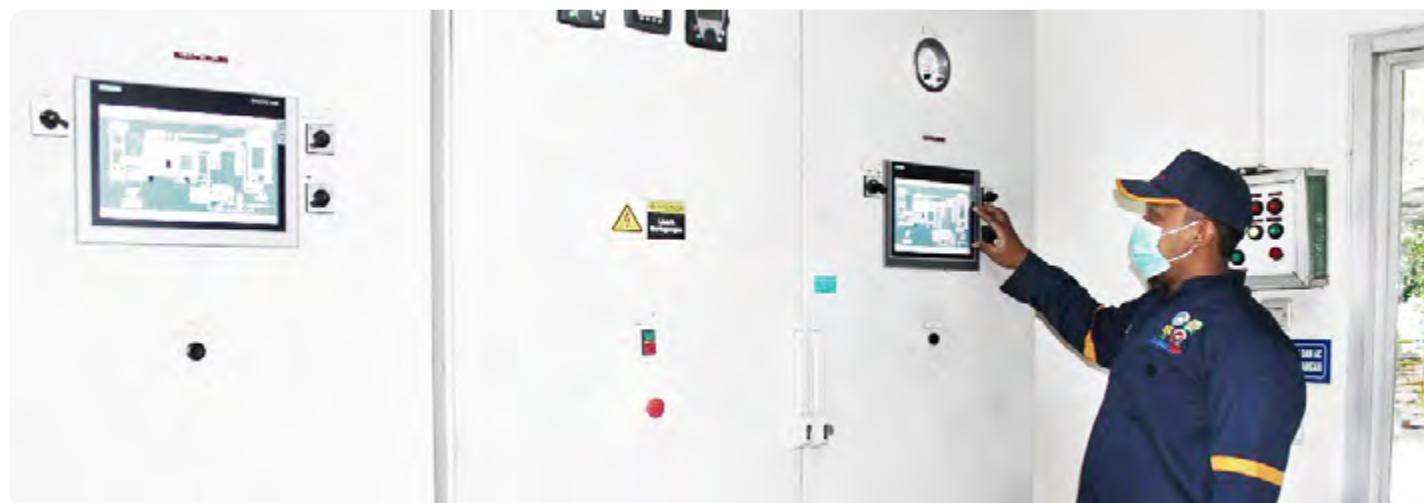
In 2020, our Noodles Division from CBP Group received the Global Award of Excellence in Energy Management from the International Clean Energy Ministerial¹⁰

Pada tahun 2020, Divisi Mi Instan dari Grup CBP menerima Global Award of Excellence in Energy Management dari International Clean Energy Ministerial¹⁰



In 2021, our Bogasari Group was a recipient of the Subroto Award, a national award recognizing exemplary energy management in the industrial sector

Pada tahun 2021, Grup Bogasari kami menjadi penerima Penghargaan Subroto, sebuah penghargaan nasional yang diberikan kepada sektor industri yang memberi contoh praktik pengelolaan energi yang baik



We conduct regular monitoring to ensure that our equipment and utilities are operating safely and efficient
Kami melakukan pemantauan secara berkala guna memastikan bahwa peralatan dan utilitas kami beroperasi dengan aman serta efisien

¹⁰ For the full story, please visit: | Cerita lebih lengkap, kunjungi:
<https://www.cleanenergyministerial.org/resource/pt-indofood-cbp-sukses-makmur-tbk-noodle-division-global-energy-management-implementation-case-study/>

National Recognition for Bogasari Group's Energy Management

Pengakuan Nasional terhadap Manajemen Energi Grup Bogasari



Bogasari Group received the Subroto Award in 2021 for excellence in energy management implementation
Grup Bogasari menerima Penghargaan Subroto pada tahun 2021 atas keberhasilannya dalam implementasi manajemen energi

In 2021, Bogasari Jakarta received the nationally acclaimed "Subroto Award", a national award from the Indonesian Government for excellence in energy management implementation in large manufacturing industries. Through a series of operational control actions, including the optimization of production capacity and steam efficiency in the pelletizing process, Bogasari's Jakarta factory achieved cumulative energy savings of more than 161,000 GJ (equivalent to avoiding GHG emissions of more than 25,000 tons CO₂-e) from 2019 to 2021. In addition, the successful implementation has been replicated to other Bogasari's factories which has contributed to greater energy savings for Bogasari Group.

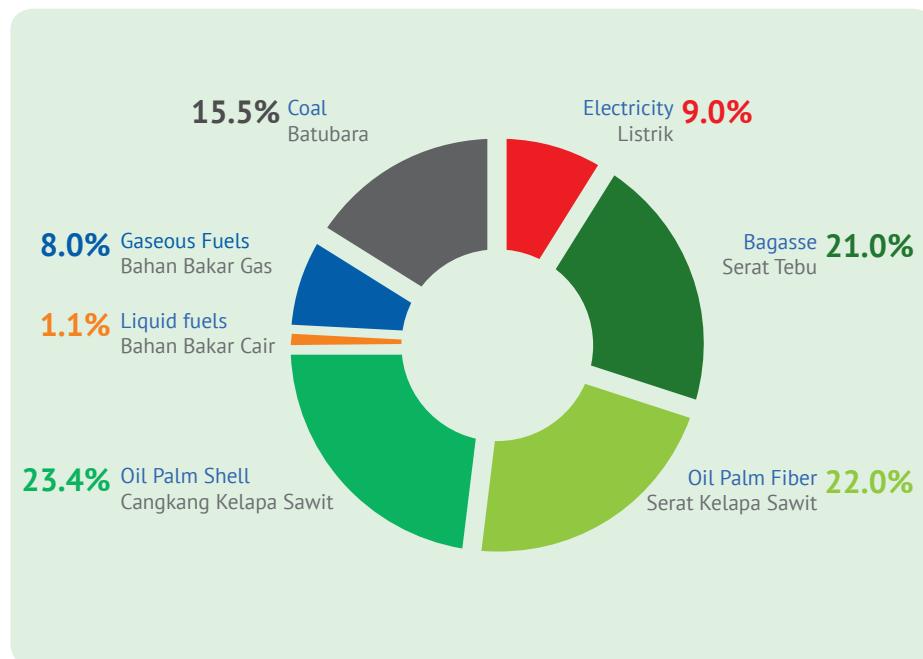
Pada tahun 2021, Bogasari Jakarta memperoleh "Penghargaan Subroto", sebuah penghargaan di tingkat nasional dari Pemerintah Indonesia untuk pelaksanaan manajemen energi yang unggul di industri manufaktur skala besar. Melalui serangkaian pengendalian operasional, termasuk optimasi kapasitas produksi dan efisiensi uap boiler dalam proses produksi pelet, pabrik Bogasari Jakarta berhasil mencapai penghematan energi kumulatif sebesar 161.000 GJ (setara dengan mengurangi emisi GRK lebih dari 25.000 ton CO₂-e) selama kurun waktu 2019 hingga 2021. Selain itu, keberhasilan kegiatan ini telah direplikasi ke pabrik Bogasari lainnya, sehingga menghasilkan penghematan energi yang lebih besar untuk Grup Bogasari.

ENERGY CONSUMPTION AND RENEWABLE ENERGY

Indofood's energy consumption totaled 16.9 million Gigajoules ("GJ") in 2021, which covers 34 operating units with energy consumption each equal to or exceeding 6,000 TOE per year. This represents over 75% of Indofood's total energy consumption. A total of 66.4% of Indofood's energy consumption is derived from renewable energy sources such as bagasse, oil palm shell, and fiber. [302-1]

Energy Consumption by Source in 2021¹¹

Konsumsi Energi Berdasarkan Sumber pada Tahun 2021¹¹



KONSUMSI ENERGI DAN ENERGI TERBARUKAN

Pada tahun 2021, konsumsi energi di Indofood mencapai 16,9 juta Gigajoules ("GJ") yang mencakup 34 unit operasional dengan konsumsi masing-masing sama dengan atau melebihi 6.000 TOE per tahun. Angka ini mewakili lebih dari 75% dari total penggunaan energi di Indofood. Sebanyak 66,4% penggunaan energi tersebut bersumber dari energi terbarukan seperti serat tebu, cangkang dan serat kelapa sawit. [302-1]

Renewable Energy Utilization

Pemanfaatan Energi Terbarukan

2021		66.4%
2020		65.9%
2019		66.3%
2018		67.8%



Energy Intensity (in GJ/ton of product)

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

2021		2.62
2020		2.71
2019		2.80
2018		2.91



10.0%

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

¹¹ Energy consumption and intensity calculation method is adapted from energy management online reporting by Ministry of Energy & Mineral Resources and following international references. The conversion factors are adapted from Handbook of Energy & Economic Statistics of Indonesia

¹¹ 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

Our consistent EnMS implementation and the adoption of ISO 50001 resulted in a 10.0% decrease in our energy intensity in 2021 relative to the 2018 base year. [302-4, 302-5]

We strive to implement best-practice energy efficiency in all our operating units. As the majority of energy usage is in the form of thermal energy, we focus on implementing steam system optimization in boilers, for example by reducing fuel consumption through stringent oxygen control in the combustion process and recycling steam condensate which reduces energy and water consumption.

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

CBP Group's Dairy Division and Bogasari Group are also implementing automation and digitalization programs through Industry 4.0 technology to improve energy efficiency. For further information, please see Resilience and Innovation section on page 82.



We implement best practice energy management through steam and electrical system optimization
Kami menerapkan praktik terbaik manajemen energi melalui optimasi sistem uap dan kelistrikan

WATER MANAGEMENT

PENGELOLAAN AIR [303-1, 303-2]

Water is a key resource in our operating activities and access to clean, safe, and adequate water resources is critical to sustainable development. As such, Indofood is committed to utilizing water efficiently and being responsible for our impacts on water resources, particularly in areas of water scarcity. We also strive to rehabilitate and conserve freshwater ecosystems wherever possible through engaging with stakeholders.

We recognize the risks posed by water availability and have included the issue in our regular risk assessment and integrated in our business strategy. In 2021, we conducted a water risk assessment by using World Wildlife Fund ("WWF") International Water Risk Filter as a reference guide to be able to map water scarcity across our operating units. In addition, we also assessed the water usage, cost, and intensity within each operating unit.

Before interacting with water, our operating units must obtain the necessary Government permits which specify the source of water consumption, and discharge quality. Prior to obtaining the permit, the authorities will conduct an impact assessment to ensure that there will not be significant impact arising from water withdrawals of our operations.

Aside from water withdrawn to be used for product input, more than 90% of our water consumption is for utilities, to support manufacturing processes, steam generation, cleaning, and cooling. The water usage in our production facilities is drawn from the municipal water systems, ground water, rivers, and reverse osmosis seawater. Our Agribusiness Group primarily withdraws water from rivers, and other sources include rainwater harvest.

Air merupakan sumber daya utama dalam kegiatan operasional kami, sehingga mendapatkan akses terhadap sumber air yang bersih, aman dan layak merupakan hal yang penting dalam pembangunan berkelanjutan. Oleh karenanya, Indofood berkomitmen untuk memanfaatkan air secara efisien serta bertanggung jawab terhadap dampak yang dapat timbul terhadap sumber daya air, khususnya di daerah yang mengalami kelangkaan air. Kami juga melakukan upaya rehabilitasi dan konservasi ekosistem air melalui pelibatan pemangku kepentingan.

Kami menyadari risiko-risiko yang mungkin timbul akibat ketersediaan air dan telah memasukkan isu ini kedalam penilaian risiko berkala serta mengintegrasikannya dalam strategi bisnis. Pada tahun 2021, kami melakukan penilaian risiko air dengan menggunakan World Wildlife Fund ("WWF") International Water Risk Filter sebagai pedoman referensi dalam memetakan kelangkaan air di seluruh unit operasional. Selain itu, kami juga melakukan penilaian terkait penggunaan, biaya dan intensitas air di setiap unit operasional.

Dalam menggunakan air, unit operasional harus memperoleh izin pemerintah yang memuat informasi tentang kualitas sumber konsumsi air dan kualitas pembuangan air limbah. Sebelum mendapatkan izin, pihak berwenang akan melakukan penilaian dampak untuk memastikan bahwa tidak akan ada dampak signifikan yang timbul dari pengambilan air oleh kegiatan operasional kami.

Selain memanfaatkan air sebagai bahan baku untuk produk, lebih dari 90% penggunaan air kami dimanfaatkan untuk utilitas, termasuk mendukung proses produksi, pembangkitan uap, pembersihan dan pendinginan. Penggunaan air di fasilitas produksi kami bersumber dari jaringan air daerah atau perkotaan, air bawah tanah, air sungai dan *reverse osmosis* air laut. Sedangkan untuk perkebunan Grup Agribisnis kami sepenuhnya memanfaatkan air sungai dan sumber air lainnya termasuk air hujan.

WATER MANAGEMENT IN CBP GROUP'S PACKAGED WATER OPERATING UNITS

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

Since 2018, our AMDK factory in Pandaan, East Java has been partnering with a local community and farmers groups "Pesanggem" and Pemuda Inspiratif Usaha to carry out tree planting and its maintenance on the Arjuna Mountain slope located in Prigen and Sukorejo villages, East Java. The tree planting program preserves the water catchment area through the planting of flora with conservation value, such as bread fruit (*Artocarpus altilis*), bread nut (*Artocarpus camansi*), beringin (*Ficus benjamina*). The tree planting initiative also supports community livelihoods with the planting of various edible plants and valuable agroforestry species such as clove, matoa fruit (*Pometia pinnata*), avocado, coffee, jackfruit, orange, and guava. [304-3]

PENGELOLAAN AIR DI UNIT OPERASIONAL AIR MINUM DALAM KEMASAN GRUP CBP

Di unit operasional Air Minum Dalam Kemasan ("AMDK") pada Grup CBP, yang memproduksi produk minuman, kami mematuhi seluruh peraturan dan melakukan inisiatif konservasi air. Berdasarkan penilaian risiko kelangkaan air yang kami lakukan, air yang kami gunakan tidak bersumber dari daerah yang mengalami kelangkaan air. Kami berkomitmen untuk memanfaatkan air secara efisien serta bertanggung jawab terhadap dampak yang dapat timbul terhadap sumber-sumber air.

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



Seed preparation for tree planting program as part of water conservation
Persiapan bibit untuk program penanaman pohon dalam rangka konservasi air

WATER CONSUMPTION [303-3]

In 2021, Indofood's water consumption for utilities to support manufacturing process was recorded at 9.2 million m³, which covers the 57 Indofood operating units that participated in the PROPER assessment, appointed by the Government. Specifically, 4.9 million m³ was drawn from ground water, 2.4 million m³ from rivers, 1.7 million m³ from municipal water, while the rest were sourced from sea water. A total of 72% of water withdrawn was freshwater (<1000 mg/L Total Dissolved Solids). We also identified that less than 8% of our water consumption is withdrawn from water-stressed areas by using WWF International's Water Risk Filter.

Indofood recorded a decrease of 6.0% water intensity in 2021 relative to the 2018 base year, regardless of water sources and water withdrawal area.

As we strive to continuously improve water management and minimize water scarcity risks, we have planned to implement pilot programs on water efficiency measures in several operating units over the next three years.

Water Intensity (in m³/ton of product)
Intensitas Air (dalam m³/ton produk)



KONSUMSI AIR [303-3]

Pada tahun 2021, konsumsi air Indofood untuk utilitas pendukung proses manufaktur mencapai 9,2 juta m³, yang mencakup 57 unit operasional Indofood yang mengikuti penilaian PROPER, berdasarkan penunjukan oleh Pemerintah. Lebih rinci, terdapat 4,9 juta m³ air berasal dari air bawah tanah, 2,4 juta m³ berasal dari air sungai, 1,7 juta m³ bersumber dari jaringan air daerah, dan sisanya bersumber dari air laut. Sebanyak 72% air yang digunakan adalah air tawar (<1000 mg/L Total Dissolved Solids). Kami juga mengidentifikasi bahwa konsumsi air yang bersumber dari daerah yang mengalami kelangkaan air tidak lebih dari 8%, dengan mengacu pada WWF International Water Risk Filter.

Indofood mencatat penurunan intensitas air sebesar 6,0% pada tahun 2021 jika dibandingkan dengan tahun acuan 2018, terlepas dari sumber air dan daerah pengambilan airnya.

Selaras dengan upaya kami untuk senantiasa meningkatkan pengelolaan air dan mengurangi risiko kelangkaan air, kami telah menyusun rencana untuk melaksanakan program percontohan dalam upaya efisiensi air di beberapa unit operasional di tiga tahun mendatang setelah operasional.

Seawater Reverse Osmosis System in Our Bogasari Group

Sistem Reverse Osmosis Air Laut di Grup Bogasari



Utilization of seawater in Bogasari Group's operations using reverse osmosis technology
Pemanfaatan air laut di kegiatan operasional Bogasari dengan teknologi *reverse osmosis*

In a bid to reduce stress on groundwater resources, Bogasari has installed a SWRO system onsite to treat seawater for use in production and non-production processes.

Our SWRO system, installed in 2016, has a capacity of 1,000 m³ per day in Jakarta Plant and 750 m³ per day in Surabaya. It utilizes membrane technology to treat seawater, separating minerals and microorganisms as required. Seawater is drawn and filled up by using a high pressure pump to the membrane in terms of filtration process. The seawater passes through a semi-permeable membrane and generates clean water that can be used for production.

This has allowed Bogasari to obtain 250,000 m³ of water a year to support production and non-production purposes. As of 2021, Bogasari's factories no longer consumes groundwater; around 50% of the factory's water needs is met by the SWRO system and the other is from a local water supplier.

Sebagai upaya untuk mengurangi kelangkaan sumber air, Bogasari melakukan implementasi sistem SWRO di unit operasionalnya dengan mengolah air laut untuk digunakan dalam proses produksi dan non-produksi.

Sistem SWRO kami dibangun pada tahun 2016 dengan kapasitas 1.000 m³ per hari di Pabrik Jakarta dan 750 m³ per hari di Pabrik Surabaya. Alat ini menggunakan teknologi membran untuk mengolah air laut, memisahkan mineral dan mikroorganisme. Air laut diambil dan dialirkan menggunakan pompa bertekanan tinggi ke membran untuk proses filtrasi. Air laut melewati membran semi permeabel dan menghasilkan air bersih yang dapat digunakan untuk proses produksi.

Teknologi ini memungkinkan Bogasari untuk mendapatkan air sebanyak 250.000 m³ dalam setahun guna mendukung proses produksi dan non-produksi. Sejak tahun 2021, pabrik Bogasari tidak lagi menggunakan air bawah tanah; sekitar 50% kebutuhan air dipasok oleh sistem SWRO dan sisanya diperoleh dari pemasok air lokal.

WATER EFFICIENCY [303-1]

In 2021, we reused and recycled 1.2 million m³ of water through various water-saving initiatives, such as steam condensate recovery for boilers, implementation of the clean-in-place systems ("CIP"), reusing water in cooling systems, water valve sensors and rainwater harvesting.

In CBP Group, the Dairy Division's Intelligence CIP includes pressure sensors and updated software on Programmable Logic Control (PLC) that improve production efficiency and shortening the cleaning time. This results in reduced consumption of water, cleaning chemicals, and energy.

WATER CONSERVATION

We understand that water is highly valuable and the Company is taking serious efforts to safeguard the water within and around the Company's areas through several conservation efforts.

Indofood actively conducts tree-planting in our locations of operations. Trees help preserve water catchment areas and support community livelihoods through planting various edible plants and valuable agroforestry species.

EFISIENSI AIR [303-1]

Pada tahun 2021, kami memanfaatkan kembali dan mendaur ulang air sebanyak 1,2 juta m³ melalui berbagai inisiatif penghematan air, diantaranya penggunaan kembali kondensat uap sebagai air umpan *boiler*, penerapan sistem *clean-in-place* ("CIP") untuk mengurangi konsumsi air, penggunaan kembali air dari sistem pendingin, penggunaan sensor pada kran air, dan penampungan air hujan.

Di Grup CBP, Divisi Dairy memasang CIP yang memiliki sensor tekanan dan perangkat lunak Programmable Logic Control (PLC) yang telah dimutakhirkan dan dapat meningkatkan efisiensi produksi dan mempersingkat waktu pembersihan. Upaya ini berhasil menurunkan konsumsi air, mengurangi penggunaan bahan kimia untuk pembersih dan menurunkan konsumsi energi.

KONSERVASI AIR

Kami memahami bahwa ketersediaan air merupakan hal yang sangat bernilai, sehingga Perseroan melakukan upaya serius untuk melindungi ketersediaan air di dalam dan di sekitar wilayahnya melalui beberapa kegiatan konservasi.

Indofood secara aktif melakukan penanaman pohon di wilayah operasional kami. Pepohonan membantu menjaga daerah resapan air serta membantu meningkatkan kesejahteraan masyarakat melalui penanaman berbagai tanaman yang dapat dikonsumsi serta jenis tanaman agroforestri yang berharga.



Our operating units utilized biopores and infiltration wells to increase water absorption capacity
Unit operasional kami telah membuat biopori dan sumur resapan untuk meningkatkan kapasitas penyerapan air



>383,000

Number of trees planted since 2016
Jumlah pohon yang telah ditanam sejak tahun 2016

To conserve water resources, our operating units have also utilized biopores and infiltration wells to increase water absorption capacity, as well as rain water harvesting for domestic purposes. [303-1]

Bogasari Group harvests rainwater on the roof of the factory, and is able to store up to 3,000 m³ of water. Through utilizing rainwater, Bogasari observed savings of domestic water consumption of up to 11,800 m³ since 2018.

Guna menjaga ketersediaan sumber daya air, unit operasional kami juga telah membuat biopori dan sumur resapan untuk meningkatkan kapasitas penyerapan air, serta menampung air hujan untuk pemanfaatan domestik. [303-1]

Grup Bogasari menampung air hujan di bagian atap pabrik, dengan kapasitas penampungan air hujan sebesar 3.000 m³. Melalui pemanfaatan air hujan, Bogasari melakukan penghematan air untuk keperluan domestik hingga 11.800 m³ sejak tahun 2018.



Rainwater harvesting facilities in one of our factories in Bogasari Group
Fasilitas penampungan air hujan pada salah satu pabrik kami dari Grup Bogasari

WASTEWATER MANAGEMENT [303-2, 306-1]

All of our wastewater in the operating units are treated at the wastewater treatment plant ("WWTP") before being discharged. The quality of wastewater in each operating unit is regularly tested by an independent accredited laboratory, with Biological Oxygen Demand (BOD) and Chemical Oxygen Demand (COD) as main indicators. Test results showed that all parameters of wastewater channeled back to the environment in 2021 have met the quality standards set by the Government, based on type of business activities.

For Agribusiness Group, POME is generated during the processing of Fresh Fruit Bunch (FFB) into CPO. POME is treated on site and managed in compliance with regulatory controls and also composted in aerated bunkers at three of our POMs.

Wastewater Quantity in 2021¹²

Kuantitas Air Limbah pada Tahun 2021¹²



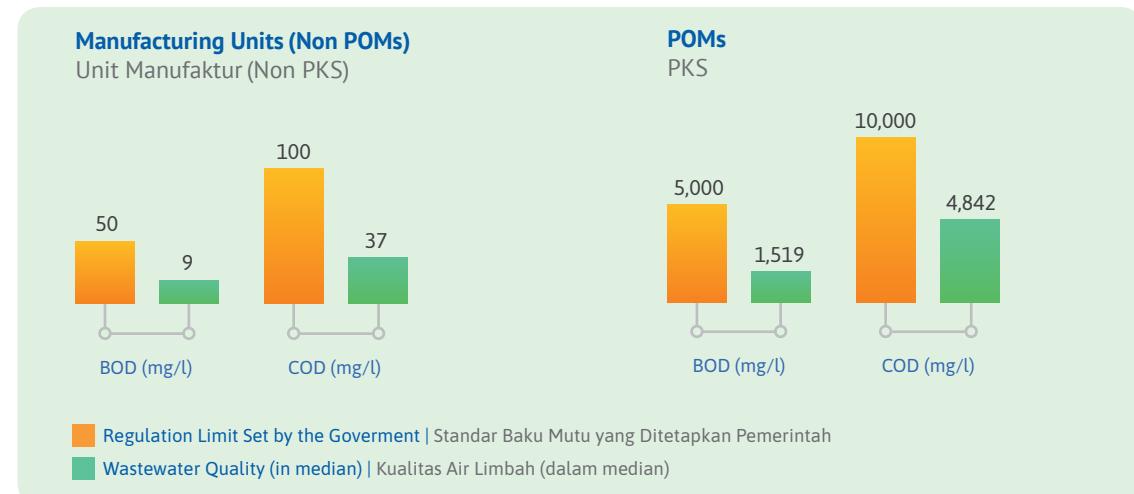
PENGELOLAAN AIR LIMBAH [303-2, 306-1]

Air limbah di unit operasional kami diolah di instalasi pengolahan air limbah ("IPAL") sebelum disalurkan kembali ke lingkungan. Kualitas air limbah di tiap unit operasional diuji secara berkala oleh laboratorium independen yang terakreditasi, dimana Biological Oxygen Demand (BOD) dan Chemical Oxygen Demand (COD) menjadi basis indikator utama. Hasil pengujian menunjukkan bahwa seluruh parameter dari air limbah yang telah disalurkan kembali ke lingkungan pada tahun 2021 telah memenuhi baku mutu yang ditetapkan Pemerintah sesuai dengan jenis aktifitas bisnisnya.

Di Grup Agribisnis, POME dihasilkan selama pengolahan tandan buah segar (TBS) menjadi CPO. POME diolah di lokasi dengan memenuhi persyaratan peraturan serta melalui proses pengomposan dalam *aerated bunker* di tiga PKS kami.

Wastewater Quality in 2021¹²

Kualitas Air Limbah pada Tahun 2021¹²



¹² Wastewater profile are monitored from 57 operating units that participated in the PROPER assessment, appointed by the Government (44 manufacturing units and 13 POMs)

¹² Profil air limbah mencakup 57 unit operasional yang berpartisipasi dalam penilaian PROPER, berdasarkan penunjukan oleh Pemerintah (44 unit manufaktur dan 13 PKS)

WASTE MANAGEMENT

PENGELOLAAN LIMBAH

As one of the largest producers of consumer goods in Indonesia, responsible management of waste is important. This minimizes the negative impacts of waste on the environment and communities and conserves our existing natural resource base. Indofood is committed to managing and reducing waste, in line with all applicable rules and regulations.

HAZARDOUS WASTE [306-2, 306-4]

Hazardous waste in Indofood is strictly managed in accordance with prevailing and applicable regulations in Indonesia. In all operating units, hazardous waste is collected and stored in licensed temporary storage before collection by licensed third parties for disposal.



A licensed temporary storage in one of our factories to collect hazardous waste before collected by licensed third parties for disposal
Tempat penyimpanan sementara yang berizin di salah satu pabrik kami, untuk mengumpulkan limbah B3 sebelum diangkut oleh pihak ketiga yang berizin untuk proses selanjutnya

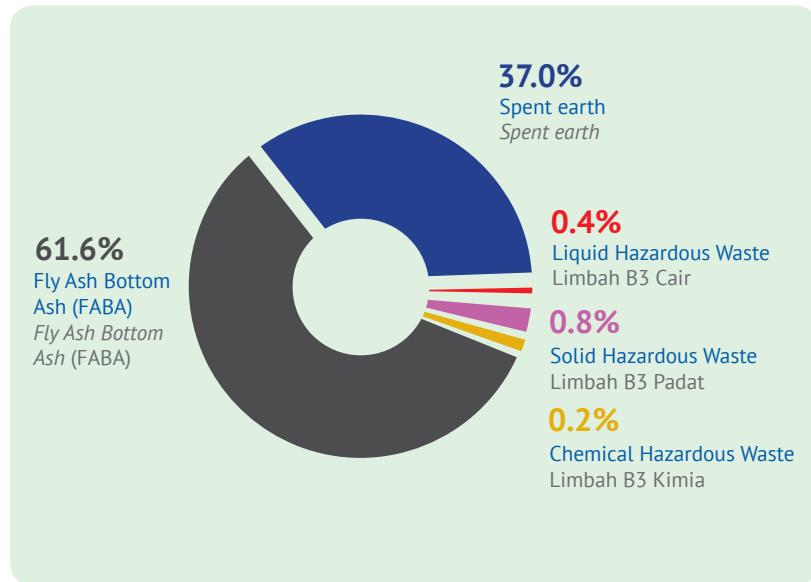
Sebagai salah satu produsen produk konsumen terbesar di Indonesia, pengelolaan limbah secara bertanggung jawab merupakan hal yang penting untuk meminimalisir dampak negatif terhadap lingkungan dan masyarakat, serta untuk melestarikan sumber daya alam. Indofood berkomitmen untuk mengelola dan mengurangi limbah, sesuai dengan semua ketentuan dan peraturan yang berlaku.

LIMBAH B3 [306-2, 306-4]

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

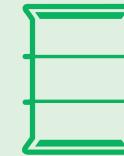
Hazardous Waste by Type in 2021

Limbah B3 Berdasarkan Jenis pada Tahun 2021

**Hazardous Waste Intensity (in kg/ton of product)**

Intensitas Limbah B3 (dalam kg/ton produk)

2021	8.95
2020	7.96
2019	9.18
2018	10.10

**11.4%**

Hazardous waste intensity reduction relative to 2018 base year

Penurunan intensitas limbah B3 dibandingkan dengan tahun acuan 2018

**100%**

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

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

In 2021, Indofood generated 65,440 tons of hazardous waste, derived from 57 operating units that participated in the PROPER assessment, appointed by the Government. However, the recorded hazardous waste intensity has decreased by 11.4% relative to the 2018 base year.

We plan to further reduce hazardous waste generation through improving energy efficiency from units with coal consumption, which will lead to reduction of waste generated from FABA, which constitutes the majority of our hazardous waste.

Pada tahun 2021, Indofood menghasilkan 65.440 ton limbah B3 yang berasal dari 57 unit operasional yang berpartisipasi dalam penilaian PROPER, berdasarkan penunjukan oleh Pemerintah. Adapun intensitas limbah B3 tercatat mengalami penurunan sebesar 11,4% dibandingkan dengan tahun acuan 2018.

Kami berencana untuk mengurangi limbah B3 melalui peningkatan efisiensi energi dari unit-unit operasional yang menggunakan batubara, sehingga dapat mengurangi limbah FABA yang menjadi penyumbang terbanyak limbah B3 kami.

NON-HAZARDOUS SOLID WASTE [306-2]

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

In 2021, Indofood managed to divert non-hazardous solid waste¹³, as follow:

Pada tahun 2021, Indofood berhasil mengolah limbah padat tidak berbahaya¹³, sebagai berikut:



All of reusable food waste

Seluruh limbah organik yang dapat digunakan kembali

>39,900 tons

Converted into animal feed

Diubah menjadi pakan ternak



All of recyclable carton packaging waste

Seluruh limbah kemasan karton yang dapat didaur ulang

>26,800 tons

Recycled by third parties

Didaur ulang oleh pihak ketiga

We work with waste collectors to manage recyclable post-production plastic waste that has been identified as having greater economic value to recycling. Some of our production facilities have also engaged local communities to support waste management. In addition, our Flexible Packaging Division of CBP Group has internal recycling facilities which process post-production plastic waste into recycled resin.

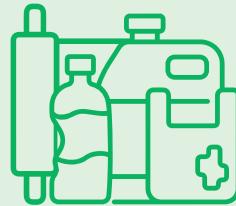
LIMBAH PADAT TIDAK BERBAHAYA [306-2]

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

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

¹³ Non-hazardous solid waste profile and performance are compiled from all 105 manufacturing units

¹³ Profil dan kinerja limbah padat tidak berbahaya mencakup seluruh 105 unit manufaktur



>13,300 tons

Recyclable post-production plastic waste are managed, with details:

Limbah plastik pasca produksi yang dapat didaur ulang telah kita kelola, dengan detail:

79%

Post-production plastic waste (over 10,500 tons) were managed in collaboration with waste collectors, to be delivered to recycling industry

Sampah plastik pasca produksi (lebih dari 10.500 ton) dikelola melalui kerja sama dengan pengepul sampah, untuk selanjutnya dikirim ke industri daur ulang

21%

Post-production plastic waste (over 2,800 tons) were recycled internally in our Flexible Packaging Division

Sampah plastik pasca produksi (lebih dari 2.800 ton) didaur ulang secara internal di Divisi Kemasan Fleksibel kami



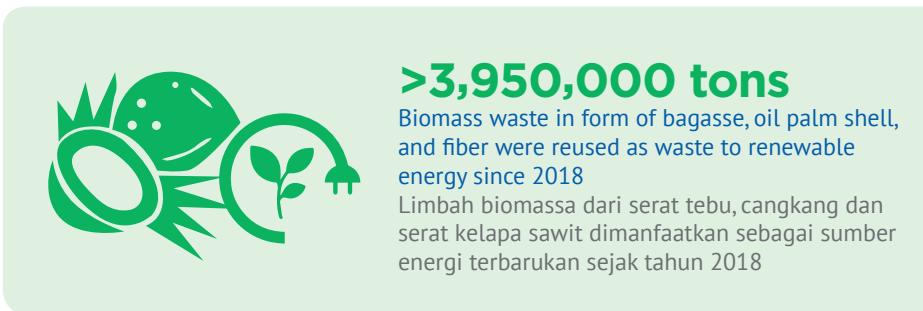
Recycling facilities in our Flexible Packaging Division of CBP Group which process post-production plastic waste into recycled resin
Fasilitas daur ulang pada Divisi Kemasan Fleksibel dari Grup CBP yang mengolah limbah plastik pasca produksi menjadi bijih plastik daur ulang

Bogasari Group pelletizes its wheat bran and pollard by-products, which enables more efficient distribution of the by-products and eliminates the need for plastic packaging.

The Agribusiness Group utilizes organic solid waste, such as oil palm empty bunches for organic fertilizer, while fiber and palm oil shells and bagasse from sugar factories are used as fuel for boilers as an effort to turn waste into energy.

Grup Bogasari membuat pelet dari dedak dan *pollard* gandum yang merupakan produk sampingan produksi tepung terigu, sehingga menyebabkan distribusi produk sampingan menjadi lebih efisien dan kebutuhan akan kemasan plastik semakin berkurang.

Grup Agribisnis memanfaatkan limbah padat organik, seperti tandan buah kosong sebagai pupuk organik, sedangkan serat dan cangkang kelapa sawit serta serat tebu dari pabrik gula digunakan sebagai bahan bakar *boiler*, yang merupakan upaya untuk memanfaatkan limbah menjadi energi.



We use biomass waste from oil palm shell as an energy source
Kami menggunakan limbah biomassa dari cangkang kelapa sawit sebagai sumber energi

PACKAGING AND PLASTIC WASTE MANAGEMENT

PENGELOLAAN SAMPAH KEMASAN DAN PLASTIK

In December 2019, the Ministry of Environment and Forestry published the Regulation No. 75 of 2019 concerning Roadmap of Waste Reduction by Producer, outlining expectations of extended producer responsibility in Indonesia. In line with the Government's expectations, Indofood will embark on developing a roadmap to reduce our waste by 30% by the end of 2029.

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

PACKAGING DESIGN AND DEVELOPMENT

Over the last few years, Indofood has been innovating packaging design to reduce the size and weight of packaging optimally for some of our products, reducing the use of raw packaging materials as well as the amount of packaging waste produced. In the manufacturing process at our plastic bottling facilities, aseptic filling technology allows us to use lighter packaging materials, resulting in the reduction of virgin plastic use. We are also collaborating with several organizations on research into more environmentally friendly packaging materials.

Our pulp materials used in the production of our corrugated packaging materials are sustainably sourced and have been certified by the Forest Stewardship Council (FSC) at three of our Corrugated Packaging Factories.

Pada Desember 2019, Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan mengeluarkan Peraturan No. 75 Tahun 2019 tentang Peta Jalan Pengurangan Sampah oleh Produsen, yang menyebutkan tentang tanggung jawab produsen terkait pengelolaan sampah di Indonesia. Sejalan dengan harapan Pemerintah, Indofood memulai penyusunan peta jalan, untuk mengurangi sampah sebesar 30% hingga akhir 2029.

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

DESAIN DAN PENGEMBANGAN KEMASAN

Selama beberapa tahun terakhir, Indofood telah melakukan inovasi desain kemasan yang inovatif guna mengurangi ukuran dan berat kemasan secara optimum untuk beberapa produk, mengurangi penggunaan bahan baku kemasan serta mengurangi jumlah sampah kemasan. Pada proses produksi di fasilitas pembuatan botol plastik kami, pemanfaatan teknologi *aseptic filling* memungkinkan kami untuk menggunakan bahan baku kemasan yang lebih ringan, sehingga mengurangi jumlah bahan baku plastik yang kami gunakan. Kami juga bekerja sama dengan beberapa organisasi dalam melakukan penelitian terkait bahan kemasan yang lebih ramah lingkungan.

Bahan *pulp* yang kami gunakan dalam proses produksi kemasan karton berasal dari bahan baku yang berkelanjutan dan telah tersertifikasi Forest Stewardship Council (FSC) di tiga Pabrik Kemasan Karton kami.



Our corrugated packaging materials are sustainably sourced
Kemasan karton kami berasal dari sumber bahan baku yang berkelanjutan

MANAGING POST-CONSUMER PACKAGING WASTE

In a large country like Indonesia, where waste management systems are complex, and consumers are widely dispersed, managing post-consumer packaging can be a challenge. However, as one of Indonesia's biggest consumer brands, Indofood recognizes the scale and impact of post-consumer packaging waste.

We manage post-consumer packaging waste through independent initiatives as well as in collaboration with industry partners. These initiatives and collaborations include the community-based Waste Bank program, Green Warmindo Program, Packaging and Recycling Association for Indonesia Sustainable Environment ("PRAISE") and Indonesia Packaging Recovery Organization ("IPRO").

Community-based Waste Bank Program

Conducted in partnership with NGOs and the Government, this program aims to centralize waste collection to manage post-consumption packaging waste in communities around our operations through raising awareness on waste segregation, waste collection and waste recycling. We have established 25 Waste Banks across four provinces. By the end of 2021, our Waste Banks have diverted over 380 tons of waste to recycling facilities.

MENGELOLA SAMPAH KEMASAN PASCA KONSUMSI

Di negara besar seperti Indonesia dengan sistem pengelolaan sampah yang kompleks dan konsumen yang tersebar, mengelola kemasan pasca konsumsi merupakan sebuah tantangan. Namun demikian, sebagai salah satu penghasil produk konsumen bermerek terbesar di Indonesia, Indofood menyadari skala dan dampak yang ditimbulkan dari sampah kemasan pasca konsumsi.

Kami mengelola sampah kemasan pasca konsumsi melalui inisiatif independen serta bekerja sama dengan mitra industri. Inisiatif dan kerjasama tersebut mencakup program Bank Sampah berbasis masyarakat, Program Green Warmindo, Asosiasi untuk Kemasan dan Daur Ulang bagi Indonesia yang Berkelanjutan (Packaging and Recycling Association for Indonesia Sustainable Environment atau "PRAISE") dan Yayasan Pemulihian Kemasan Indonesia (Indonesia Packaging Recovery Organization atau "IPRO").

Program Bank Sampah Berbasis Masyarakat

Diselenggarakan melalui kemitraan dengan LSM dan Pemerintah, program Bank Sampah ditujukan untuk menjadi sentra pengumpulan sampah yang dapat mengelola sampah kemasan pasca konsumsi di kalangan masyarakat yang berdomisili di sekitar wilayah operasional kami dengan cara melakukan sosialisasi untuk meningkatkan kesadaran tentang pemilahan sampah, pengumpulan sampah dan daur ulang sampah. Kami telah membina 25 Bank Sampah yang tersebar di empat provinsi. Hingga saat ini Bank Sampah telah mengirimkan lebih dari 380 ton sampah ke fasilitas daur ulang.



Community engagement in one of our Waste Banks
Pelibatan masyarakat di salah satu Bank Sampah binaan kami

Green Warmindo Program

We conduct awareness campaigns on waste segregation for our Warmindo entrepreneurs. We also partner with them to manage their post-consumer waste by collecting and delivering their segregated waste to Waste Bank or waste collectors. We have worked with 111 Warmindo entrepreneurs to divert about 35 tons of waste by the end 2021.

Program Green Warmindo

Kami mengadakan kampanye untuk meningkatkan kesadaran tentang pemilahan sampah kepada pengusaha Warmindo. Kami juga menjalin kemitraan bersama para pengusaha dalam mengelola sampah pasca konsumsi dengan mengumpulkan dan mengangkut sampah yang telah dipilah ke Bank Sampah atau pengepul sampah. Hingga akhir tahun 2021, kami telah bekerja dengan 111 pengusaha Warmindo dan mengolah sekitar 35 ton sampah.

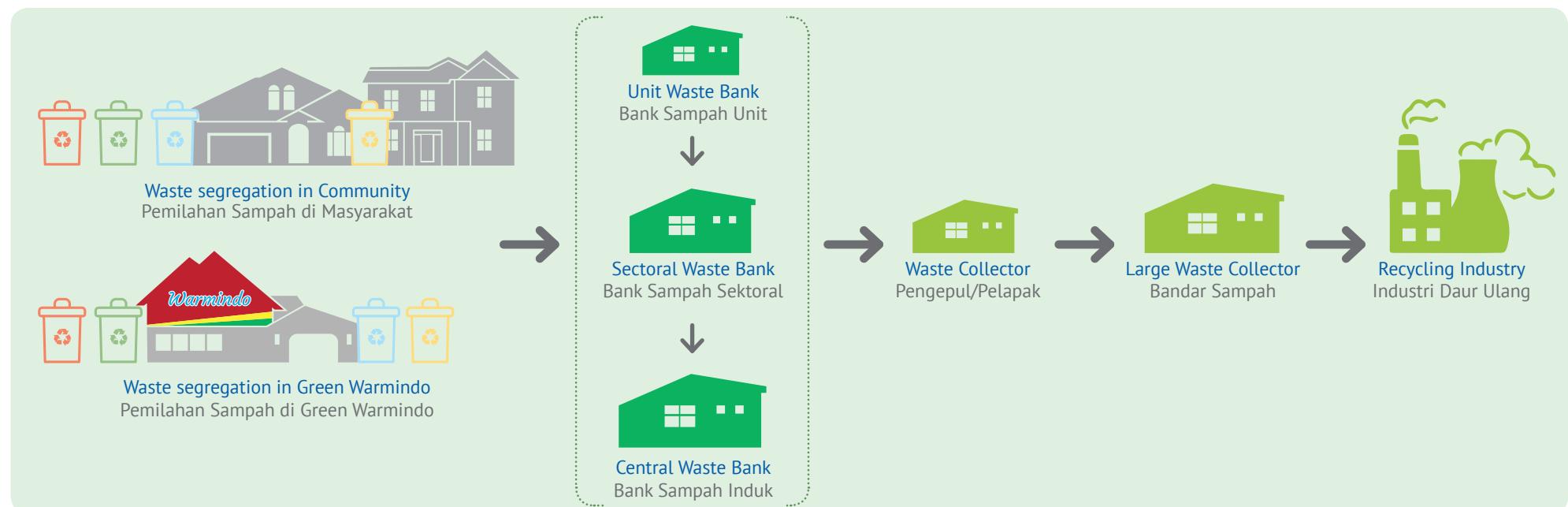


Warmindo entrepreneur collects packaging waste and delivers it to the Waste Bank partners

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

Mechanism of Waste Bank and Green Warmindo Program

Mekanisme Program Bank Sampah dan Green Warmindo



Collaborative Program through PRAISE and IPRO [102-12]

Indofood together with other leading industry players established PRAISE in 2010 which aims to devise solutions to overcome the post-consumption waste problem in Indonesia. As an advocate of extended stakeholder responsibility, PRAISE launched the IPRO in 2020 as an industry-led initiative to develop an integrated waste management ecosystem with the goal of increasing the collection of used packaging and recycling rates. IPRO involves multiple stakeholders, including those from the informal sector and civil society organizations, and creates synergies aligned with the Indonesian government's efforts to improve waste management systems and the circular economy. IPRO embarks on initiatives in collecting used packaging and improving recycling rates through capacity building to related stakeholders across the collection system value chain.

In 2021, the program was implemented in Bali and Lombok with a focus on increasing the recycling rate of PET packaging types through Reduce, Recycle, Reuse Waste Management Centers (Tempat Pengelolaan Sampah Reuse, Reduce dan Recycle or TPS3R) and Waste Banks. In the same year, IPRO also started to build a collection network for HDPE and UBC. Through IPRO, Indofood was able to manage around 150 tons of post-consumer packaging waste in 2021

In 2022, IPRO will focus on strengthening PET, HDPE, and UBC collection networks and building the recycling chains for flexible plastic packaging types. By expanding our collection networks, these will facilitate higher recovery and recycling rates, and contribute towards the achievement of IPRO goals.

IPRO Mechanism on Integrated Waste Management System

Mekanisme IPRO dalam Sistem Pengelolaan Sampah Terintegrasi





We conduct a pilot project with third party to recycle our noodles plastic packaging waste into paving block
Kami melakukan proyek percontohan bersama pihak ketiga untuk mendaur ulang sampah plastik dari kemasan mi instan menjadi paving block

BIODIVERSITY AND SUSTAINABLE PLANTATION

KEANEKARAGAMAN HAYATI DAN PERKEBUNAN BERKELANJUTAN [304-1]

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

MANGROVE CONSERVATION [304-3]

Indofood is part of the Mangrove Ecosystem Restoration Alliance (“MERA”), a national platform focused on protection and restoration of mangrove ecosystems throughout the Indonesian archipelago. We provide funding to and actively participate in MERA’s programs which aim to protect the mangrove ecosystem and grow the mangrove population in order to increase carbon sequestration and improve community welfare through mangrove-based entrepreneurship programs. MERA’s key functions are:

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

In 2021, MERA completed the construction of a mangrove education center and boardwalk, organized campaigns to raise public awareness on mangrove conservation, and restored the mangrove ecosystem at Muara Angke Wildlife Reserve.

In addition, Indofood also develops and strengthens the capacity of mangrove restoration through mangrove tree planting initiatives carried out by our operating units with over 91,200 mangroves planted since 2016. Mangroves are powerful carbon sinks, with the ability to store three to five times more carbon than inland tropical forests¹⁴.

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

KONSERVASI BAKAU [304-3]

Indofood merupakan bagian dari inisiatif Aliansi Restorasi Ekosistem Mangrove (Mangrove Ecosystem Restoration Alliance atau “MERA”), sebuah platform nasional yang berfokus pada perlindungan dan restorasi ekosistem bakau yang berkelanjutan di Indonesia. Kami menyediakan pendanaan dan berpartisipasi aktif dalam berbagai program MERA yang bertujuan untuk melindungi ekosistem dan meningkatkan populasi bakau untuk meningkatkan penyerapan karbon serta meningkatkan kesejahteraan masyarakat melalui program kewirausahaan berbasis bakau. Fungsi utama MERA adalah:

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

Pada tahun 2021, MERA menyelesaikan pembangunan pusat pendidikan bakau dan jembatan untuk jalur pejalan kaki, mengorganisasi kampanye untuk meningkatkan kesadaran masyarakat tentang konservasi bakau, dan memulihkan ekosistem bakau di Suaka Margasatwa Muara Angke.

Selain itu, Indofood juga mengembangkan dan memperkuat kapasitas restorasi bakau melalui inisiatif penanaman pohon bakau yang dilakukan oleh unit operasional kami yang telah menanam lebih dari 91.200 tanaman bakau sejak tahun 2016. Bakau merupakan penyerap karbon yang kuat, dengan kemampuan menyimpan karbon tiga sampai lima kali lebih banyak daripada hutan tropis pedalaman¹⁴.

¹⁴ IUCN, 2018, <https://www.iucn.org/news/environmental-law/201811/iucn-and-wwf-unite-enhance-implementation-legal-tools-protecting-mangroves>

Bogasari Group's Mangrove Conservation Effort

Upaya Konservasi Bakau Grup Bogasari

Below is one example of our mangrove conservation initiatives conducted by our Bogasari Group. Our Bogasari Group has established partnerships with community groups to rehabilitate mangrove ecosystems near its jetty, to revitalize and maintain water surfaces.

Salah satu contoh inisiatif konservasi mangrove dilakukan oleh Grup Bogasari kami. Grup Bogasari kami telah menjalin kemitraan dengan kelompok masyarakat untuk merehabilitasi ekosistem bakau di sekitar dermaga, serta merevitalisasi dan menjaga permukaan air.



As part of our efforts in conserving biodiversity, we work with various communities to plant mangroves
Sebagai bagian dari konservasi keanekaragaman hayati, kami bekerja sama dengan berbagai komunitas untuk menanam bakau

Bogasari Group, which is located on the north coast, is committed to protecting the coast by planting mangroves. Mangroves have many benefits, such as absorbing carbon dioxide, bearing fruit, leaves with high protein content, prevent coastal erosion, and serving as a habitat for a variety of fauna.

Therefore, mangroves are carefully managed by Bogasari, from nurseries till their planting. Since 2018, Bogasari has been conducting direct seeding at the Bogasari Factory in Tanjung Priok, North Jakarta. To date, Bogasari has produced more than 5,000 ready-to-plant seedlings. Of these, around 2,300 were planted on Marunda beach and KBN Marunda beach in collaboration with several stakeholders. Currently there are more than 2,700 nursery seedlings ready for planting. Bogasari Group's commitment is to continue to share this mangrove for planting.

Grup Bogasari yang berlokasi di pesisir utara berkomitmen menjaga pantai dengan menanam bakau. Bakau memiliki banyak manfaat, seperti menyerap karbon dioksida, menghasilkan buah, daun dengan kandungan protein tinggi, mencegah erosi pantai dan sebagai habitat berbagai fauna.

Tanaman bakau dikelola dengan baik oleh Bogasari, mulai dari pembibitan hingga penanamannya. Sejak tahun 2018, Bogasari melakukan penyemaian langsung di Pabrik Bogasari Tanjung Priok, Jakarta Utara. Hingga saat ini, Bogasari telah menghasilkan lebih dari 5.000 bibit siap tanam. Dari jumlah tersebut, sekitar 2.300 ditanam di pantai Marunda dan pantai KBN Marunda bekerja sama dengan beberapa pemangku kepentingan. Saat ini terdapat lebih dari 2.700 bibit yang siap tanam. Grup Bogasari berkomitmen untuk terus membagikan bibit bakau untuk ditanam.

PROTECTING OUR FORESTS AND PEATLANDS [304-1, 304-3]

All operations in the Agribusiness Group are guided by a Sustainable Agriculture Policy and we are strongly committed to the preservation of areas of HCV and HCS. We set targets on compliance with our policy of no deforestation and zero HCV loss. The HCS Approach Toolkit guides our agribusiness operations in identifying areas suitable for planting or to be set aside for conservation. Identification of HCV areas is done through our internal and third party accredited assessments. Our HCV areas include riparian areas, indigenous land, and habitats for endangered species.

A water catchment area in the middle of an oil palm plantation is not a common sight, but on one of our estates in Penajam North Paser regency, near the coast of East Kalimantan, this is exactly what exists. We have created an 82 hectare Miniature Conservation Forest area within the plantation, where the environment is conserved and where the rich natural biodiversity of the region is allowed to flourish with the help of our Conservation Officers, who monitor the area and help protect against illegal hunting and logging activities. While preserving the forest's role as a natural carbon sink, the area also benefits from a natural spring and serves as a recreational site for employees to admire the water while catching a breather.

MELINDUNGI HUTAN DAN LAHAN GAMBUT KAMI [304-1, 304-3]

Seluruh operasional di Grup Agribisnis dipandu oleh Kebijakan Agrikultur Berkelanjutan dan kami berkomitmen untuk melestarikan KBKT dan SKT. Kami menetapkan target untuk mematuhi kebijakan kami tanpa deforestasi dan nihil penurunan KBKT. HCS Approach Toolkit menjadi pedoman kami dalam mengidentifikasi area yang sesuai untuk penanaman atau untuk kebutuhan konservasi. Identifikasi KBKT dilakukan melalui penilaian secara internal dan pihak ketiga yang terakreditasi. Area KBKT kami mencakup wilayah sempadan sungai, tanah masyarakat adat serta habitat untuk hewan terancam punah.

Daerah resapan air jarang ditemui di tengah perkebunan kelapa sawit, namun di salah satu perkebunan kami di Kabupaten Penajam Paser Utara, dekat pantai Kalimantan Timur, daerah resapan air ini dapat ditemukan. Kami telah mengembangkan Kawasan Miniatur Hutan Konservasi seluas 82 hektar di dalam wilayah perkebunan, dimana pelestari lingkungan dilakukan dan kekayaan akan keanekaragaman hayati di kawasan itu dikembangkan melalui pendampingan oleh Petugas Konservasi kami, yang memantau dan membantu melindungi kawasan tersebut dari kegiatan berburu dan penebangan pohon. Dalam usaha melestarikan peran hutan sebagai penyerap karbon alami, kawasan ini juga memiliki mata air alami dan berfungsi sebagai tempat rekreasi bagi karyawan sambil bersantai.



23,279

Hectares of HCV areas across our sites
Hektar KBKT di seluruh lokasi kami

100%

Our sites have HCV Management Plans in place to monitor any disturbances to HCV areas
Seluruh lokasi kami memiliki Rencana Pengelolaan KBKT untuk memantau setiap gangguan pada KBKT

100%

Our sites have HCV Rehabilitation Plans to enhance biodiversity and promote afforestation, especially in riparian areas
Semua lokasi kami memiliki Rencana Rehabilitasi KBKT untuk meningkatkan keanekaragaman hayati dan mempromosikan penghijauan, terutama di wilayah sempadan sungai

>194,300

Trees have planted in over 783 hectares of HCV areas since 2016
Pohon yang telah kami tanam di lebih dari 783 hektar kawasan KBKT sejak tahun 2016

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

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 website¹⁵. [304-4]

Our Agribusiness Group prohibits development on peat regardless of depth and complies with related regulations of the Government of Indonesia. All nucleus planting programs must be approved at the Executive Board level. Additionally, the Agribusiness Group maintains a minimum water table depth for our existing cultivated peatland and works closely with the Government, local authorities and peat experts to ensure compliance. For more information on commitments to peatland protection, please refer to our Sustainable Agriculture Policy.

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

Daftar lengkap spesies yang dilindungi dalam perkebunan kami yang ada dalam Daftar Merah IUCN atau daftar konservasi nasional yang lainnya, dapat dilihat di situs web Grup Agribisnis¹⁵. [304-4]

Grup Agribisnis kami melarang penanaman di lahan gambut pada kedalaman berapa pun, serta mematuhi Peraturan Pemerintah Indonesia. Seluruh program penanaman pada perkebunan inti harus mendapatkan persetujuan di tingkat Direksi. Selain itu, Grup Agribisnis menjaga kedalaman permukaan air minimum pada lahan gambut yang ada dan bekerja secara berdampingan dengan Pemerintah dan tenaga ahli gambut guna memastikan pemenuhan kewajiban. Untuk informasi lebih lanjut terkait komitmen kami terhadap perlindungan lahan gambut, silahkan merujuk pada Kebijakan Agrikultur Berkelanjutan kami.



Zero primary forest clearance and degradation of HCV areas in 2021

Tidak ada pembukaan hutan primer dan degradasi kawasan KBKT pada tahun 2021



Since 2013, there has been no new planting on peatlands and water levels maintained in all peatlands under our control

Sejak tahun 2013, tidak ada penanaman baru di lahan gambut dan muka kedalaman air tetap terjaga di seluruh kawasan gambut yang berada di bawah pengawasan kami

¹⁵ <http://www.indofoodagri.com/environmental-performance.html>

FIRE CONTROL AND HAZE PREVENTION

The impacts of forest fires can be catastrophic and all our operations and suppliers must comply with our zero burning requirement as set out in the Policy. All land clearing, for example, of non-productive oil palms must be done mechanically, and good practices are shared with the smallholders and surrounding communities.

Our Agribusiness Group takes a stringent approach to monitoring hotspots and engaging stakeholders on fire prevention. Their ERM team sets out our strategy in responding to fire risks and scenarios. Satellite images are monitored daily and compared with concession maps to identify hotspots. On-the-ground checks are conducted by our estate managers and specialist fire teams to verify any potential hotspots. The ERM team, estate managers, and specialist fire teams are in constant contact, enabling swift and decisive responses to manage fire risks.

Our fire control teams and fire specialists within the Agribusiness Group are trained in collaboration with the Ministry of Environment and Forestry, the military, police, and the Local Government. Plantation estates are also equipped with vehicles and equipment for firefighting.



Firefighting training in our Agribusiness Group plantation
Pelatihan pemadaman kebakaran pada perkebunan Grup Agribisnis kami

PENGENDALIAN KEBAKARAN DAN PENCEGAHAN KABUT ASAP

Dampak kebakaran hutan bisa sangat merugikan, seluruh operasional dan pemasok kami wajib mematuhi persyaratan nihil pembakaran seperti yang tertuang dalam Kebijakan. Semua pembukaan lahan, sebagai contoh, untuk minyak sawit non-produktif, harus dilakukan secara mekanis, dan praktik yang baik tersebut perlu disampaikan kepada petani plasma dan masyarakat sekitar.

Grup Agribisnis melakukan pendekatan yang ketat untuk memantau titik-titik panas dan melibatkan pemangku kepentingan dalam pencegahan kebakaran. Tim ERM menetapkan strategi dalam merespon risiko kebakaran dan skenario penanganannya. Gambar satelit dipantau setiap hari dan dibandingkan dengan peta konsesi kami untuk mengidentifikasi titik-titik panas. Pemeriksaan di lapangan dilakukan oleh manajer perkebunan dan tim spesialis pemadam untuk melakukan verifikasi potensi titik-titik panas. Tim ERM, pengelola kawasan dan perkebunan, serta tim spesialis pemadam kebakaran selalu melakukan kontak, yang mempermudah proses pengambilan keputusan yang cepat dan tegas dalam mengelola risiko kebakaran.

Tim pengendalian kebakaran dan spesialis pemadam kebakaran dalam Grup Agribisnis mendapatkan pelatihan melalui kerja sama dengan Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan, militer, polisi, dan Pemerintah Daerah. Perkebunan kami juga dilengkapi dengan kendaraan dan peralatan untuk pemadam kebakaran.

FERTILIZERS CONSUMPTION AND INTEGRATED PEST MANAGEMENT

While oil palm, per hectare of land used, is the most efficient oilseed crop in the world¹⁶, we are constantly seeking ways to maximize and increase the palm oil yield in our operations.

Fertilizer Consumption

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

Our Agribusiness Group's research teams continue to identify new ways to reduce fertilizer use through research and development efforts in boosting plant resistance to disease and developing new methods of fertilizer applications. The use of fertilizers is tailored based on soil productivity and the age of trees in each plantation block. Whilst we administer fertilizer during planting and replanting, we also use leguminous cover crops to manage atmospheric nitrogen and improve the soil. Empty fruit bunches and POME are also recycled for use as a soil improver and compost. In our estates, we ensure an appropriate interval between fertilizer applications and avoid applying fertilizers during heavy rain.

PENGGUNAAN PUPUK DAN PENGELOLAAN HAMA TERPADU

Walaupun kelapa sawit, berdasarkan per hektar lahan yang digunakan, merupakan tanaman biji minyak yang paling efisien di dunia¹⁶, kami terus mencari cara untuk memaksimalkan dan meningkatkan hasil panen kelapa sawit dari kegiatan operasional kami.

Pemakaian Pupuk

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

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



Our Agribusiness Group using compost from empty fruit bunches as organic fertilizer
Grup Agribisnis menggunakan kompos dari tandan buah kosong sebagai pupuk organik

¹⁶ Murphy DJ (2014) The future of oil palm as a major global crop: opportunities and challenges, Journal of Oil Palm Research, 26, 1-24

Integrated Pest Management (“IPM”)

In our Agribusiness Group, we apply IPM techniques to achieve a variety of benefits such as cost savings, lower risk to human health, and richer biodiversity. Natural, biological, and mechanical controls are preferred over chemical controls. Chemical pesticides are only used when our other controls have failed. Since March 2018, we have eliminated Paraquat from our operations. We recorded a 2% increase in total pesticides used in 2021 compared to 2020. The increase was due to enhancement of weed control during the prolonged rainy season, and for replanting activities.

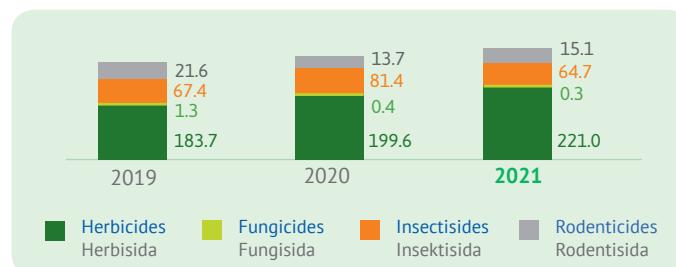
Fertilizer Consumption (in thousand tons)¹⁷

Konsumsi Pupuk (dalam ribuan ton)¹⁷



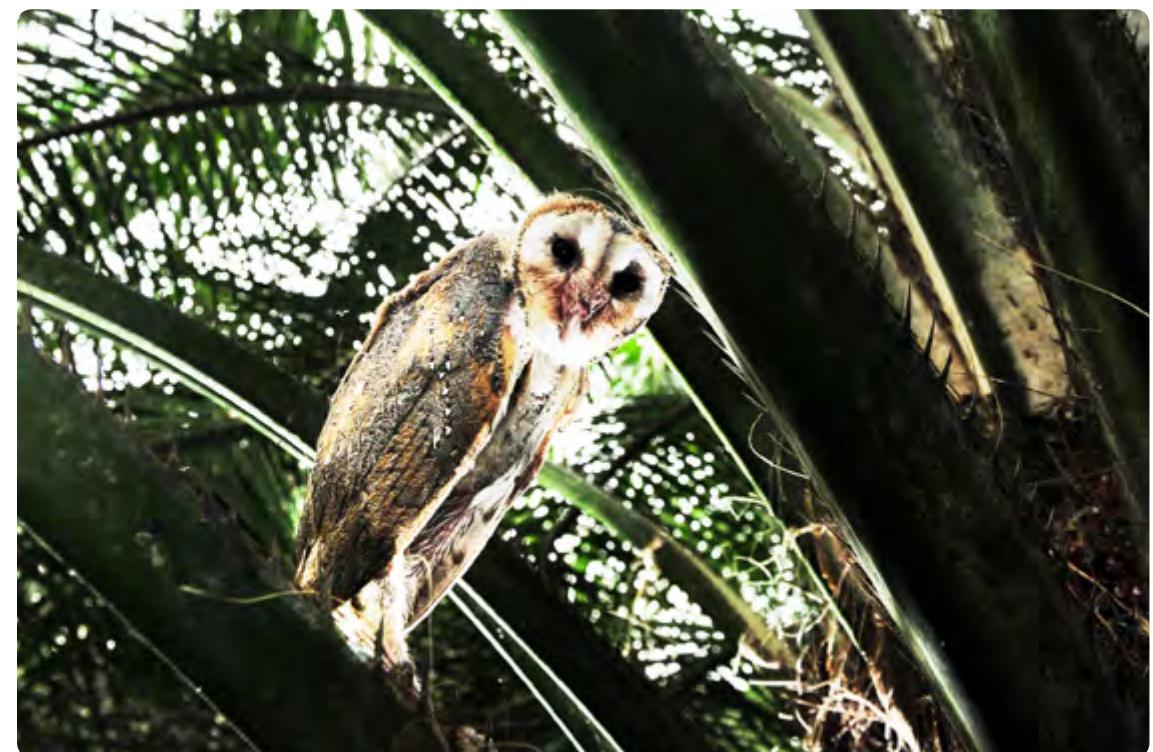
Pesticides Consumption (in thousand liters)¹⁷

Konsumsi Pestisida (dalam ribuan liter)¹⁷



Pengelolaan Hama Terpadu (“IPM”)

Grup Agribisnis menerapkan teknik-teknik IPM guna memperoleh berbagai manfaat antara lain penghematan biaya, meminimalkan risiko kesehatan bagi karyawan dan pengayaan keanekaragaman hayati. Pengendalian hama secara alami, biologis dan mekanis lebih diutamakan dibandingkan pengendalian menggunakan bahan kimia. Pestisida kimia hanya digunakan secara ketat ketika metode pengendalian lainnya gagal. Kami tidak menggunakan Paraquat di seluruh perkebunan kami sejak Maret 2018. Kami mencatat peningkatan volume total pestisida sebesar 2% di tahun 2021 dibandingkan dengan tahun 2020. Peningkatan ini disebabkan oleh pengendalian hama selama musim hujan berkepanjangan dan untuk kegiatan penanaman kembali.



We utilize barn owls as natural control to suppress rat population

Kami memanfaatkan burung hantu sebagai upaya pengendalian alami dalam menekan populasi tikus

¹⁷ Calculated from 57 ISPO certified/audited palm oil estates and seven rubber estates

¹⁷ Diperhitungkan dari 57 perkebunan kelapa sawit yang tersertifikasi/diaudit ISPO dan tujuh perkebunan karet



**STRONGER
TOGETHER WITH
OUR PEOPLE
AND COMMUNITIES**
**TUMBUH BERSAMA
KARYAWAN DAN
MASYARAKAT**

OUR APPROACH

PENDEKATAN KAMI [103-1, 103-2, 103-3]

Material Topics in This Chapter [102-47]

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

Topik Material dalam Bab Ini [102-47]

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

Indofood recognizes the wide-reaching impact we have on the lives and livelihoods of our employees, and on the social structures in which we operate. We proudly support Indonesia's national sustainable development agenda by contributing to the social, economic, and physical wellbeing of our employees, and by establishing health, education, and environmental programs in our communities.

Indofood respects the right of each employee to work in a safe and conducive working environment. We strive to protect these rights and maintain harmonious labor relations with our people. We believe that fair labor practices, employee welfare, career development opportunities, and conducive working environment, are important to ensure employee satisfaction.

We communicate regularly with labor unions to ensure our employees' interests are understood and met, and we ensure our policies are in-line with all relevant Government Regulations.

Indofood menyadari luasnya dampak kegiatan usaha kami bagi kehidupan dan kesejahteraan karyawan, serta terhadap struktur sosial di tempat kami beroperasi. Kami bangga telah mendukung agenda pembangunan berkelanjutan Indonesia melalui kontribusi terhadap sosial, ekonomi dan kesejahteraan karyawan, serta pelaksanaan program kesehatan, pendidikan dan lingkungan di masyarakat.

Indofood menghormati hak setiap karyawan untuk bekerja dalam lingkungan kerja yang aman dan kondusif. Kami berupaya melindungi hak-hak tersebut dan menjaga hubungan kerja yang harmonis dengan seluruh karyawan. Kami percaya bahwa praktik ketenagakerjaan yang adil, kesejahteraan karyawan, peluang pengembangan karier dan lingkungan kerja yang aman merupakan hal yang penting guna memastikan kepuasan karyawan.

Kami berkomunikasi secara berkala dengan serikat pekerja guna memastikan bahwa kami dapat memahami dan memenuhi kepentingan karyawan, serta memastikan bahwa berbagai kebijakan kami sejalan dengan Peraturan Pemerintah yang berlaku.

Indofood is committed to ensuring the health and safety of our people by applying occupational health and safety principles in our operating units. Our Company Regulation and Collective Labor Agreements commit us to upholding human rights principles in our labor practices and require that we adhere to all relevant labor laws.

We support our communities through various innovative social and economic programs. We provide health services, collaborate with Government, NGOs, and other partners on entrepreneurship initiatives, as well as empower SMEs to create positive impacts on communities.

Indofood berkomitmen untuk memastikan keselamatan dan kesehatan karyawan dengan menerapkan prinsip-prinsip keselamatan dan kesehatan kerja di unit-unit operasional kami. Peraturan Perusahaan dan Perjanjian Kerja Bersama kami berkomitmen untuk menjunjung tinggi prinsip-prinsip hak asasi manusia dalam praktik ketenagakerjaan serta memastikan agar kami mematuhi peraturan ketenagakerjaan yang berlaku.

Kami mendukung masyarakat melalui berbagai program sosial dan ekonomi yang inovatif. Kami menyediakan layanan kesehatan, melakukan kolaborasi dengan Pemerintah, LSM dan mitra lain terkait inisiatif kewirausahaan, serta memberdayakan UKM untuk menciptakan dampak positif kepada masyarakat.

PERFORMANCE HIGHLIGHTS IN 2021

IKHTISAR KINERJA TAHUN 2021

Occupational Health and Safety

Keselamatan dan Kesehatan Kerja



148 Operating units recorded
Zero Accidents in 2021

Unit operasional dengan catatan
Kecelakaan Kerja Nihil di tahun 2021

People Development

Pengembangan Karyawan

450,016

Training hours in 2021,
or equal to 56,252 working days
Jam pelatihan di tahun 2021,
atau setara dengan 56.252 hari kerja

Indofood Riset Nugraha

Indofood Riset Nugraha

>400

Proposals received from >70
universities, with >60 university
students passing the selection process
Proposal kami terima dari >70
universitas, dengan >60 mahasiswa
yang lolos tahapan seleksi

Labor Practices

Praktik Ketenagakerjaan



100%

Employees are free to participate in
labor union of choice

Seluruh karyawan diberi kebebasan
untuk berpartisipasi dalam serikat
pekerja pilihan mereka



NO

Forced labor nor child labor in any
operating units

Tidak ada praktik kerja paksa atau pekerja
anak di unit operasional manapun

51.39%

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

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

100%

Employee wages meet the minimum wage requirements

Gaji karyawan memenuhi peraturan upah minimum yang
berlaku

COVID-19 Vaccination Program

Program Vaksinasi COVID-19

>1,000,000

Vaccinations administered to
community

Vaksin telah diberikan kepada
masyarakat

>90%

Our employees in Indonesia
are vaccinated

Karyawan kami di Indonesia
telah mendapatkan vaksinasi

2021 PERFORMANCE PROGRESS

PROGRES KINERJA TAHUN 2021

Goal/Target Sasaran/Target

Zero fatalities (across total workforce)
Nihil fatalitas (untuk seluruh tenaga kerja)

Progress in 2021 Progres Tahun 2021

We recorded three fatalities in 2021
Kami mencatat tiga fatalitas di tahun 2021

Goal/Target Sasaran/Target

Reduce workplace accident
Mengurangi kecelakaan di tempat kerja

Progress in 2021 Progres Tahun 2021

Accident Frequency Rate ("AFR") is reduced 3.4%
relative to 2018 base year
Tingkat Kekerapan Kecelakaan Kerja ("AFR") berkurang
3,4% dibandingkan dengan tahun acuan 2018

OUR EMPLOYEE PROFILE

PROFIL KARYAWAN KAMI [102-7, 102-8, 401-1, 405-1]

Indofood employed a total of 90,339 employees as at December 31, 2021
Indofood memiliki 90.339 karyawan hingga tanggal 31 Desember 2021

Employee Category by Age

Karyawan Berdasarkan Kategori Usia

Age Usia	Male Laki-laki	Female Perempuan
<25 Years Old <25 Tahun	7,040	1,637
25 – 35 Years Old 25 – 35 Tahun	30,077	4,683
36 – 45 Years Old 36 – 45 Tahun	22,390	4,041
46 – 55 Years Old 46 – 55 Tahun	15,945	4,042
>55 Years Old >55 Tahun	415	69

Employee Category by Gender

Karyawan Berdasarkan Kategori Jenis Kelamin

 **75,867** Male
Laki-laki

 **14,472** Female
Perempuan

Employee Category by Education Levels

Karyawan Berdasarkan Kategori Jenjang Pendidikan

Education Pendidikan	<25 Years Old <25 Tahun		25-35 Years Old 25-35 Tahun		36-45 Years Old 36-45 Tahun		46-55 Years Old 46-55 Tahun		>55 Years Old >55 Tahun	
	Male Laki-laki	Female Perempuan	Male Laki-laki	Female Perempuan	Male Laki-laki	Female Perempuan	Male Laki-laki	Female Perempuan	Male Laki-laki	Female Perempuan
Bachelor & Above Sarjana ke Atas	404	218	5,501	1,414	2,515	658	1,539	447	158	26
Diploma Diploma	592	93	2,134	498	979	343	455	238	27	10
Senior High School Sekolah Menengah Atas	4,854	1,287	16,046	2,244	11,089	1,628	8,659	1,873	119	24
Junior High School Sekolah Menengah Pertama	372	5	2,563	222	3,122	408	2,402	679	32	-
Up to Primary School Hingga Sekolah Dasar	818	34	3,833	305	4,685	1,004	2,890	805	79	9

Employee Category by Employment Status

Karyawan Berdasarkan Kategori Kepegawaian

Region Wilayah	Permanent Tetap		Contract Kontrak	
	Male Laki-laki	Female Perempuan	Male Laki-laki	Female Perempuan
Java Jawa	26,883	5,760	3,273	1,101
Sumatra Sumatra	24,936	3,715	1,924	219
Kalimantan Kalimantan	8,341	1,518	734	61
Sulawesi Sulawesi	2,336	542	200	33
Others Lainnya	6,164	1,399	1,076	124

Seasonal Contract Workers

Pekerja Kontrak Musiman



In our Agribusiness Group, we hired 13,164 seasonal contract workers as and when required for seasonal jobs, especially during peak season
Grup Agribisnis mempekerjakan 13.164 pekerja kontrak jika diperlukan untuk pekerjaan musiman, terutama selama musim puncak

Employee Category Management Levels

Karyawan Berdasarkan Kategori Jenjang Manajemen

Management Level Jenjang Manajemen	<25 Years Old <25 Tahun		25-35 Years Old 25-35 Tahun		36-45 Years Old 36-45 Tahun		46-55 Years Old 46-55 Tahun		>55 Years Old >55 Tahun	
	Male Laki-laki	Female Perempuan	Male Laki-laki	Female Perempuan	Male Laki-laki	Female Perempuan	Male Laki-laki	Female Perempuan	Male Laki-laki	Female Perempuan
Manager & Above Manajer ke Atas	-	-	124	32	472	134	794	178	168	29
Supervisor Supervisor	47	23	1,027	368	1,193	240	1,036	253	33	6
Staff Staf	1,285	135	7,296	870	2,961	397	1,830	359	54	7
Operative Operatif	5,708	1,479	21,630	3,413	17,764	3,270	12,285	3,252	160	27

New Employee Hires

Perekutan Karyawan Baru

Region Wilayah	<25 Years Old <25 Tahun		25-35 Years Old 25-35 Tahun		36-45 Years Old 36-45 Tahun		46-55 Years Old 46-55 Tahun		>55 Years Old >55 Tahun	
	Male Laki-laki	Female Perempuan	Male Laki-laki	Female Perempuan	Male Laki-laki	Female Perempuan	Male Laki-laki	Female Perempuan	Male Laki-laki	Female Perempuan
Java Jawa	1,874	737	1,188	124	104	10	20	4	8	1
Sumatra Sumatra	1,195	105	1,398	88	392	50	149	14	7	-
Kalimantan Kalimantan	586	32	681	31	360	24	89	7	5	1
Sulawesi Sulawesi	177	23	128	12	12	4	7	-	2	-
Others Lainnya	365	108	657	143	107	95	37	29	8	8



12.32%

Rate of New
Employee Hires
Tingkat Perekutan
Karyawan Baru

Employee Turnover*

Pergantian Karyawan*

Region Wilayah	<25 Years Old <25 Tahun		25-35 Years Old 25-35 Tahun		36-45 Years Old 36-45 Tahun		46-55 Years Old 46-55 Tahun		>55 Years Old >55 Tahun	
	Male Laki-laki	Female Perempuan	Male Laki-laki	Female Perempuan	Male Laki-laki	Female Perempuan	Male Laki-laki	Female Perempuan	Male Laki-laki	Female Perempuan
Java Jawa	356	148	651	146	143	15	112	10	2	-
Sumatra Sumatra	214	16	604	79	214	57	34	16	1	-
Kalimantan Kalimantan	157	13	488	50	255	29	55	8	10	-
Sulawesi Sulawesi	25	1	107	11	13	1	-	-	-	-
Others Lainnya	218	28	496	58	54	26	16	9	2	3



5.44%

Rate of Employee
Turnover
Tingkat Pergantian
Karyawan

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

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

LABOR PRACTICES AND PEOPLE DEVELOPMENT

PRAKTIK KETENAGAKERJAAN DAN PENGEMBANGAN KARYAWAN

UPHOLDING HUMAN RIGHTS AND DECENT LABOR PRACTICES

Indofood is committed to upholding human rights by treating all employees equally and implementing labor practices aligned with prevailing labor laws, regulations in Indonesia, and The 8 Core Conventions of the ILO ratified by the Indonesian Government¹⁸. This commitment is reflected in our Company Regulations and Collective Labor Agreements (“CLA”), which are regularly updated and communicated to employees. Additionally, the Agribusiness Group has revisited a Labor Policy detailing the systems and processes in place to safeguard employee, child, and labor rights across all Agribusiness operations. Collectively, these policies guide our practices in making sure that labor rights issues are effectively addressed.

The Company Regulations and CLA are validated by the Local Government, the Office of Manpower, and/or the Ministry of Manpower. The Company Regulations and CLA cover occupational health and safety, social and healthcare security, working hours, remuneration, equal opportunities, prohibition of child and forced labor, employee grievance mechanism, and more.

Freedom of Association and Collective Labor Agreement

[\[102-41, 407-1\]](#)

Indofood guarantees, respects and protects employees' freedom to join their preferred labor union of their choice. We have established Bipartite Cooperation Institutions in each business unit, which consist of representatives from the respective unit's labor unions and the Company's representative.

MENJUNJUNG TINGGI HAK ASASI MANUSIA DAN PRAKTIK KETENAGAKERJAAN YANG BAIK

Indofood berkomitmen untuk menjunjung tinggi hak asasi manusia dengan cara memperlakukan semua karyawan secara setara dan menerapkan praktik ketenagakerjaan sesuai dengan hukum dan peraturan ketenagakerjaan yang berlaku di Indonesia serta 8 Konvensi Inti dari ILO yang telah diratifikasi oleh Pemerintah Indonesia¹⁸. Komitmen ini tercermin dalam Peraturan Perusahaan dan Perjanjian Kerja Bersama (“PKB”), yang diperbarui dan dikomunikasikan secara berkala kepada karyawan. Selain itu, Grup Agribisnis juga telah memperbarui Kebijakan Ketenagakerjaannya yang memuat sistem dan proses yang lebih rinci guna melindungi karyawan, anak dan pekerja di seluruh kegiatan operasional Grup Agribisnis. Seluruh kebijakan ini menjadi panduan bagi praktik-praktik yang kami lakukan guna memastikan bahwa isu-isu terkait hak pekerja ditangani secara efektif.

Peraturan Perusahaan dan PKB disahkan oleh Pemerintah Daerah setempat, Dinas Tenaga Kerja, dan/atau Kementerian Tenaga Kerja. Peraturan Perusahaan dan PKB mencakup pengaturan terkait keselamatan dan kesehatan kerja, jaminan sosial dan kesehatan, jam kerja, remunerasi, kesetaraan peluang, larangan pekerja anak dan kerja paksa, mekanisme penyampaian keluhan karyawan dan lain sebagainya.

Kebebasan Berserikat dan Perjanjian Kerja Bersama [\[102-41, 407-1\]](#)

Indofood menjamin, menghormati dan melindungi kebebasan karyawan untuk bergabung dengan serikat pekerja pilihan mereka. Kami telah membentuk Lembaga Kerja Sama Bipartit di setiap unit bisnis, yang terdiri dari perwakilan dari serikat pekerja masing-masing unit dan perwakilan Perseroan.

¹⁸ The 8 Core of 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 Occupational) Convention, 1958 (No.111); (vii) Minimum Age Convention, 1973 (No.138); and (viii) Worst Forms of Child Labor Convention, 1999 (No.182)

¹⁸ 8 Konvensi Inti ILO mencakup (i) Konvensi Kerja Paksa, 1930 (No.29); (ii) Kebebasan Berserikat dan Perlindungan Hak untuk Menyelenggarakan Konvensi, 1948 (No.87); (iii) Konvensi terkait Hak untuk Menyelenggarakan dan Melakukan Perundingan Kolektif, 1949 (No.98); (iv) Konvensi Kesetaraan Remunerasi, 1951 (No.100); (v) Penghapusan Konvensi Kerja Paksa, 1957 (No.105); (vi) Konvensi Diskriminasi (Ketenagakerjaan), 1958 (No.111); (vii) Konvensi Usia Minimum, 1973 (No.138); dan (viii) Konvensi Bentuk Terburuk Pekerja Anak, 1999 (No.182)

Through regular bipartite meetings, we communicate and consult with union representatives on labor and industrial relations in each business unit. The CLA are products of active dialogue and collective bargaining that enable the employees of each operating unit to obtain employment conditions and rights specific to their collective interests, subject to Company Regulations.

As of 2021, there were 46,427 Indofood employees registered with labor unions while the remaining were covered by Company Regulation. In 2021, there were no reports of violations or incidents related to freedom of association.



51.39%

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

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

At Indofood, we want all employees to have constructive and professional relationships. Creating a space for everyone to speak is paramount and all employees are granted access to the Company's employee grievance channels. The right to report issues, and the means through which they can be reported, is communicated to all employees through the Code of Conduct. Anonymity and confidentiality are considered of utmost importance when dealing with employee grievances, including whistleblowing concerns that can be addressed as far as possible through dialogue with the Management.

Melalui pertemuan bipartit secara berkala, kami berkomunikasi dan berkonsultasi dengan para perwakilan serikat pekerja mengenai ketenagakerjaan dan hubungan industrial pada setiap unit bisnis. PKB adalah produk dari dialog aktif dan perundingan bersama yang dilaksanakan melalui pertemuan bipartit dan memungkinkan karyawan dari setiap unit operasional untuk mendapatkan kondisi dan hak kerja yang sesuai dengan kepentingan kolektif mereka, dengan merujuk pada Peraturan Perusahaan. Hingga tahun 2021 terdapat 46.427 karyawan Indofood yang terdaftar pada serikat pekerja, sedangkan karyawan lain yang tidak tergabung dalam serikat pekerja diatur dalam Peraturan Perusahaan. Di tahun 2021, tidak ada laporan pelanggaran atau insiden terkait kebebasan berserikat.



CLA signing between Management and labor union representative
Penandatanganan PKB antara perwakilan Manajemen dan serikat pekerja

Di Indofood, kami ingin agar seluruh karyawan memiliki hubungan yang konstruktif dan profesional. Memberikan ruang untuk mengemukakan pendapat merupakan hal yang sangat penting dan seluruh karyawan memiliki akses untuk menyampaikan keluhan yang jalurnya telah disiapkan oleh Perseroan. Hak untuk menyampaikan masalah serta berbagai cara melaporkan yang dapat ditempuh, telah dikomunikasikan kepada seluruh karyawan melalui Kode Etik. Anonimitas dan prinsip kerahasiaan menjadi faktor terpenting saat menangani keluhan karyawan, termasuk penanganan *whistleblowing* yang sedapat mungkin diselesaikan melalui dialog dengan Manajemen.

Grievance Mechanism Related to Employment [102-17]

Employees address their work-related grievances through the following mechanism:

1. A discussion with their direct supervisor is the first step to highlighting the issue and discussing the matter;
2. If no steps have been taken to address the issue or if the issue has not been resolved, the supervisor is obliged to bring the issue to his/her reporting supervisor (carried out in stages);
3. If the issues are not resolved, the employee can involve the Labor Union to mediate the issue with the relevant Unit/Factory Head; and
4. If a consensus cannot be arrived at during mediation between the Labor Union and Unit/Factory Head, the aggrieved parties can proceed to adopt the industrial relations dispute settlement mechanism in accordance with applicable laws and regulations.

PROHIBITION OF CHILD AND FORCED LABOR PRACTICES [408-1, 409-1]

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

The Agribusiness Group Labor Policy describes the proactive measures we take to prevent child and forced labor, including clauses in employment contracts, reminders in plantation areas, and provision of free education and day care facilities to keep children away from fields. Employees who fail to comply with the regulations are subject to disciplinary action.

There were no incidents of either child or forced labor in the Company's operations in 2021.

Mekanisme Pengaduan Terkait Ketenagakerjaan [102-17]

Karyawan dapat menyampaikan pengaduan terkait pekerjaan melalui mekanisme sebagai berikut:

1. Diskusi dengan penyelia (*supervisor*) langsung merupakan langkah pertama untuk mengetahui isu dan mendiskusikan pokok permasalahan;
2. Jika tidak ada langkah yang diambil untuk mengatasi masalah tersebut atau jika masalah tidak teratasi, maka penyelia wajib untuk meneruskan masalah tersebut kepada penyelia langsungnya (dilakukan secara bertahap);
3. Jika masalah masih belum dapat diselesaikan, karyawan dapat melibatkan serikat pekerja untuk melakukan mediasi dengan Kepala Unit/Pabrik; dan
4. Jika kesepakatan tidak dapat dicapai selama masa mediasi antara serikat pekerja dengan Kepala Unit/Pabrik, pihak yang dirugikan dapat melanjutkan penanganan masalah melalui mekanisme penyelesaian sengketa terkait industri yang sesuai dengan peraturan dan perundangan yang berlaku.

LARANGAN PRAKTIK TENAGA KERJA ANAK DAN KERJA PAKSA [408-1, 409-1]

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

Kebijakan Ketenagakerjaan Grup Agribisnis memuat langkah proaktif yang kami ambil untuk mencegah pekerja anak dan kerja paksa, termasuk klausul dalam kontrak kerja, tanda peringatan di kawasan perkebunan, serta menyediakan pendidikan gratis dan fasilitas penitipan anak guna menjauhkan anak-anak dari lokasi perkebunan. Karyawan yang melanggar peraturan akan menerima tindakan disipliner.

Tidak ada insiden pekerja anak dan kerja paksa dalam kegiatan operasional Perseroan selama tahun 2021.



Warning signs in plantation areas to prevent child labor
Papan peringatan di kawasan perkebunan untuk mencegah pekerja anak

DIVERSITY, EQUAL OPPORTUNITIES, AND NON-DISCRIMINATION [406-1]

Indofood advocates equality of opportunity and diversity in the workplace. Jobs and career opportunities are awarded based on competency and experience, regardless of race, religion, gender or other individual characteristics. In 2021, the Company's annual meeting of shareholders approved the appointment of two new female Directors for the Company, showing our strong commitment in providing equal opportunity for all our employees.

There were no recorded incidents of discrimination across the Company in 2021.

KERAGAMAN, KESETARAAN PELUANG DAN NON DISKRIMINASI [406-1]

Indofood mendukung kesetaraan peluang dan keragaman di tempat kerja. Pekerjaan dan peluang karier diberikan berdasarkan kompetensi dan pengalaman, tanpa memandang ras, agama, jenis kelamin ataupun karakteristik individu lainnya. Rapat umum tahunan bagi pemegang saham di tahun 2021 telah menyetujui penunjukan dua Direktur perempuan yang menunjukkan komitmen kuat kami dalam memberikan kesetaraan peluang kepada seluruh karyawan.

Tidak tercatat adanya kejadian diskriminasi di Perseroan pada tahun 2021.

EMPLOYEE BENEFITS AND WELLBEING [401-2]

We are committed to ensuring that all employees are adequately compensated for their work. All employees receive wages in accordance with, or above the minimum wage for their respective regions. In addition to salary, employees receive additional benefits, including transportation, meals, social security, and health insurance allowances. We also provide support for employee's recreation, facilities for worship, help during time of grief, sports facilities, employee's cooperatives, scholarship programs for employees' children, and more.

Regions Wilayah	Minimum Legal Wage Upah Minimum sesuai Peraturan (in Rupiah dalam Rupiah)	Indofood Lowest Monthly Remuneration Remunerasi Terendah di Indofood Setiap Bulan (in Rupiah dalam Rupiah)	Indofood Lowest Monthly Remuneration As Percentage of Minimum Legal Wage Percentase Remunerasi Terendah di Indofood Setiap Bulan Dibandingkan dengan Upah Minimum
Java Jawa	1,770,000	1,831,855	103.49%
Sumatra Sumatra	2,215,000	2,397,100	108.22%
Kalimantan Kalimantan	2,399,698	2,422,595	100.95%
Sulawesi Sulawesi	2,303,711	2,450,000	106.35%
Others Lainnya	1,950,000	2,007,500	102.95%

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

All female employees are entitled to three months of paid maternity leave. During the reporting period, 575 of our female employees went on maternity leave, with 36 of them not returning to work at the end of their leave period. The return-to-work rate was 93.7%. [401-3]

We support employees who are nursing with dedicated lactation rooms in our operating units. The rooms are equipped with sterilizers, educational material on infant care and nutrition, and other amenities to ensure hygiene and comfort. We also conducted an online education session to support breastfeeding education.

TUNJANGAN DAN KESEJAHTERAAN BAGI KARYAWAN [401-2]

Kami berkomitmen untuk memastikan bahwa semua karyawan memperoleh kompensasi yang sesuai untuk pekerjaan mereka. Seluruh karyawan menerima upah yang sesuai atau di atas upah minimum di daerah masing-masing. Selain gaji, karyawan juga menerima berbagai tunjangan tambahan, berupa uang transportasi, makan, jaminan sosial dan asuransi kesehatan. Kami juga memberikan dukungan untuk rekreasi karyawan, tempat ibadah, bantuan kedukaan, fasilitas olahraga, koperasi karyawan, program beasiswa untuk anak karyawan dan berbagai fasilitas lainnya.

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

Seluruh karyawan perempuan berhak mendapatkan cuti melahirkan selama tiga bulan dengan gaji yang dibayarkan penuh. Selama periode pelaporan ini, terdapat 575 karyawan perempuan yang mengambil cuti melahirkan, dimana 36 diantaranya tidak kembali bekerja pada akhir masa cuti mereka. Tingkat kembali bekerja adalah 93,7%. [401-3]

Kami mendukung karyawan yang sedang menyusui dengan menyediakan ruang khusus laktasi di unit-unit operasional kami. Ruangan tersebut dilengkapi dengan sterilizer, bahan bacaan edukatif mengenai perawatan bayi dan gizi, serta kelengkapan lainnya guna memastikan terciptanya kondisi higienis dan nyaman bagi karyawan. Kami juga mengadakan diskusi melalui sesi edukasi *online* guna mendukung edukasi tentang pentingnya menyusui.

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

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

To further support our employees, we provide scholarships to their children who display academic excellence, from elementary to tertiary education. In 2021, more than 5,200 employees' children have received scholarships from Indofood.

Kami memberikan cuti khusus bagi karyawan laki-laki yang istrinya melahirkan, sesuai dengan Peraturan Perusahaan. Kami juga memberikan cuti kepada karyawan yang menunaikan ibadah keagamaan, seperti karyawan Muslim yang menunaikan ibadah Haji pertama mereka.

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

Untuk lebih mendukung karyawan, kami memberikan beasiswa bagi anak-anak karyawan yang menunjukkan keunggulan akademik, mulai dari pendidikan dasar hingga perguruan tinggi. Pada tahun 2021, lebih dari 5.200 anak karyawan telah menerima beasiswa dari Indofood.



Indofood provides a dedicated lactation room for our employees who are nursing
Indofood menyediakan ruangan khusus untuk menyusui bagi karyawati yang sedang menyusui

Facilities in Our Plantations

Under our Work and Estate Living Program, our Agribusiness Group provides employees and their families who are working on our estates with housing, sports facilities, places of worship, educational institutions, and medical facilities, all free of charge.

Fasilitas di Perkebunan Kami

Melalui Program Work and Estate Living, Grup Agribisnis menyediakan secara gratis tempat tinggal, fasilitas olahraga, tempat ibadah, institusi pendidikan dan fasilitas kesehatan kepada karyawan dan keluarganya yang bekerja 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 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 Kunjungan	18	22	10	-	2	1	53
Midwife/Nurses Bidan/Perawat	61	70	42	81	4	5	263
Posyandu Posyandu	57	33	37	42	28	2	199



One of our medical facilities for our employees and their family in Agribusiness Group plantation
Salah satu fasilitas kesehatan bagi karyawan kami dan keluarganya di perkebunan Grup Agribisnis

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	28	59	44	1	-	144
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	6	5	4	-	1	20



Outstanding students from Riam Indah Primary School in one of our estates in South Sumatra
 Siswa-siswi berprestasi dari SD Riam Indah yang berada di salah satu perkebunan kami di Sumatra Selatan

EMPLOYEE TRAINING AND DEVELOPMENT

Employee Competency Development [404-2]

Our people are our most important asset, and their competency is crucial to Indofood's progress and success. We focus on continually developing employees' knowledge and skills so that they can do their best in their jobs. These employee development efforts include various training programs, on the job training as well as job assignment and enlargement.

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

The majority of both internal and external training programs were moved online during the pandemic, which provided opportunities for employees in geographically dispersed parts of Indonesia to participate in team events and remain connected to one another, while upskilling on their work knowledge. Indofood has utilized the Training Management Online (TMO) since 2019 to automate training delivery processes including disseminating and managing training submissions and evaluations, as well as e-Learning since 2020 to develop self-learning and transfer knowledge culture.

PELATIHAN DAN PENGEMBANGAN KARYAWAN

Pengembangan Kompetensi Karyawan [404-2]

Karyawan adalah aset terpenting kami, dan kompetensi mereka sangat penting bagi kemajuan dan kesuksesan Indofood. Kami fokus untuk senantiasa mengembangkan pengetahuan dan keterampilan karyawan sehingga mereka dapat melakukan yang terbaik dalam pekerjaannya. Upaya pengembangan karyawan tersebut meliputi berbagai program pelatihan, *on the job training* serta penugasan dan penambahan cakupan pekerjaan.

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

Sebagian besar program pelatihan internal dan eksternal dilakukan secara *online* selama pandemi, yang memberikan kesempatan kepada karyawan yang secara geografis tersebar di seluruh Indonesia untuk dapat berpartisipasi dalam berbagai kegiatan tim dan terhubung satu sama lain. Sejak tahun 2019, Indofood telah memanfaatkan Manajemen Pelatihan Online (Training Management Online atau TMO) untuk mengatur proses penyampaian materi pelatihan secara otomatis, termasuk dalam penyebaran dan pengelolaan pendaftaran serta evaluasi pelatihan, dan sejak tahun 2020, program pembelajaran *online* juga mulai diselenggarakan guna menumbuhkan budaya belajar mandiri dan transfer pengetahuan.

Employee Training Hours in 2021

Jam Pelatihan Karyawan Tahun 2021



450,016

Total training hours in 2021, equal to 56,252 working days
Total jam pelatihan tahun 2021, setara dengan 56.252 hari kerja

Average Training Hours in 2021

Rata-rata Jam Pelatihan Tahun 2021



5.35

Training hours per employee
Jam pelatihan per karyawan

Average Number of Training Hours per Employee in 2021

Rata-rata Jumlah Jam Pelatihan per Karyawan di Tahun 2021 [404-1]

By Management Levels

Berdasarkan Jenjang Manajemen



Manager and above
Manajer ke atas

16.39

Supervisor
Supervisor

27.11

Staff
Staf

6.58

Operative
Operatif

3.38

By Gender

Berdasarkan Jenis Kelamin



4.52

Male
Laki-laki



9.82

Female
Perempuan



Internal and external training programs were conducted online in 2021 due to the pandemic
Program pelatihan internal dan eksternal diselenggarakan secara *online* pada tahun 2021 karena pandemi

Muh Fitra Aidin

Noodles Division, Area Sales & Promotion Representative (ASPR) for Makassar, Kolaka District
Divisi Mi Instan, Area Sales & Promotion Representative untuk wilayah Makassar, Kabupaten Kolaka

"I was very happy to be able to participate in the online training sessions organized by Corporate Human Resources ("CHR"). I have participated in two online trainings so far during the COVID-19 pandemic, and have really benefited from them. Personally, online training has been very effective and applicable for me. One of the training sessions that I attended was on negotiation skills. I feel that I can negotiate better now, and approach the conversation in a way that minimizes conflict with the other party, so that negotiations can proceed smoothly and achieve the desired results. In addition, online training has enabled me to enlarge my network and make friends from various places that I wouldn't be able to meet in-person training session. I hope that I can continue to join online training sessions held by CHR."

"Saya sangat senang bisa berpartisipasi dalam sesi pelatihan online yang diselenggarakan oleh Corporate Human Resources ("CHR"). Saya telah berpartisipasi dalam dua pelatihan online selama pandemi COVID-19, dan saya benar-benar mendapat manfaat dari pelatihan tersebut. Menurut saya, pelatihan online yang saya ikuti sangat efektif dan dapat saya terapkan. Salah satu sesi pelatihan yang saya ikuti adalah tentang keterampilan negosiasi. Saya sekarang merasa dapat bernegosiasi dengan lebih baik, dan melakukan pendekatan dengan cara meminimalkan konflik dengan pihak lain, sehingga negosiasi dapat berjalan dengan lancar dan mencapai hasil yang diinginkan. Selain itu, pelatihan online membuat saya dapat memperluas jejaring dan menambah teman dari berbagai tempat yang tidak bisa saya temui dalam sesi pelatihan offline. Saya berharap dapat terus mengikuti pelatihan online yang diselenggarakan oleh CHR."

**Career Development and Performance Appraisal** [404-3]

Indofood believes every employee has the potential to excel. We listen to employees' aspirations, give feedback on performance, and provide them with opportunities for career development. This promotes both talent retention and employee motivation.

Indofood conducts annual performance evaluations for all employees through our performance management system. Employees' performance evaluation results are used as input for succession planning and talent development programs. To increase employee motivation and retention, we engage in job enrichment. Employees who have performed well are promoted in accordance with the Company's needs and their competencies.

Pengembangan Karier dan Penilaian Kinerja [404-3]

Indofood meyakini bahwa setiap karyawan memiliki potensi untuk berprestasi. Kami mendengarkan aspirasi karyawan, memberikan umpan balik tentang kinerja dan memberi mereka peluang untuk pengembangan karier, yang mendorong retensi pada karyawan potensial dan motivasi karyawan.

Indofood melakukan evaluasi kinerja tahunan untuk seluruh karyawan melalui sistem manajemen kinerja. Hasil dari evaluasi kinerja karyawan digunakan sebagai masukan untuk program perencanaan sukses dan pengembangan bakat. Guna meningkatkan motivasi dan retensi karyawan, kami juga memberikan kesempatan pengembangan karier. Karyawan yang memiliki kinerja yang baik akan dipromosikan sesuai dengan kebutuhan Perseroan dan kompetensi karyawan.

To augment the Company's digitalization and efficiency improvement initiatives, Indofood has implemented online Performance Appraisal System. The system is integrated from planning, monitoring, and coaching, to evaluation and future development. During the planning phase, employees and their superiors jointly establish the annual work targets and identify the development programs required to achieve those targets.

Preparing Future Leaders

We believe that nurturing employees and preparing successors is key to supporting the Company's future growth and long-term sustainability. Our talent management and succession plans include the use of an e-succession plan. This online system facilitates identifying and comparing potential future leaders, mapping gaps in their competencies with suitable development plans and monitoring their progress. For senior managers, development plans include various leadership programs and career coaching to improve their strategic thinking and supervisory skills. Our Management Trainee Program aims to develop promising fresh graduates into successors for key positions.

Innovative Culture

We recognize that diversity of thought contributes to performance and productivity. Consequently, employees are incentivized to actively contribute new ideas and are encouraged to foster a culture of learning. Through events such as the Indofood Continuous Improvement and Productivity Awards (CIPTA) that conducted annually during non-pandemic years, employees from different operating units share their experiences in applying best practices and present their innovative ideas on improving productivity. Due to the ongoing pandemic situation, the CIPTA 2021 was held on a smaller scale in some divisions, amidst stringent health protocols.

Untuk memperkaya inisiatif digitalisasi dan peningkatan efisiensi Perseroan, Indofood menerapkan Performance Management System secara *online*. Sistem ini terintegrasi dan telah membantu dari tahap perencanaan, pembinaan dan coaching, hingga evaluasi dan rencana pengembangan ke depan. Dalam tahap perencanaan, karyawan bersama atasannya menetapkan rencana dan target kerja tahunan, serta mengidentifikasi area pengembangan yang diperlukan untuk meraih target-target tersebut.

Mempersiapkan Pemimpin Masa Depan

Kami percaya bahwa membina karyawan dan mempersiapkan penerus merupakan hal yang penting untuk mendukung pertumbuhan Perseroan di masa depan yang berkelanjutan. Manajemen bakat dan perencanaan sukses kami menggunakan perencanaan secara elektronik. Sistem *online* ini memfasilitasi untuk identifikasi dan membandingkan calon pemimpin masa depan, memetakan kesenjangan dalam kompetensi mereka dengan rencana pengembangan yang sesuai serta memantau perkembangannya. Untuk manajemen senior, rencana pengembangan yang disiapkan mencakup program kepemimpinan dan bimbingan karier untuk mengembangkan pemikiran strategis dan kemampuan melakukan pembinaan. Program Management Trainee kami bertujuan untuk membina para lulusan baru sebagai penerus untuk menduduki posisi-posisi utama di masa depan.

Budaya Inovasi

Kami menyadari bahwa ragam cara berpikir turut berkontribusi terhadap kinerja dan produktivitas. Oleh karenanya, karyawan didorong untuk secara aktif menyampaikan ide-ide baru dan meningkatkan budaya pembelajaran. Melalui kegiatan seperti Continuous Improvement and Productivity Awards (CIPTA) yang diselenggarakan setiap tahun di masa sebelum pandemi, karyawan dari berbagai unit operasional membagikan pengalaman mereka dalam menerapkan praktik-praktik terbaik serta menyampaikan ide inovatif guna meningkatkan produktivitas. Karena situasi pandemi, pelaksanaan CIPTA 2021 dilaksanakan dengan skala kecil di beberapa divisi dengan tetap menerapkan protokol kesehatan yang ketat.

ENSURING OCCUPATIONAL HEALTH AND SAFETY (OHS)

MEMASTIKAN KESELAMATAN DAN KESEHATAN KERJA (K3)

Indofood is committed to maintaining a safe and healthy work environment for all employees, as well as for contractors and visitors to the Company's facilities. The Company's OHS Policy is aligned with Government Regulation No. 50 of 2012 on the Implementation of Occupational Health and Safety Management System, which prescribes Indonesia's OHS standard (Sistem Manajemen Keselamatan dan Kesehatan Kerja or "SMK3").

The principles of this Policy are:

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

Our OHS Management System provides guidance for all employees in operating units, and 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 briefings and socialization;
- Regular monitoring and reporting of OHS performance; and
- Management review of system implementation and continuous system improvement.

A total of 92 operating units in Indofood Group are SMK3 certified. To satisfy the requirements of certain export markets, 16 of our operating units have also been certified to ISO 45001, the international standard on OHS. External audits by an authorized body are conducted periodically for our Indofood operating units certified to national or international OHS certification. In 2021, there was no incident of non-compliance regarding occupational health and safety. [403-1]

Indofood berkomitmen untuk menjaga lingkungan kerja yang aman dan sehat bagi seluruh karyawan serta kontraktor dan pengunjung fasilitas Perseroan. Kebijakan K3 Perseroan sejalan dengan Peraturan Pemerintah No. 50 Tahun 2012 tentang Penerapan Sistem Manajemen Keselamatan dan Kesehatan Kerja, yang mengatur standar K3 nasional Indonesia, Sistem Manajemen Keselamatan dan Kesehatan Kerja ("SMK3").

Prinsip-prinsip Kebijakan ini adalah sebagai berikut:

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

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

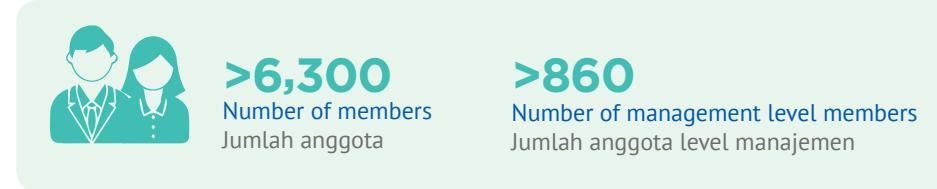
- Identifikasi bahaya dan penilaian risiko, yang dilakukan oleh karyawan yang terlatih;
- Penyusunan tujuan, sasaran dan program terkait mitigasi risiko K3;
- Pengendalian operasional yang dilakukan melalui pembuatan prosedur;
- Melakukan konsultasi dan komunikasi K3 kepada karyawan melalui pembekalan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

Sebanyak 92 unit operasional dalam Grup Indofood telah tersertifikasi SMK3. Untuk memenuhi persyaratan beberapa pasar tujuan ekspor, 16 unit operasional kami juga telah tersertifikasi ISO 45001, yang merupakan standar internasional untuk K3. Audit eksternal oleh badan yang berwenang dilakukan secara berkala untuk unit-unit yang memiliki sertifikasi K3 nasional atau internasional. Pada tahun 2021, tidak ditemukan adanya ketidakpatuhan terhadap keselamatan dan keselamatan kerja. [403-1]

In each Indofood operating unit, our Health and Safety Committee (Panitia Pembina Keselamatan dan Kesehatan Kerja or "P2K3"), consisting of a certified OHS expert and management and worker representatives, oversees the implementation of SMK3 principles. The P2K3 conducts regular workplace inspections, facilitates worker participation, and consultation on OHS matters through safety briefings and monthly meetings, and is responsible for investigating workplace accidents. P2K3 informs the Management of the incident, conducts investigation, and submits a report with recommended corrective actions. [403-4]

Health and Safety Committee

Anggota P2K3 [403-4, 403-8]



Indofood strives to create a safe and healthy workplace by conducting hazard identification, risk assessment and risk control. Risk control is carried out by hazard elimination, substitution, engineering controls, as well as providing training for employees. Our employees receive regular training to increase awareness and improve their knowledge on topics such as hazard identification and risk control, firefighting, as well as first aid. In addition, the P2K3 also receives training on work accident investigation and audits.

[403-2, 403-5]

Employees operating certain equipment are required to undergo additional equipment-specific OHS training and be certified by authorized institutions. We have developed emergency preparedness plans, formed emergency response teams, and conducted regular emergency drills in operating units. Adequate protection, including personal protective equipment ("PPE"), is provided for employees involved in hazardous work. We display safety signs in the workplace and conduct regular campaigns to remind employees of the importance of maintaining safety at work. Daily safety briefings are also held for workers in estates and mills to raise safety awareness and ensure protection from hazards via proper use of their PPE. [403-5]

Di setiap unit operasional Indofood, kami memiliki Panitia Pembina Keselamatan dan Kesehatan Kerja ("P2K3"), yang beranggotakan ahli K3 bersertifikat, perwakilan manajemen dan karyawan, guna mengawasi penerapan prinsip-prinsip SMK3. Anggota P2K3 melaksanakan inspeksi tempat kerja secara reguler, memfasilitasi partisipasi dan konsultasi karyawan terkait K3 melalui pengarahan keselamatan dan pertemuan bulanan, serta bertanggung jawab melaksanakan investigasi saat terjadi kecelakaan kerja. P2K3 menginformasikan kepada Manajemen tentang kejadian tersebut, melakukan investigasi dan selanjutnya menyampaikan laporan yang disertai rekomendasi tindakan korektif. [403-4]

Indofood berupaya untuk menciptakan lingkungan kerja yang aman dan sehat dengan melakukan identifikasi bahaya, penilaian risiko dan pengendalian risiko. Pengendalian risiko dilakukan dengan mengeliminasi bahaya, penggantian, kendali teknis serta pelatihan kepada karyawan. Karyawan kami mendapatkan pelatihan rutin untuk meningkatkan pemahaman dan pengetahuan tentang topik-topik yang berkaitan dengan identifikasi bahaya dan pengendalian risiko, pemadam kebakaran dan pertolongan pertama pada kecelakaan. Selain itu, P2K3 juga mendapatkan pelatihan tentang investigasi kecelakaan kerja serta keterampilan audit K3.

[403-2, 403-5]

Karyawan yang mengoperasikan peralatan tertentu diwajibkan untuk mengikuti pelatihan K3 tambahan terkait pengoperasian alat tersebut serta harus mendapatkan sertifikasi dari institusi yang berwenang. Kami telah menyusun rencana latihan kondisi darurat, membentuk tim tanggap darurat dan melaksanakan latihan darurat secara rutin di unit-unit operasional. Perlindungan yang memadai, termasuk alat pelindung diri ("APD"), disediakan untuk karyawan yang terlibat dalam pekerjaan yang berisiko tinggi. Kami memasang poster tentang keselamatan di tempat kerja serta melakukan kampanye untuk mengingatkan karyawan akan pentingnya menerapkan keselamatan di lingkungan kerja. Pengarahan keamanan harian juga dilakukan kepada karyawan di perkebunan dan PKS guna meningkatkan kesadaran mereka dan memastikan perlindungan terhadap bahaya melalui penggunaan APD yang benar. [403-5]

Our Distribution Group also has in place procedures that help foster a safe workplace in their operations, including warehouses. We conduct hazard identification and risk assessment for warehouses and logistics operations. To minimize risk and prevent accidents, we apply Good Warehouse Practices that focus on product handling as well as implementation of safety principles in the warehouses.

Suppliers and contractors are also expected to comply with our OHS Policy. Visitors to our factories undergo a safety induction while contractors must satisfy our safety requirements in their working permits such as ensuring safe working practices and wearing of PPE prior to the work. In the Agribusiness Group, our smallholders are encouraged to comply as well, with the help of an appointed smallholder assistant in each region. [403-5, 403-7]

Grup Distribusi kami juga memiliki prosedur tempat kerja yang aman dalam kegiatan operasional, termasuk di gudang. Kami melakukan identifikasi bahaya dan menilai risiko untuk gudang dan operasi logistik. Untuk mencegah terjadinya kecelakaan, kami menerapkan Praktik Pengelolaan Sistem Pergudangan yang Baik dan berfokus pada penanganan produk serta penerapan prinsip keselamatan.

Para pemasok dan kontraktor juga diharapkan untuk mematuhi Kebijakan K3 kami. Para pengunjung pabrik mendapatkan pengarahan tentang keselamatan, sementara kontraktor harus memenuhi persyaratan keselamatan dalam izin kerja mereka, seperti memastikan praktik kerja yang aman dan pemakaian APD selama bekerja. Pada Grup Agribisnis, kami mendorong para petani plasma untuk mematuhi aturan, dengan bantuan pendamping yang ditunjuk di setiap wilayah. [403-5, 403-7]



We implement safety principles in the warehouses and logistic operations
Kami menerapkan prinsip keselamatan pada operasional gudang dan distribusi

To protect our Agribusiness workers and their families living in plantation areas, we employ security guards, who are trained in the handling of non-criminal cases and basic human rights, to ensure a safe and conducive working and living environment in our operational areas. [403-5]

Following the aforementioned efforts to ensure the safety of our employees, our AFR decreased 3.4% from 1.78 in 2018 to 1.72 in 2021. In addition, we also have 148 operating units with zero accidents. However, we regret to report that there were three fatalities across our operations in 2021, which occurred in a unit of the Distribution Group, in a POM, and in an estate of the Agribusiness Group. We provided support to the families of the victims and had a dedicated team to conduct thorough formal investigations into the causes of the accidents. We have applied the necessary corrective actions to prevent future accidents, based on hierarchy of control such as technical modifications to improve safety and more extensive safety socialization to increase employee awareness. All victims are covered by the BPJS Ketenagakerjaan, an Indonesian social security system dedicated to Indonesian workers. [403-5]

Untuk melindungi para karyawan Grup Agribisnis dan keluarga mereka yang hidup di area perkebunan, kami mempekerjakan satuan pengamanan yang dilatih untuk menangani kasus non kriminal dan hak asasi dasar manusia, guna memastikan terciptanya lingkungan dan tempat tinggal yang kondusif dan aman di wilayah operasional kami. [403-5]

Melalui upaya-upaya untuk memastikan keselamatan karyawan kami di atas, AFR kami menurun 3,4% dari 1,78 pada tahun 2018 menjadi 1,72 pada tahun 2021. Selain itu, terdapat 148 unit operasional yang mencatatkan nihil kecelakaan. Namun demikian, dengan menyesal kami melaporkan telah terjadi tiga fatalitas di unit operasional kami pada tahun 2021, yaitu di salah satu unit Grup Distribusi, di PKS dan perkebunan Grup Agribisnis. Kami memberikan dukungan kepada keluarga para korban dan menugaskan tim yang telah kami tunjuk untuk melakukan penyelidikan formal secara menyeluruh atas penyebab kecelakaan tersebut. Kami telah menerapkan tindakan korektif yang diperlukan untuk mencegah terjadinya kecelakaan di masa mendatang dengan menerapkan hierarki dalam tindakan pengendalian berupa modifikasi teknis untuk meningkatkan keselamatan serta sosialisasi keselamatan yang lebih luas untuk meningkatkan kesadaran karyawan. Seluruh korban dilindungi oleh BPJS Ketenagakerjaan, sebuah sistem jaminan sosial Indonesia yang diperuntukkan bagi para karyawan Indonesia. [403-5]



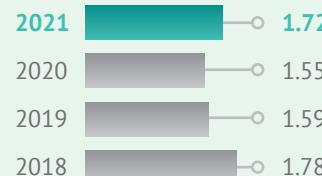
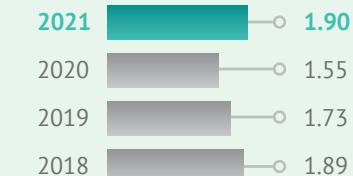
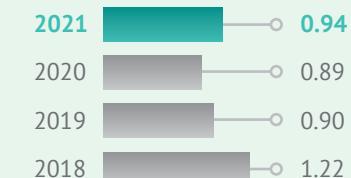
Our employees always wear PPE to maintain safety at work
Karyawan kami selalu menggunakan APD guna menjaga keselamatan di lingkungan kerja

OHS Performance

Kinerja K3 [403-9]

Zero Accidents in 2021

Nihil Kecelakaan Kerja di Tahun 2021


148
Operating units
Unit operasional
AFR¹⁹
AFR¹⁹**AFR¹⁹ by Gender**AFR¹⁹ Berdasarkan Jenis Kelamin**Male | Laki-laki****Female | Perempuan****2.49**Recordable Work-Related Injuries Rate¹⁹
Tingkat Kecelakaan Kerja yang dapat Dicatat¹⁹**0.025**High-Consequence Work-Related Injuries Rate¹⁹
Tingkat Kecelakaan Kerja dengan Konsekuensi Tinggi¹⁹**3**Number of Fatalities
Jumlah Fatalitas**0.015**Fatality Rate¹⁹
Tingkat Fatalitas¹⁹

Our employees engaged in an emergency testing as part of ensuring safety in workplace

Karyawan kami mengikuti simulasi tanggap darurat sebagai bagian dari upaya memastikan keamanan di tempat kerja

¹⁹ Workplace Accident Rate (including AFR, Recordable Work-Related Injuries Rate, High-Consequence Work-Related Injuries Rate, and Fatality Rate) is calculated as follows: number of workplace accidents x 1,000,000 divided by total hours worked. Data recorded for work accidents is based on OHS regulations. Definition of AFR, Recordable Injury, High-Consequence Work-Related Injury can be found on Glossary page 202

¹⁹ Perhitungan Tingkat Kecelakaan di Tempat Kerja (diantaranya AFR, Tingkat Kecelakaan Kerja yang dapat Dicatat, Tingkat Kecelakaan Kerja dengan Konsekuensi Tinggi dan Tingkat Fatalitas) dilakukan sebagai berikut: jumlah kecelakaan kerja x 1.000.000 dibagi total jam kerja. Data kecelakaan kerja dicatat berdasarkan peraturan K3. Definisi AFR, Kecelakaan Kerja yang Dapat Dicatat dan Kecelakaan Kerja dengan Konsekuensi tinggi dapat dilihat pada Daftar Istilah di halaman 202

We are establishing a three years audit program to be implemented in phases across all our operating units. We target zero fatalities in the workplace, and will review our fatality assessments to deliver an action plan for improvement.

Beyond ensuring employee safety, Indofood believes in promoting employee health, which boosts productivity at work. We have implemented several pilot programs to engage employees in regular physical activity outside work hours. In 2021, with the pandemic limiting the number of employees physically in our offices, we engaged professional coaches to conduct exercise sessions online. [403-6]

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

To ensure the health and safety of our employees, we encourage and facilitate employees to get vaccinated. By the end of 2021, more than 90% of our total employees in Indonesia had received vaccinations.

To encourage employees to lead healthy lifestyles through balanced nutrition, Indofood launched the Nutrition for Workforce Program in 2016. As part of this program, employees are provided with healthy and balanced meals in staff canteens, guided by the Government's "My Plate" balanced nutrition recommendations. We also conducted nutrition and health seminars and shared tips with employees on staying fit during the pandemic. [403-6, 403-7]

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

Selain memastikan keselamatan karyawan, Indofood juga meningkatkan kesehatan karyawan sehingga dapat meningkatkan produktivitas kerja. Kami telah melaksanakan sejumlah program percontohan untuk mengajak karyawan melakukan aktivitas fisik secara teratur di luar jam kerja. Pada tahun 2021, dengan adanya pandemi yang membatasi jumlah karyawan yang dapat hadir secara fisik di kantor, kami melibatkan pelatih profesional untuk melakukan sesi latihan secara *online*. [403-6]

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

Guna memastikan kesehatan dan keselamatan karyawan, kami mendorong dan memfasilitasi karyawan untuk mendapatkan vaksinasi. Tercatat hingga akhir tahun 2021, sebanyak lebih dari 90% dari total karyawan kami di Indonesia telah mendapatkan vaksinasi.

Untuk mendorong karyawan menerapkan pola hidup sehat melalui gizi seimbang, Indofood meluncurkan Program Gizi bagi Karyawan sejak tahun 2016. Sebagai bagian dari program ini, karyawan diberikan makanan sehat dan gizi seimbang melalui kantin staf yang berpedoman pada rekomendasi gizi seimbang "Isi Piringku" dari Pemerintah. Kami juga menyelenggarakan seminar gizi dan kesehatan serta berbagi tips kepada karyawan agar tetap bugar selama pandemi. [403-6, 403-7]

MITOS & FAKTA

Seputar Vitamin D dan Hubungannya
Dengan Imunitas



dr. Lydia D Simatupang, SpPD-KGH
Specialist Penyakit Dalam

TAHUN GIGI L. Sabtu, 21 Agustus 2021		WAKTU W. 09.00 - 10.00 WIB
--	---	-------------------------------



EXCLUSIVE ONLINE EXERCISE

WELLNESS PROGRAM : DOING GOOD & FEELING GOOD

SCHEDULE 7-18 SEPTEMBER 2021

<div style="background-color: #0070C0; color: white; padding: 5px; border-radius: 5px;"> PILATES with Coach Avi </div>	<div style="background-color: #0070C0; color: white; padding: 5px; border-radius: 5px;"> Setiap Hari Selasa 09.00 – 20.00 WIB </div>
<div style="background-color: #0070C0; color: white; padding: 5px; border-radius: 5px;"> CARDIO DANCE With Coach Monch/Aca </div>	<div style="background-color: #0070C0; color: white; padding: 5px; border-radius: 5px;"> Setiap Hari Sabtu 08.00 – 09.00 WIB </div>
<div style="background-color: #0070C0; color: white; padding: 5px; border-radius: 5px;"> CARDIO DANCE With Coach Nur </div>	<div style="background-color: #0070C0; color: white; padding: 5px; border-radius: 5px;"> Setiap Hari Minggu 08.00 – 09.00 WIB </div>

Indofood conducted a series of health-related webinars for employees during the pandemic
Indofood melakukan rangkaian webinar bertema kesehatan untuk karyawan selama pandemi

DEVELOPING OUR COMMUNITIES

PENGEMBANGAN MASYARAKAT [413-1]

Our key pillars guide our various community development initiatives, focused on areas such as nutrition, public health, health education, entrepreneurship, environmental protection as well as philanthropy and humanitarian aid. We establish, implement, monitor, and continually assess our programs in close consultation and collaboration with the communities where we operate.

NUTRITION FOR ALL

WHO has highlighted that the burden of malnutrition has three faces – undernutrition, overweight and obesity, and micronutrient deficiencies²⁰. This is a key risk factor for deaths caused by non-communicable diseases especially in Indonesia where malnutrition remains prevalent. Through our advocacy and education campaigns, Indofood is committed to help alleviating this public health issue.

Since 2015, Indofood has been a part of the Scaling Up Nutrition (“SUN”) global business network working to foster public-private sector initiatives to end malnutrition. In 2021, Indofood was appointed by the National Development Planning Agency (Badan Perencanaan Pembangunan Nasional or Bappenas) to lead a group of 40 companies to tackle stunting which continues to be a persistent malnutrition condition plaguing Indonesian children.

Prevention and Educational Programs

Integrated Health Post (Posyandu)

Our Posyandu program is the cornerstone of our community-based prevention and educational healthcare service. Through more than 280 Posyandu in 12 provinces, we support the Indonesian Government's national agenda to help address the following national health issues:

- Reduce malnutrition among 5-year old children;
- Reduce chronic energy deficiency in pregnant women; and
- Reduce incidences of low birth weight among newborn babies.

Pilar utama yang melandasi berbagai program pengembangan masyarakat kami berfokus pada gizi, kesehatan masyarakat, edukasi kesehatan, kewirausahaan, perlindungan lingkungan, serta filantropi dan kemanusiaan. Kami menetapkan, melaksanakan, memantau dan terus melakukan penilaian terhadap program-program kami melalui konsultasi dan kolaborasi dengan masyarakat di sekitar unit operasional kami

GIZI UNTUK SEMUA

WHO menegaskan bahwa malnutrisi memiliki tiga bentuk, yaitu kekurangan gizi, kelebihan berat badan atau obesitas, serta kekurangan vitamin dan mineral²⁰. Ketiganya merupakan faktor risiko utama kematian yang disebabkan oleh penyakit tidak menular di Indonesia, yang mana kekurangan gizi banyak terjadi. Indofood berkomitmen membantu menangani masalah kesehatan ini melalui kampanye edukasi dan advokasi.

Sejak tahun 2015, Indofood telah menjadi bagian dari gerakan global Scaling Up Nutrition (“SUN”) yang bertujuan untuk mendorong inisiatif-inisiatif swasta dan pemerintah untuk mengatasi malnutrisi. Di tahun 2021, Indofood ditunjuk oleh Badan Perencanaan Pembangunan Nasional (Bappenas) untuk memimpin kelompok yang terdiri dari 40 perusahaan guna mengatasi permasalahan *stunting*, yang merupakan kondisi kekurangan gizi utama yang sering terjadi pada anak-anak Indonesia.

Program Pencegahan dan Edukasi

Pos Pelayanan Terpadu (Posyandu)

Program Posyandu merupakan dasar dari kegiatan pencegahan berbasis masyarakat dan layanan edukasi kesehatan kami. Melalui lebih dari 280 Posyandu di 12 provinsi, kami mendukung agenda nasional Pemerintah Indonesia untuk membantu mengatasi masalah kesehatan nasional yaitu:

- Mengurangi kasus malnutrisi pada anak balita;
- Mengurangi defisiensi energi kronis pada ibu hamil; dan
- Mengurangi kejadian bayi baru lahir dengan berat badan rendah.

²⁰ World Health Organization, <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/malnutrition>



Indofood Nutrition Care activities where education for pregnant and nursing mothers are delivered
Aktivitas Layanan Gizi Indofood sedang memberikan edukasi bagi ibu hamil dan menyusui

We are proud that this program has evolved into the vanguard of our community development initiatives which caters primarily to infants, toddlers, as well as expecting and nursing mothers.

Indofood Nutrition Care

A child's first 1,000 days of life is a critical periods to build nutritional foundations from pregnancy up to two years of age. Established in 2009, the Indofood Nutrition Care program educates pregnant and nursing mothers on the importance of proper nutritional intake, from pregnancy up to two years of age. More details on this program are explained under the Chapter 4: Resilience Delivering Product for All, in section: Consumer Education, page 63.

"Hidup Sehat Yuk!" Digital Platform Campaign

Started in 2018, "Hidup Sehat Yuk!", or "Let's Live Healthily!", is a campaign organized in collaboration with a digital education start-up and the University of Indonesia's Faculty of Public Health. Details for "Hidup Sehat Yuk! program is described under the Chapter 4: Resilience Delivering Product for All, in section: Consumer Education, page 63.

Kami bangga karena program ini telah berkembang menjadi garda terdepan dalam program pengembangan masyarakat kami dalam melayani bayi, balita, serta ibu hamil dan menyusui.

Layanan Gizi Indofood

1.000 hari pertama kehidupan merupakan periode kritis dalam membangun pondasi gizi yang kokoh. Sejak tahun 2009, Program Layanan Gizi Indofood terus mengedukasi ibu hamil dan menyusui tentang pentingnya asupan gizi yang tepat, sejak masa kehamilan hingga anak berusia dua tahun. Penjelasan lengkap mengenai program ini dapat dilihat pada Bab 4: Tangguh dalam Menghadirkan Produk Pangan untuk Semua, pada sesi: Edukasi Konsumen, halaman 63.

Kampanye "Hidup Sehat Yuk!" melalui Digital Platform

Dimulai pada tahun 2018, program "Hidup Sehat Yuk!" merupakan program kampanye yang dilaksanakan bekerja sama dengan *start-up* pendidikan digital dan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia. Penjelasan rinci mengenai program "Hidup Sehat Yuk!" dapat dilihat pada Bab 4: Tangguh dalam Menghadirkan Produk Pangan untuk Semua, di bagian: Edukasi Konsumen, halaman 63.

Innovation Program

Maternity Waiting Home Program

In 2021, together with the local district health office, local government officials, private partners, and other NGOs, we began piloting a Maternity Waiting Home program for high-risk expecting mothers in Gowa District, South Sulawesi Province.

The waiting home provides accommodations for expecting mothers from faraway places who are about to give birth, so that they are closer to medical facilities. The program has helped to decrease Infant Mortality Rates (IMR), Maternal Mortality Rates (MMR), and hopes to serve as a partnership and management model that will eventually be replicated in other areas within the province and at a national level.

The program's results will be presented to the Ministry of Health for consideration to expand its geographic scope.

Program Inovasi

Program Rumah Tunggu Kelahiran

Pada tahun 2021, kami memulai program percontohan Rumah Tunggu Kelahiran untuk ibu hamil berisiko tinggi di Kabupaten Gowa, Provinsi Sulawesi Selatan bersama dengan dinas kesehatan setempat, pejabat pemerintah daerah, mitra swasta lainnya dan LSM.

Rumah tunggu ini menyediakan akomodasi bagi ibu hamil yang sudah mendekati saat persalinan namun berdomisili di daerah yang jauh dari fasilitas kesehatan. Program ini telah membantu menurunkan Angka Kematian Bayi (AKB), Angka Kematian Ibu (AKI), dan diharapkan dapat menjadi model kemitraan dan pengelolaan yang pada akhirnya akan direplikasi di kabupaten lainnya di Provinsi Sulawesi Selatan dan di tingkat nasional.

Hasil dari program ini akan dipresentasikan kepada Kementerian Kesehatan untuk pertimbangan lebih lanjut dalam memperluas cakupan geografis kegiatan ini.



Maternity Waiting Home program in Gowa District, South Sulawesi
Program Rumah Tunggu Kelahiran di Kabupaten Gowa, Sulawesi Selatan

BUILDING HUMAN CAPITAL

Developing human capital goes beyond our employees and involves strategic partnerships between academia and industry. In 2021, we started a new industry-training program with polytechnics for our vocational program, and continued working with university researchers to fund research that bolsters food security.

Vocational Program

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

PEMBANGUNAN SUMBER DAYA MANUSIA

Pembangunan sumber daya manusia tidak hanya menyentuh karyawan kami, namun juga melibatkan kemitraan strategis antara akademisi dan industri. Di tahun 2021, kami memulai program pelatihan industri baru bersama sejumlah sekolah politeknik untuk menyediakan program kejuruan, dan terus bekerja sama dengan peneliti universitas untuk mendanai penelitian yang mendukung ketahanan pangan.

Program Vokasi

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



Students learn about packaging design in Vocational Program
Para siswa belajar mengenai desain kemasan dalam Program Vokasi

Indofood Riset Nugraha (“IRN”)

IRN is Indofood's research grant program for university students conducting research related to improving national food security as part of their final or thesis work. Through this program, we open up opportunities for students to submit food-related research proposals. For 2021-2022, Indofood developed a theme on “Functional Food Based on Potential and Local Wisdom in the Era of COVID-19 Pandemic” to guide research toward the intersection of food science and the impact the pandemic has on the body's health.

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

>400

Proposals received from >70 universities, with >60 university students passing the selection process under the IRN 2021

Proposal kami terima dari >70 universitas, dengan >60 mahasiswa yang lolos tahapan seleksi dalam IRN 2021

Indofood Riset Nugraha (“IRN”)

IRN adalah program dana penelitian Indofood bagi mahasiswa yang melakukan penelitian yang terkait dengan peningkatan ketahanan pangan nasional sebagai bagian dari tugas akhir atau skripsi mereka. Melalui program ini, kami membuka kesempatan bagi mahasiswa untuk menyampaikan proposal penelitian terkait pangan. Untuk tahun 2021-2022, Indofood mengusung tema “Makanan Fungsional Berbasis Potensi dan Kearifan Lokal di Era Pandemi COVID-19” untuk memandu penelitian yang mengarah kepada titik temu antara ilmu pangan dan dampak pandemi bagi kesehatan tubuh.

Melalui IRN, mahasiswa memperoleh kesempatan untuk membangun jaringan di antara mahasiswa dan akademisi di seluruh Indonesia. Para mahasiswa juga mendapatkan pelatihan dari para ahli tentang metode penelitian ilmiah dan penulisan artikel jurnal ilmiah.



>860

University students received research grants selected from around 5,400 proposals received since 1998

Mahasiswa menerima pendanaan riset yang diseleksi dari sekitar 5,400 proposal yang diterima sejak 1998

Rumah Pintar (“RUMPIN”)

Indofood's commitment to support quality education extends to communities in remote areas. Through the RUMPIN initiative, our Agribusiness Group provides non-formal learning facilities. Since 2013, we have been providing educational resources to people of all ages, from children, students, and adults living in communities around the Company's plantations.

Each RUMPIN is operated and managed by trained tutors. These tutors receive regular competency development training and information development. All RUMPINs are equipped with book centers, audio visual equipment, computers, children's facilities and tools for craftsmanship (e.g., sewing machines and baking supplies).

School children who need extra tutoring on school subjects such as Math and Physics can receive help from tutors. Locals also sell artisanal products at RUMPIN, thus promoting financial self-sufficiency.

Komitmen Indofood untuk mendukung pendidikan yang berkualitas telah menjangkau masyarakat hingga ke daerah terpencil. Melalui inisiatif RUMPIN, Grup Agribisnis menyediakan fasilitas belajar non formal. Sejak tahun 2013, kami telah menyediakan fasilitas pendidikan kepada masyarakat segala usia, mulai dari anak-anak, pelajar dan orang dewasa yang tinggal di sekitar lokasi perkebunan Perseroan.

Setiap RUMPIN dioperasikan dan dikelola oleh tutor terlatih. Para tutor tersebut secara berkala mendapatkan pelatihan dan pengembangan pengetahuan. Semua RUMPIN dilengkapi dengan sentra buku, sentra audio visual, sentra komputer, sentra bermain bagi anak-anak dan sentra kriya yang antara lain menyediakan peralatan seperti mesin jahit dan peralatan memasak.

Anak sekolah yang membutuhkan bimbingan tambahan terkait mata pelajaran tertentu seperti Matematika dan Fisika dapat meminta bantuan tutor. Masyarakat setempat juga menjual produk kriya mereka di RUMPIN, sehingga dapat mendorong kemandirian finansial.



Activity at book center in our RUMPIN
Kegiatan pada sentra buku di RUMPIN kami

In 2021, 10 out of 20 RUMPIN facilities were financially self-sufficient. Through the help of 24 tutors, our RUMPIN have educated and upskilled more than 31,000 visitors. It is our hope that with these resources, we will be able to create a supportive environment for people to learn, create and gain insights as well as develop an entrepreneurial spirit.

STRENGTHENING ECONOMIC VALUE

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

The Bogasari Baking Center (BBC)

In striving to help our communities become self-sufficient and economically resilient, Bogasari Group has been involved in various activities to empower SMEs. The BBC was established as a program for the community to develop expertise in making various flour-based foods, and serve as a platform for members of our community to take a first step in their entrepreneurial journey.

Pada tahun 2021, 10 dari 20 fasilitas RUMPIN telah mandiri secara finansial. Melalui bantuan dari 24 tutor, RUMPIN kami telah mengedukasi dan meningkatkan keterampilan lebih dari 31.000 pengunjung. Dengan sumber daya yang ada, kami berharap dapat menciptakan lingkungan yang saling mendukung untuk belajar, berkarya, memperoleh wawasan serta mengembangkan jiwa kewirausahaan.

PENINGKATAN NILAI EKONOMI

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

Bogasari Baking Center (BBC)

Sebagai upaya dalam mendukung masyarakat untuk mewujudkan kemandirian dan meningkatkan kemampuan ekonomi, Grup Bogasari telah terlibat dalam berbagai kegiatan guna mengembangkan UKM. BBC dirancang sebagai sebuah program untuk masyarakat dalam mengembangkan kemampuan mereka membuat makanan berbahan dasar tepung serta berfungsi sebagai wadah bagi masyarakat untuk mengambil langkah awal menapaki dunia kewirausahaan.

The BBC conducted their first public training in 1981 and has established a presence in various regions of the country, from Sumatra, Java and as far away as Kalimantan, and receives thousands of participants each year with the total alumni of more than 100,000 people. As of today, the BBC is in 14 cities, namely Aceh, Medan, Palembang, Padang, Bandung, Cirebon, Bogor, Jakarta, Kediri, Semarang, Surabaya, Jember, Samarinda, and Banjarmasin. Some BBC participants have even successfully become entrepreneurs and started their own businesses.

Due to the pandemic, BBC activities are shifted to online webinars. It offers many training classes for bread, cake, pastry, noodle, cookies, modern food, and traditional snack categories.

Pelatihan BBC bersama masyarakat dilaksanakan pertama kali pada tahun 1981 dan telah hadir di berbagai wilayah nusantara, dari Sumatra, Jawa hingga Kalimantan serta telah menerima ribuan peserta setiap tahun dengan jumlah alumni lebih dari 100.000 peserta. Saat ini BBC hadir di 14 kota yaitu Aceh, Medan, Palembang, Padang, Bandung, Cirebon, Bogor, Jakarta, Kediri, Semarang, Surabaya, Jember, Samarinda dan Banjarmasin. Banyak peserta BBC telah sukses menjadi pengusaha dan memulai bisnis mereka.

Karena adanya pandemi, kegiatan BBC dialihkan menjadi seminar *online*. Kegiatan tersebut menawarkan berbagai kelas pelatihan untuk pembuatan roti, kue basah, *pastry*, mi, kue kering, serta kategori makanan modern dan jajanan tradisional.



The Rise of a Bakery Giant from BBC Lahirnya Usaha Roti Sukses dari BBC

Of thousands of BBC alumni scattered in various cities, many have achieved success, with some becoming "giant" bakeries. In 2009, Mulyani who is based in Malang opened a small shop for cake ingredients called "Toko Dea", which was taken from the name of her youngest child.

"I was a one-woman show for a year; running and shopping here and there. I baked all cakes and bread, and delivered them myself," said the 50-year-old woman. The shop gradually transformed into a cake-making school, where Mulyani passes on the skills and knowledge obtained from her time at BBC. "I really enjoyed the process at BBC and it has stayed with me until now. I am grateful to have studied at Bogasari," Mulyani explained.

Together with six employees, she produces about 1,000 bread products across 12 flavors daily. To produce such a high volume of products every day, she relies on at least a ton of Bogasari flour daily or an average of about 40 tons per month. Dea Bakery's bakery products now retail between 2,500 to 18,000 Rupiah, while her cake products range in the hundreds of thousands of Rupiah.

Since its establishment, Dea Bakery has continued to grow rapidly every year. As at the start of 2020, it had 21 outlets in the Malang area, with a total of 340 employees. Mulyani's success led her business to be awarded "The Best Bogasari SME Award" in the Platinum category at BBC's SMEs Award 2019.

Despite a little decline in sales during the pandemic, Dea bakery successfully opened two new outlets. To anticipate the spread of COVID-19, it provides various additional cleaning facilities in accordance to the Government procedures, such as providing temperature measuring devices, hand sanitizers, limiting distance in the store area, installing barriers between cashiers and customers, as well as prioritizing cashless payments.

Dari ribuan alumni di berbagai kota, banyak dari mereka telah meraih sukses, dan beberapa di antaranya telah sukses membangun usaha roti yang besar. Pada tahun 2009, Mulyani yang tinggal di Malang mendirikan sebuah toko kecil bahan-bahan kue bernama "Toko Dea", yang diambil dari nama anak bungsunya yang selalu menemani saat membuat roti.

"Saya mengerjakan semuanya sendiri selama setahun; berlari dan berbelanja kesana kemari. Saya membuat semua kue dan roti dan mengantarkannya sendiri", ujar wanita berusia 50 tahun ini. Tokonya perlah衰 berkembang menjadi sekolah pembuatan kue, dimana Mulyani meneruskan keterampilan dan pengetahuan yang ia dapatkan saat belajar di BBC. "Saya sangat menikmati proses di BBC, dan ilmu yang saya dapatkan masih teringat sampai sekarang. Saya bersyukur telah belajar bersama Bogasari," kata Mulyani.

Bersama dengan enam orang karyawan, Mulyani memproduksi sekitar 1.000 produk roti dengan 12 varian rasa setiap harinya. Untuk menghasilkan produk sebanyak itu setiap hari, Dea Bakery menggunakan paling sedikit satu ton tepung Bogasari per hari atau sekitar 40 ton per bulan. Produk Dea Bakery saat ini dijual pada kisaran harga Rp2.500 hingga Rp18.000, sedangkan produk kuenya dipasarkan pada kisaran harga ratusan ribu Rupiah.

Sejak didirikan, Dea Bakery terus berkembang pesat setiap tahun. Hingga awal tahun 2020, Dea Bakery memiliki 21 cabang di wilayah Malang, dengan total 340 karyawan. Kesuksesan Mulyani memimpin bisnisnya membuat ia dianugerahi "Penghargaan UKM Terbaik Bogasari" untuk kategori Platinum pada Bogasari SME Award 2019.

Meskipun terjadi penurunan penjualan selama pandemi, Dea Bakery sukses membuka dua cabang baru. Untuk mengantisipasi penyebaran COVID-19, berbagai fasilitas kebersihan tambahan disediakan sesuai dengan prosedur pemerintah, yaitu peralatan pengukuran suhu tubuh, pembersih tangan, menjaga jarak dalam area toko, memasang pemisah antara kasir dan konsumen, serta mengutamakan pembayaran non-tunai.

The Santripreneur Program

Santriprenuer is an entrepreneurship training program for Pondok Pesantren or Islamic boarding schools and is also managed by the Bogasari Group. The program aims to support students in the Pondok Pesantren to become future culinary entrepreneurs by providing training, equipment, and business assistance. The program was initiated under the Community Economic Empowerment Program by the Coordinating Ministry of Economic Affairs in collaboration with private-sector partners. Since launched in 2008, this program has reached more than 34,000 people in 27 Pondok Pesantren across the country.

Activities in this program include basic bread and noodle making training, which covers theory, practice, business analysis, and marketing. Through the BBC, bakeries in the Pondok Pesantren are also provided with technical and equipment assistance. These programs have been boosted by several initiatives, such as the Chicken Noodle Festival and the SMEs Award, both of which have been taking place for more than a decade. The Bogasari team also provides for its diverse member-base through various forms of training catered based on needs and preferences, delivered through several communication channels.

Through this program, Bogasari has facilitated the establishment of various bakery businesses within Pondok Pesantren. This has provided new business opportunities, jobs, and sources of income for the Pondok Pesantren and their students. To reach out to more communities, the Bogasari team actively engages the local Family Welfare Development organization (Pembinaan Kesejahteraan Keluarga or PKK) and delivers public training.

Unfortunately, due to the pandemic in 2020, most of the Pondok Pesantren halted their baking activities. In 2021, the baking activities started again gradually by implementing the new health protocols which included strengthening hygiene practices.

In the next year, we aim to implement this program in several new Islamic boarding schools. Thereafter, we hope to establish a Culinary Training Center at the schools with established bakeries. This is so that the program can also be accessed by the wider community surrounding the schools.

In the long-term, we hope to include all Pesantren bakeries as members of the BMC. Through this, we will be able to help grow bakeries in Pondok Pesantren.

Program Santripreneur

Santripreneur adalah program pelatihan kewirausahaan untuk Pondok Pesantren yang juga dikelola oleh Grup Bogasari. Program ini bertujuan untuk memberikan dukungan kepada para santri untuk menjadi pengusaha kuliner masa depan melalui pelatihan, bantuan peralatan dan pendampingan usaha. Program ini diinisiasi melalui Program Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat oleh Kementerian Koordinator Bidang Perekonomian bekerja sama dengan sektor swasta. Sejak diluncurkan pada tahun 2008, program ini telah menjangkau lebih dari 34.000 orang di 27 Pondok Pesantren di Indonesia.

Kegiatan dalam program ini meliputi pelatihan dasar pembuatan roti dan mi, yang mencakup teori, praktik, analisis bisnis dan pemasaran. Melalui BBC, usaha roti di Pondok Pesantren juga mendapatkan bantuan teknis dan peralatan. Program ini juga didukung oleh beberapa inisiatif, seperti Festival Mi Ayam dan SME Award, keduanya telah berlangsung selama lebih dari satu dekade. Tim Bogasari juga menyediakan berbagai bentuk pelatihan yang disesuaikan dengan kebutuhan dan preferensi anggotanya yang beragam, serta dilakukan melalui berbagai jalur komunikasi.

Melalui program ini, Bogasari telah membantu berdirinya sejumlah usaha roti di Pondok Pesantren. Kegiatan ini membuka kesempatan bisnis, pekerjaan dan sumber pendapatan baru bagi Pondok Pesantren dan santrinya. Agar dapat menjangkau lebih banyak masyarakat, Bogasari secara aktif melibatkan Pembinaan Kesejahteraan Keluarga/PKK dan menyelenggarakan pelatihan yang terbuka untuk umum.

Sayangnya, karena kondisi pandemi di tahun 2020, sebagian besar Pondok Pesantren menghentikan kegiatan pembuatan rotinya. Di tahun 2021, kegiatan tersebut perlahan dimulai kembali dengan melaksanakan protokol kesehatan, termasuk peningkatan standar kebersihan.

Tahun depan, kami akan melaksanakan program ini di beberapa Pondok Pesantren baru. Selanjutnya, kami ingin mendirikan Pusat Pelatihan Kuliner di Pondok Pesantren dengan memanfaatkan usaha roti yang sudah berjalan. Hal ini kami lakukan agar program ini juga dapat menjangkau masyarakat yang menetap di sekitar Pondok Pesantren.

Tujuan jangka panjang kami adalah mengajak seluruh usaha roti di Pondok Pesantren menjadi anggota BMC. Sehingga, kami dapat membantu pertumbuhan usaha-usaha roti di Pondok Pesantren.

Adhe M Musa Said



Al-Hikamussalafiyyah Islamic Boarding School, Purwakarta, West Java Province, joined the program in 2018

Pondok Pesantren Al-Hikamussalafiyyah, Purwakarta, Provinsi Jawa Barat, mengikuti program pada tahun 2018

"The program is very useful, it teaches students to become entrepreneurs and to prepares students who are almost ready to graduate. The development of bakery business at the Islamic boarding school is good to meet the internal needs of the boarding school environment. Hopefully, it will be further developed in the future with wider marketing, reaching outside of the Islamic boarding schools."

"Program ini sangat bermanfaat karena mengajarkan kepada santri bagaimana menjadi pengusaha dan mempersiapkan santri yang akan menyelesaikan pendidikan. Pengembangan usaha roti di Pondok Pesantren juga bagus untuk memenuhi kebutuhan di dalam Pondok Pesantren. Harapannya, program ini dapat lebih dikembangkan di masa mendatang sehingga dapat menjangkau pasar yang lebih luas, hingga ke luar Pondok Pesantren."

Encep Subandi



Nur Antika Islamic Boarding School, Tangerang District, Banten Province, joined the program in 2018

Pondok Pesantren Nur Antika, Kabupaten Tangerang Provinsi Banten, mengikuti program pada tahun 2018

"The benefits are extraordinary, students now have new expertise. The quality of bread production is maintained and the proceeds from the sale can meet the needs of students at the Islamic boarding school because the profit is sufficient for their daily needs. Our hope for the future is to increase the production according to the growing needs of students, and to establish a bakery in the Islamic boarding school."

"Manfaatnya luar biasa, sekarang santri punya keahlian baru. Kualitas roti yang diproduksi dapat dijaga dan penjualan dapat memenuhi kebutuhan santri di Pondok Pesantren karena keuntungan yang diperoleh dapat memenuhi kebutuhan harian. Harapan kami ke depan adalah meningkatkan produksi sesuai dengan kebutuhan santri, serta mendirikan usaha roti dalam Pondok Pesantren."

Kunci Informasi & Teknologi ("KIAT")

This program aims to strengthen the talent pipeline for culinary entrepreneurs through building capacity within local communities surrounding Bogasari's operating units. In 2021, the program attracted more than 1,000 SMEs, with attendants of KIAT receiving product information, digital marketing skills training, and recipe ideas.

Kunci Informasi & Teknologi ("KIAT")

Program ini bertujuan untuk membantu penjaringan bakat untuk usaha kuliner melalui peningkatan kapasitas masyarakat yang berdomisili di sekitar unit operasional Bogasari. Pada tahun 2021, program ini telah diikuti lebih dari 1.000 UKM, dimana para peserta KIAT mendapatkan informasi produk, pelatihan pemasaran digital dan berbagai ide resep makanan.

Partnership with Food Entrepreneurs through Pojok Selera

Through our Pojok Selera program, residents living around our operating units are encouraged to participate in our capacity-building program to become food entrepreneurs. Run in collaboration with the BBC the program includes training and coaching on various aspects of flour-based food preparation, food business management (such as improving marketing techniques), developing an online sales channel through marketplaces, technical assistance for Halal certification, and instruction on obtaining the official registration number from authorized bodies. Participants also become members of the BMC.

We have also expanded our partnerships to encourage development of local entrepreneurship, and in 2021 we collaborated with Accelerice Indonesia, an Indonesian-based food accelerator, to provide guidance and mentorship on product packaging and digital marketing to food entrepreneurs enrolled in Accelerice's program.

Kemitraan dengan Pengusaha Makanan melalui Pojok Selera

Melalui program Pojok Selera, masyarakat yang tinggal di sekitar unit operasional kami ajak untuk berpartisipasi dalam program peningkatan kapasitas untuk menjadi pengusaha kuliner. Bekerja sama dengan BBC program ini memberikan pelatihan dan pendampingan terkait beragam aspek mencakup persiapan pangan berbahan dasar tepung, pengelolaan bisnis makanan (seperti meningkatkan teknik pemasaran), pengembangan saluran penjualan digital melalui aplikasi pasar *online* (*marketplace*), pendampingan teknis untuk sertifikasi Halal dan arahan untuk memperoleh izin edar dari badan yang berwenang. Para peserta juga menjadi anggota BMC.

Kami juga telah memperluas kemitraan untuk mendorong kemajuan kewirausahaan lokal, dan pada tahun 2021 kami bekerja sama dengan Accelerice Indonesia, sebuah akselerator produk pangan asal Indonesia yang memberikan panduan dan bimbingan mengenai pengemasan produk dan pemasaran digital kepada para pengusaha produk pangan yang telah terdaftar dalam program Accelerice.



Pojok Selera includes training and coaching to develop expertise in making various flour-based foods
Program Pojok Selera mencakup pelatihan dan bimbingan untuk meningkatkan keahlian membuat berbagai makanan berbahan dasar tepung

SOLIDARITY AND HUMANITY

In 2020, we focused our COVID-19 response on providing relief through our philanthropy. In 2021, we conducted a COVID-19 Vaccination Program for communities to aid recovery and to support the Indonesian Government's efforts to vaccinate 80% of the population.

Mitigation on COVID-19

Indofood partnered with 28 organizations across Indonesia to overcome logistical and infrastructural challenges in administering the vaccines. This was achieved by engaging community organizations and university alumni from Medical Faculties with facilities to support vaccination administration. As of December 2021, more than one million people have been vaccinated through Indofood's program, including an isolated tribe in Banten Province.

In Jakarta, our Bogasari Group concentrated its efforts to promote pandemic hygiene and resilience among employees, families as well as the communities living around our flour mills factories. For being at the vanguard of responsible business, their initiatives were recognized and highlighted by the Local Government as "Percontohan Kawasan Tangguh" (Leaders in Resilience).

Indofood Peduli Post

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

In 2021, we provided food supplies to victims of the earthquake in Makassar and floods in several areas in Indonesia.

SOLIDARITAS DAN KEMANUSIAAN

Pada tahun 2020, kami memfokuskan respon COVID-19 kami untuk memberikan bantuan melalui upaya filantropi. Pada tahun 2021, kami melaksanakan Program Vaksinasi COVID-19 bagi masyarakat untuk membantu pemulihan dan mendukung upaya Pemerintah Indonesia untuk melakukan vaksinasi kepada 80% penduduk Indonesia.

Mitigasi COVID-19

Indofood bermitra dengan 28 organisasi di seluruh Indonesia untuk mengatasi tantangan logistik dan infrastruktur dalam pemberian vaksin. Hal ini dilaksanakan dengan melibatkan organisasi masyarakat dan alumni universitas dari Fakultas Kedokteran dengan berbagai fasilitas yang mendukung pemberian vaksin. Hingga Desember 2021, program vaksinasi Indofood telah menjangkau lebih dari satu juta orang, termasuk suku terpencil di Provinsi Banten.

Di Jakarta, Group Bogasari memfokuskan upayanya untuk mempromosikan kebersihan dan ketahanan terhadap pandemi kepada karyawan, keluarga, serta masyarakat yang tinggal di sekitar pabrik tepung kami. Atas usaha untuk menjadi contoh sebagai bisnis yang bertanggung jawab, inisiatif ini diakui oleh Pemerintah Daerah sebagai "Percontohan Kawasan Tangguh".

Posko Indofood Peduli

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

Pada tahun 2021, Indofood membantu menyediakan pasokan makanan bagi para korban gempa di Makassar, serta korban banjir di berbagai daerah di Indonesia.



Our COVID-19 Vaccination Program for the community
Program Vaksinasi COVID-19 kami untuk masyarakat

UPHOLDING COMMUNITY RIGHTS

Indofood remains steadfast in respecting the rights of communities and indigenous people, including our commitment to implement the principles of FPIC. In our Agribusiness Group, every land transaction we are involved in complies with Indonesian Regulation and company policy.

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

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

We go beyond regulatory compliance to advance the livelihoods of our farmers, suppliers, and their families living in our development areas. 100% of our estates have community development and engagement programs.

In the event of complaints on land rights, local communities can file these complaints with Indofood or with the Local Government. Complaints addressed to Indofood go through our grievance mechanism in which supporting documents are required to be submitted as proof. Complaints addressed to the Government usually involve the Local Government Office or Land Agency Office (BPN).

In 2021, there were zero recorded incidents of FPIC violations, violations of the rights of indigenous peoples, or land rights issues that arose involving the Agribusiness Group.

MENJUNJUNG TINGGI HAK MASYARAKAT

Indofood senantiasa menghargai hak masyarakat dan masyarakat adat termasuk melalui implementasi komitmen kami terkait prinsip-prinsip FPIC. Setiap transaksi lahan yang dilakukan di Grup Agribisnis kami telah mematuhi Peraturan Pemerintah Indonesia dan kebijakan perusahaan.

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

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

Kami melakukan upaya yang melampaui ketaatan dengan meningkatkan kesejahteraan para petani, pemasok beserta keluarganya yang tinggal di daerah pengembangan kami. 100% perkebunan kami memiliki program pengembangan dan pelibatan masyarakat.

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

Pada tahun 2021, tidak ada insiden pelanggaran FPIC, pelanggaran hak-hak masyarakat adat, atau masalah hak atas tanah yang melibatkan Grup Agribisnis.