CJ CHEILJEDANG

NATURE TO NATURE
CJ CheilJedang Sustainability Purpose

- CJ제일제당-
‘NATURE TO NATURE’ 선순환체계 구축

2022. 6

커뮤니케이션)ESG센터

1. CJ제일제당 소개

2. 지속가능경영 추진 체계 및 전략

3. 주요 추진 현황

CJ제일제당 소개

1953년 대한민국 최초의 설탕 제조업으로부터 출발해 60여 년간 소비자의 눈높이에 맞춘 다양한 제품 개발 통해 글로벌 식품&바이오 기업으로 도약하고 있습니다.

식품 사업

바이오 사업

회사명	㈜CJ제일제당		
설립일	1953년 11월 5일		
대표이사	손경식, 최은석		
본사 주소	서울특별시 중구 동호로 330		
임직원	8,156명		
자산총계	26.9조 원	자본총계	10.8조 원
매출액	26.3조 원	영업이익	1.5조 원
신용등급	기업어음 A1	회사채	AA

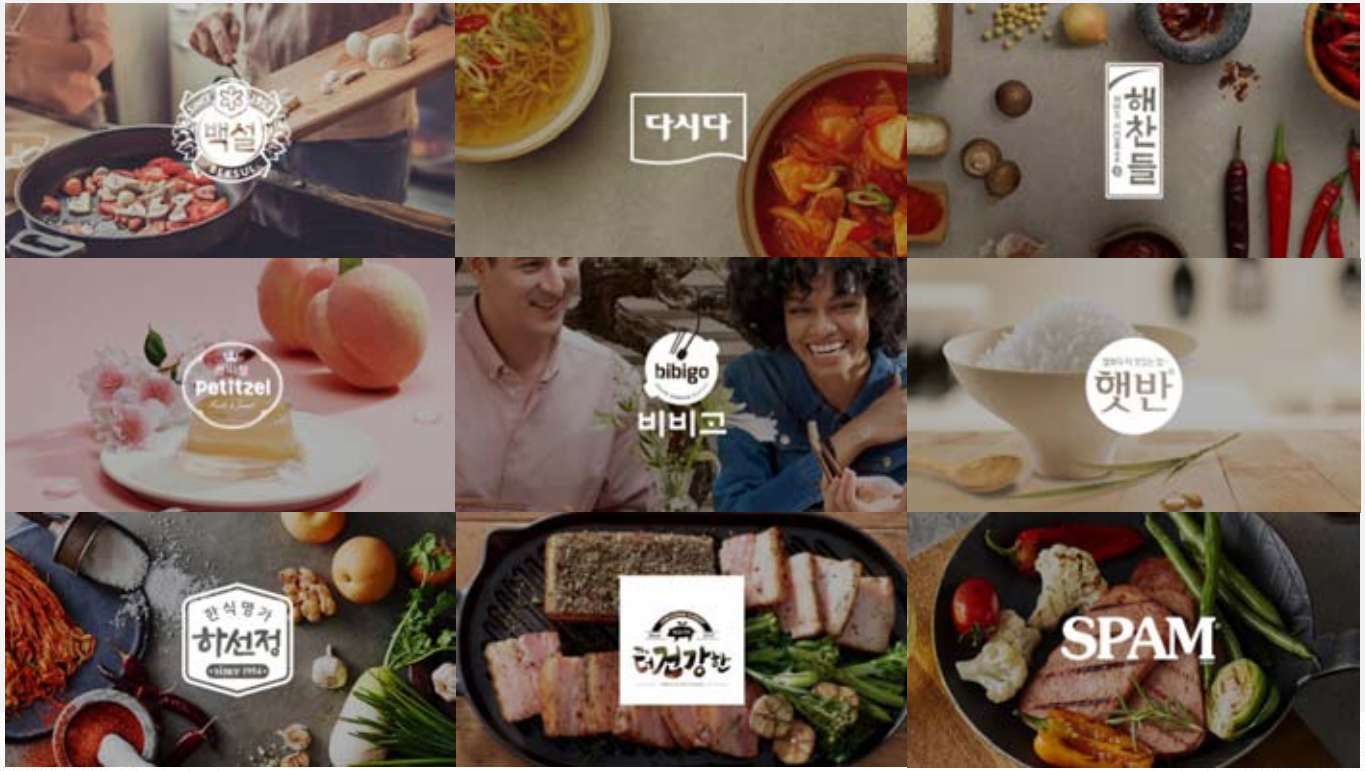
2021년 12월 31일 기준
재무실적 외 별도기준

CJ제일제당 소개 – 식품사업

K-Food로 한국의 맛을 세계화하고 건강하고 편리한 라이프 스타일을 나누고자 합니다

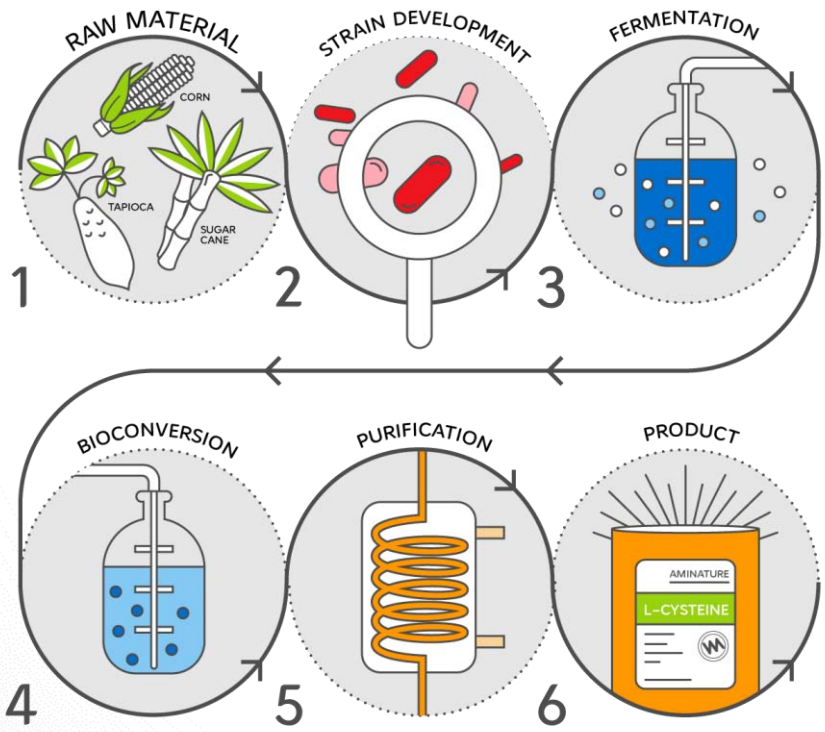
'비비고(bibigo)' '햇반' '고메(Gourmet)'등 프리미엄 브랜드파워를 바탕으로 지속성장하고 있습니다.

특히, 비비고는 글로벌 통합 브랜드로서 육성하여 한식의 맛을 K-culture에 담아 전세계로 확산하고 있습니다.



CJ제일제당 소개 – 바이오사업

세계 최고 수준의 발효 및 정제 기술을 기반으로 식품첨가제와 사료첨가제를 생산하고 있습니다. 자연식품에 존재하는 동일한 성분의 조미소재 개발을 비롯하여 천연, 친환경 등을 지향하는 미래 제품을 개발하고 있습니다. 또한 차세대 치료제 시장 선점을 위한 마이크로바이옴 의약품 산업에 진출하였습니다.



아미노산 (Feed Additives)

라이신 쓰레오닌 트립토판

발린 메치오닌

핵산, MSG (Food Additives)

신소재 (NEW Products)

· 아미노산 Portfolio 확장
· 천연 식품 첨가물 소재
· 환경규제에 대응할 미래 소재
· 신규 유망 Category

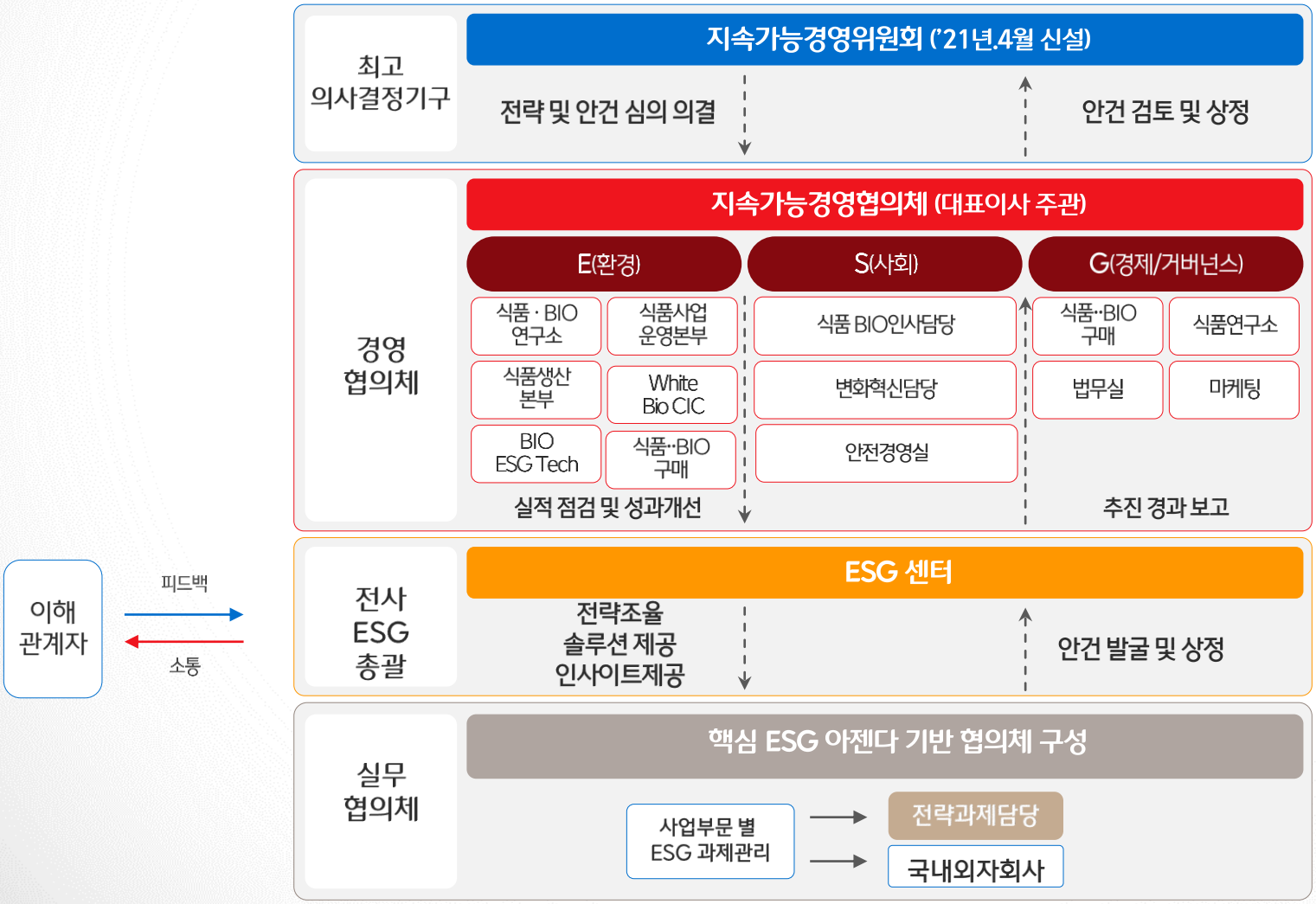
1. CJ제일제당 소개

2. 지속가능경영 추진 체계 및 전략

3. 주요 추진 현황

지속가능경영추진체계

지속가능(ESG)경영전략이 제대로 수행될 수 있도록 이사회와 경영협의체 그리고 실행조직을 아우르는 전사적 ESG추진체계를 구축하였습니다.



지속가능경영위원회 보고 및 이사회 승인 현황

이사회 내 『 지속가능경영위원회 』는 ESG관련된 다양한 주제, 쟁점사항을 발굴 및 파악하여 회사의 지속가능경영 전략 및 방향성을 점검하고 있습니다.

지속가능경영위원회 보고 및 승인 안건

	주요 안건	개최일	이사참석율(%)
1	지속가능경영 위원장 선임의 건	’21. 5	100
2	지속가능경영 전략 보고의 건	’21. 5	100
3	인권경영 추진 계획 승인의 건	’21. 5	100
4	인권경영 선언문 개정 보고의 건	‘21.7	100
5	’20년 지속가능경영보고서 발간 보고의 건	‘21.7	100
6	컴플라이언스 고도화 추진 보고의 건	‘21.12	100
7	지속가능한 환경 경영 전략 체계 승인의 건	‘21.12	100
8	22년 ESG 추진 전략 승인의 건	‘22.5	100
9	‘21년 지속가능경영 보고서 발간 계획 보고의 건	‘22.5	100
10	주요 ESG전략과제 추진 보고의 건	‘22.5	100

지속가능경영 추진 전략

미래 생존, 글로벌 일류기업으로 도약하기 위해 원재료 구매, 생산, 소비, 폐기에 이르기까지 '건강과 안전', '지속가능한 환경'의 핵심가치를 창출함으로써 자연에서 소비자 식탁으로, 다시 자연으로 되돌리는 'Nature to Nature' 선순환 체계를 달성하고자 합니다.

CJ제일제당 지속가능경영 추진 전략

지향점

NATURE TO NATURE

CJ CheilJedang Sustainability Purpose

핵심가치

지속가능한 환경

건강과 안전

전략 과제

- 기후변화 대응
- 지속가능한 원재료 조달
- 친환경 패키징
- 친환경 소재 솔루션 개발

- 인권 리스크 제로화
- DEI 존중의 문화

(DEI: Diversity, Equity, Inclusion의 약어)

- 건강과 영양 증진
- 지속가능한 공급망

기반 구축 과제

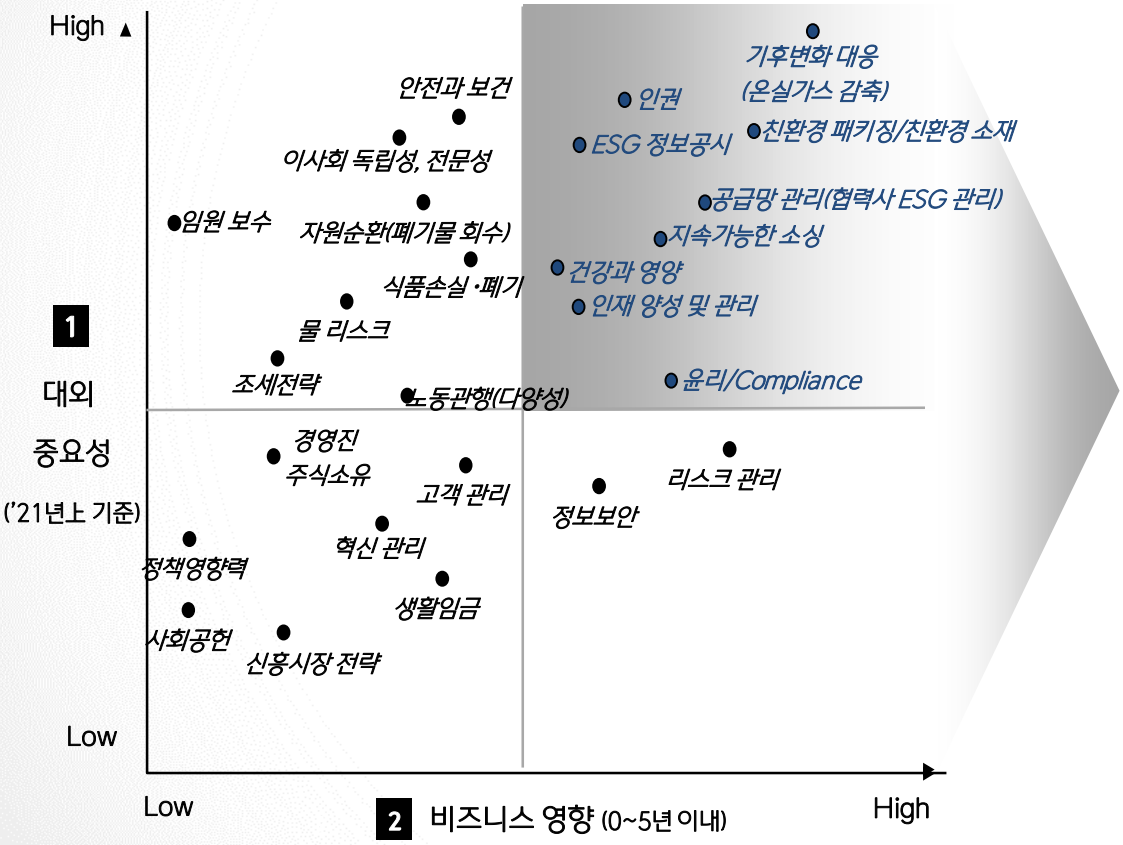
지속가능경영 거버넌스 효과적 운영

컴플라이언스 고도화

신뢰성 있는 ESG 정보제공 · 커뮤니케이션

[Back-up] 전략과제 도출 프로세스

8대 전략과제는 ❶'핵심가치'와의 연계성 ❷'대외 중요성'❸'비즈니스 영향'을 토대로 도출하였고
최근 대두되는 규제 동향을 반영하여 2개의 Quick Win 과제를 도출하였습니다.



핵심가치	전략과제	Quick Win과제
지속 가능한 환경	1 기후변화 대응	지속가능한 환경 경영체계 구축
	2 지속가능한 원재료조달	
	3 친환경 패키징	
	4 친환경 소재 솔루션 개발	
건강과 안전	5 인권 리스크 제로화	인권경영 프로세스 확립
	6 DEI 존중의 문화	
	7 건강과 영양 증진	
	8 지속가능한 공급망	

대외 중요성 (중대성, 시급성) : ESG 법제화/규제·평가 강화항목, 중대성(Materiality)평가를 통한 이해관계자 요구도/빈도

비즈니스 영향 (발생가능성) : 업 연계성, 이슈발생 시 재무적 영향

실효성 있는 전략과제 추진

'21년 도출된 전략과제를 중단 없이 추진 할 예정입니다.

핵심가치	전략과제	'22년 추진 방향
지속 가능한 환경	1 기후변화 대응	('21년 승인 받은 '지속가능한 환경 전략' 후속과제) 제품/가치사슬 탄소중립 혁신기반 구축 Quick Win
	2 지속가능한 원재료조달	원재료별 리스크 식별, 고위험 원재료 관리를 위한 글로벌 이니셔티브 참여
	3 친환경 패키징	플라스틱 감축 과제의 가속화, 햇반 용기 회수/업사이클링 체계 구축
	4 친환경 소재 솔루션 개발	생분해 플라스틱 소재인 PHA의 양산에 맞춰 친환경 소재 솔루션 원칙/정책 수립
건강과 안전	5 인권 리스크 제로화	해외 사업장, 국내 협력사 대상으로 인권 실사 확대 Quick Win
	6 DEI 존중의 문화	DEI 존중을 위한 정책 수립 및 글로벌 확대를 위한 데이터 수집 기반 구축 * DEI : 다양성, 형평성, 포용성
	7 건강과 영양 증진	'CJ제일제당 영양가이드라인'을 충족하는 브랜드 및 카테고리 확대 * 영양가이드라인 : 제품 카타고리 별 열량, 지방, 포화지방, 트랜스지방, 당류, 나트륨 기준
	8 지속가능한 공급망	공급망 관리지침 개정과 지속가능한 공급망 관리 프로세스 구축

UN SDGs(Sustainable Development Goals)

공동의 지속가능한 발전과 성장을 위한 UN SDG(Sustainable Development Goals)를 지원합니다.
원재료, 생산, 폐기, 소비 프로세스 별 다양한 이해 관계자와 상호작용하며 혁신 기술을 바탕으로
사회, 환경 문제를 해결해 나가기 위해 노력합니다.

UN SDG란?
지속가능개발 목표로, 모든 회원국들이 환경, 경제, 사회통합을 아우르는 지속가능발전을 위해 달성해야 하는 17개 목표, 169개 세부목표

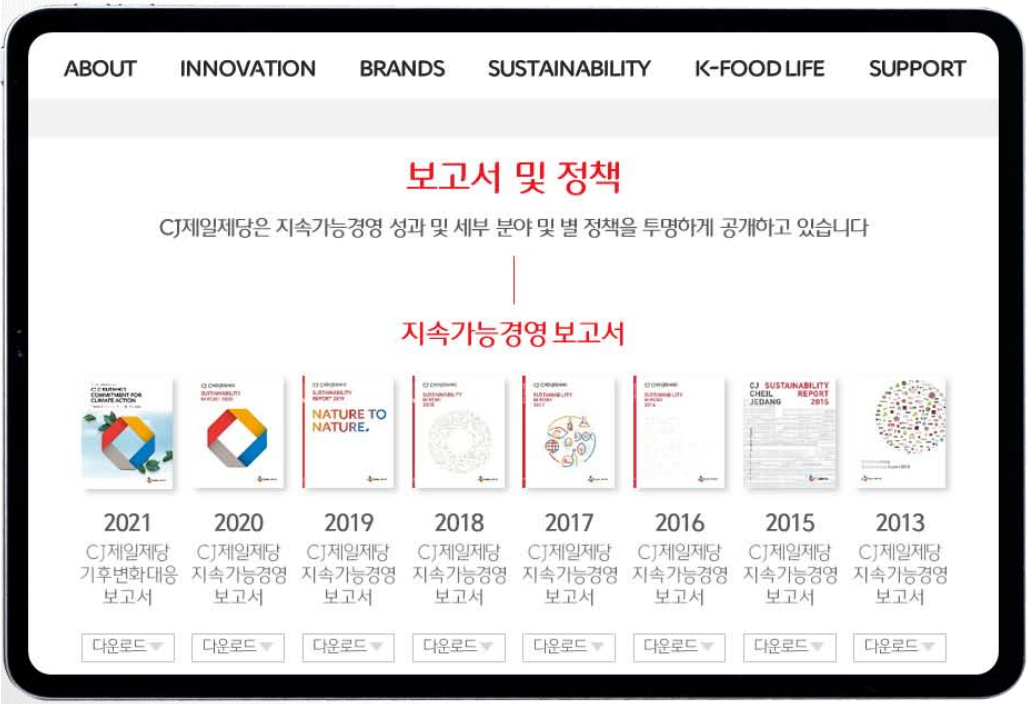
* 2016년 아미노산 연구개발과 제품은 UN SDGS(지속가능한 개발 목표) 이행 모델로서 인정받았고, SMART 기준을 충족함

이해관계자 커뮤니케이션

지속가능경영 보고서 및 홈페이지를 통해 지속가능경영 성과를 이해관계자와 주기적으로 소통하고 있습니다.

지속가능경영(ESG) 원칙 및 구체적 실천을 위한 주요 규범 및 정책을 공개하고 있습니다.

홈페이지 - 지속가능경영보고서



규범 및 정책

https://www.cj.co.kr/kr/about/sustainability/report

1. CJ제일제당 소개

2. 지속가능경영 추진 체계 및 전략

3. 주요 추진 현황

‘21년 주요 성과

2050 탄소중립 및 제로웨이스트 선언, 함께하는 임직원들의 성장을 위한 문화 구축,
그리고 친환경, 신소재 기반의 지속가능한 제품개발을 확대하고 있습니다.

국내 식품업계 최초 2050 탄소중립 및 제로웨이스트 선언

함께 성장하는 기업 문화 구축

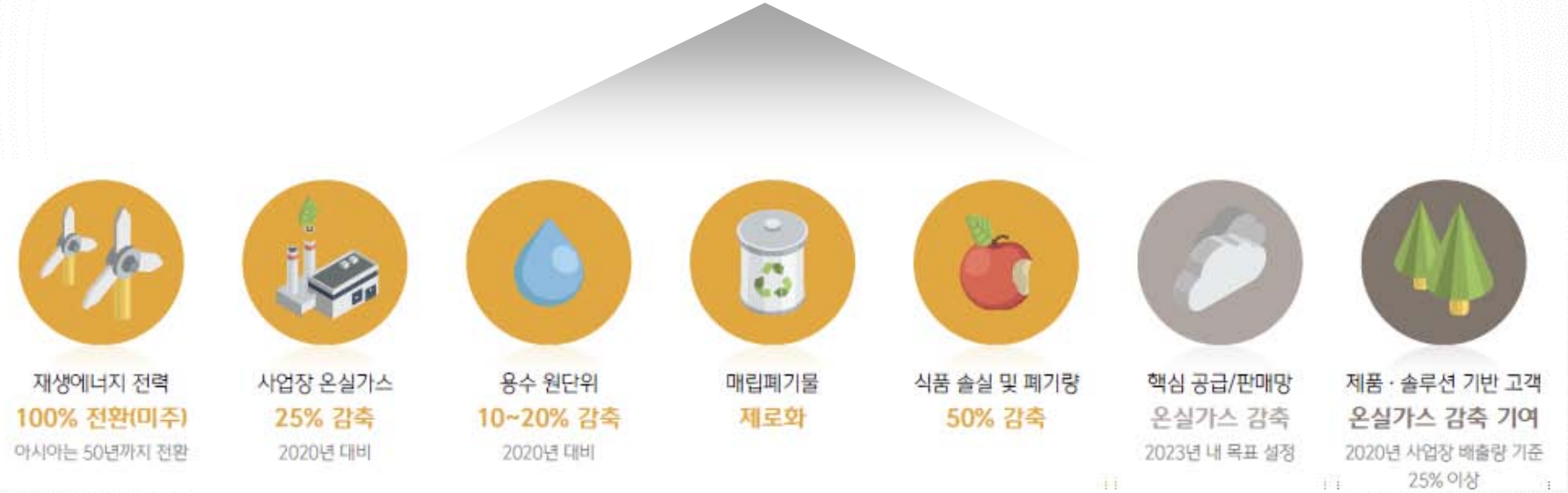
지속가능한 제품개발 확대

기후변화 대응 전략

CJ제일제당은 '21년 12월, "2050 Carbon Neutral & Zero Waste" 기반의 비즈니스를 구현하기 위한 목표와 로드맵을 대외 공표 하였습니다.

2050 CARBON NEUTRAL & ZERO WASTE 기반 비즈니스 구현

2030 목표

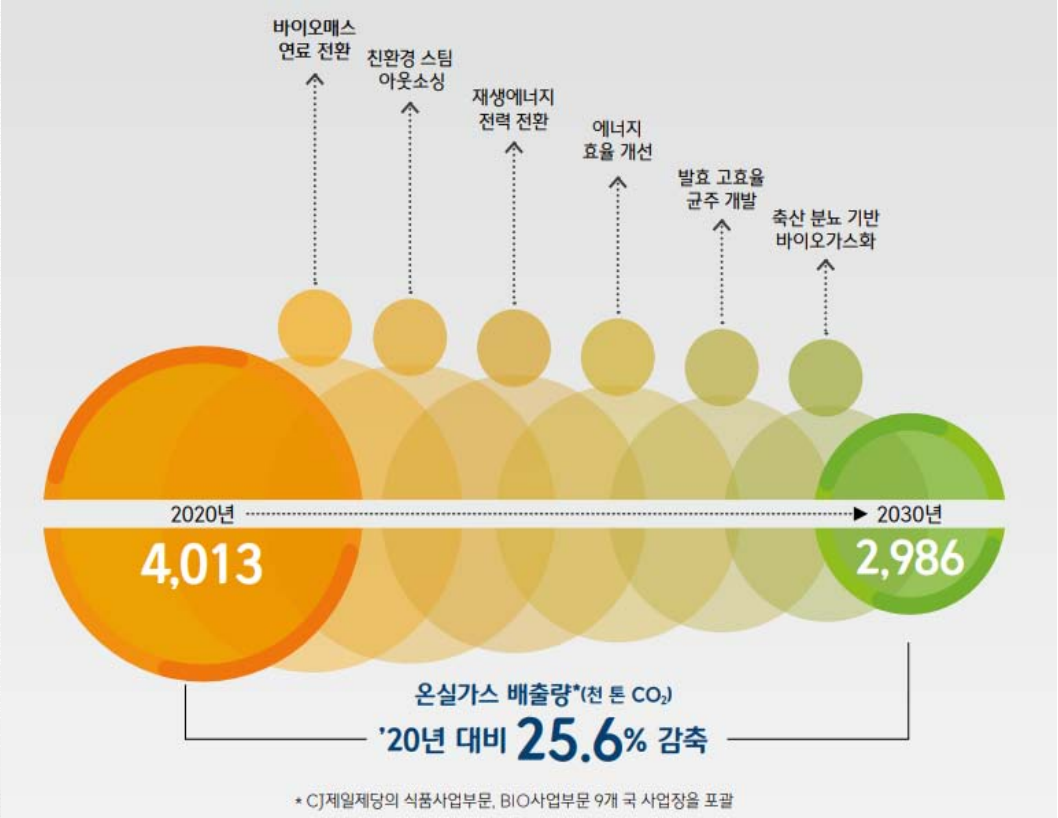


사업장 | 공급망 | 고객

온실가스 배출량 감축 목표

CJ제일제당은 2050 탄소중립 실현을 위해 2030년 온실가스 배출량 25.6% 감축(2020년 대비) 목표를 수립하였으며, 다양한 온실가스 감축수단을 모색하여 목표 달성을 위해 노력하고 있습니다

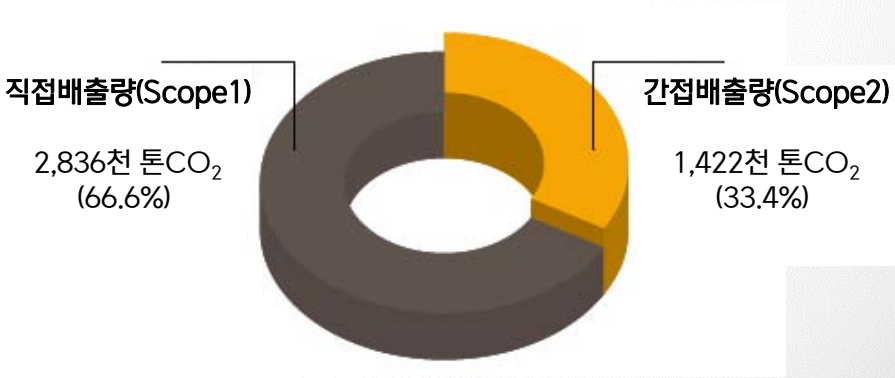
2030 감축목표 달성 수단



2021 온실가스 배출량

- CJ제일제당 2021년 온실가스 배출량은 약 4,257천톤CO_2로 직접배출량과 간접배출량의 비중은 약 67%, 33% 차지
- 국가별 배출비중은 인도네시아(41.8%),중국(32.4%), 말레이시아(11.5%), 한국(10%), 미국(3.1%), 브라질(0.8%), 베트남(0.3%)

[2021년 CJ제일제당 온실가스 배출량]

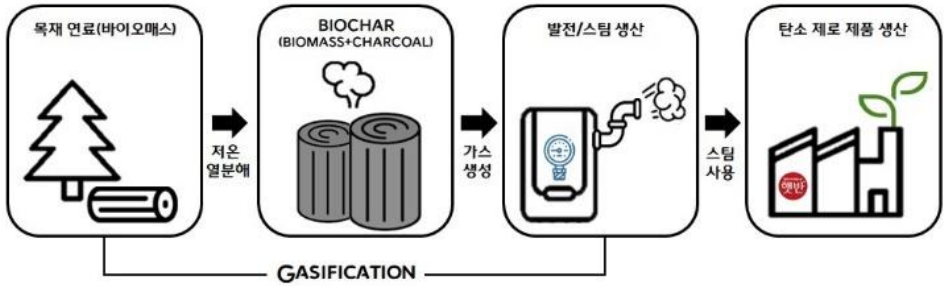


사업장 온실가스 감축 노력

사업장의 친환경/저탄소 에너지전환을 시작하였습니다. 국내 최대 규모의 식품 스마트 팩토리인 CJ블로썸캠퍼스(진천)는 기존 LNG 사용 대체하여 산림 바이오매스 활용한 친환경 에너지 공급 시설 구축을 시작합니다. '25년 본격 가동을 목표하며 온실가스 연간 약 4만 4천톤 감축을 기대하고 있습니다.

CJ블로썸캠퍼스 친환경 시설

- **면적:** 39,600㎡(1만 2천평) 규모
- **에너지 공급규모:** 시간당 50톤 규모의 스팀 에너지 공급 능력
- **특징:** 국내 최대규모 식품 스마트 팩토리
  국내 최초 '가스피케이션' 기술 적용
  ※ 저온 열분해로 목재를 태워 발생된 가스로 발전 및 스팀을 생산하는 방식
- **온실가스 감축효과:** 연간 4만4천톤 온실가스 감축 (당사 국내사업장 '21년 온실가스 배출량의 약 10%)
- **전제품 탄소제로 인증 추진:** 햇반 등 CJ블로썸캠퍼스에서 생산되는 가정간편식 제품이 친환경 에너지로 생산될 예정



['22년 4월 7일, 업무 협약식]

폐기물 저감 노력

자원고갈과 환경 오염 이슈 대응을 위해 사업장에서 발생하는 폐기물의 재사용, 재활용, 에너지원화를 지속강화하고, 식품 손실과 폐기를 줄이기 위해 생산-제조-가공-유통-소비-폐기에 이르는 식품산업 가치사슬 프로세스를 개선하고 소비자 인식을 개선하기 위해 노력합니다

UL, 폐기물매립 제로 인증 획득 ('22.4)

- **대상 사업장** : 진천공장
- **생산 제품** : 스팸, 햄, 소시지 등
- **인증 유형:** 폐기물 매립제로 인증 골드 등급 획득
- **재활용율** : 99.46%
- **재활용 활동** :
  - 제품 생산 후 부산물로 발생한 비지 등 활용
  - 슬러지를 퇴비로 제조해 농업생산활동에 사용
  - 비닐이나 플라스틱류는 연료로 재활용 등

ENVIRONMENTAL CLAIM VALIDATION SUMMARY

CJ CheilJedang Corporation

CJ CheilJedang Jincheon plant

[폐기물 매립제로 인증서]

식품 손실 및 폐기 저감 노력

Smart SCM

- 적정생산 및 원부자재 관리
- 유통기한 잔여 제품 별 활용 프로세스 다변화

소비자 행동유도

- 유통기한, 소비기한 정보와 식품 손실 및 폐기 저감을 위한 실생활 활용 팁 제공

기부 채널 확대

- 식품 유통의 다양성 확보를 위해 기부채널 확대
  - 취약계층 지원 푸드뱅크
  - 장애인 자립지원 굿윌스토어
  - 고립청년 지원 나눔냉장고

푸드업사이클링 식품

- 푸드 업사이클링 식품 개발
  - 식품제조 과정에서 발생하는 부산물 활용

지속가능한 패키지 전략

플라스틱 원재료를 감축하고 Co2를 감축하기 위해 3R(Redesign, Recover, Recycle) 전략을 실천하고 있습니다

플라스틱 사용 저감 전략 및 목표

REDESIGN

RECOVER

RECYCLE

❶ 재활용이 어렵거나 불필요한 플라스틱 포장 감소 및 제거

❷ 플라스틱 포장: 재사용, 재활용, 퇴비화 가능 설계

❸ Virgin 플라스틱 사용 감소

❹ 플라스틱 대체 소재 개발

❺ 지속가능한 소비 위한 정확한 패키징 정보 제공/소통

패키징 저감 사례

포장재로 인한 폐기물을 줄이고 자연과 사회를 생각하는 지속가능한 패키징을 확대하기 위해 노력하고 있습니다

햇반, 친환경패키징 선도

4년 간의 연구를 통해 햇반 용기를 만드는 과정에서 남은 플라스틱(스크랩)을 햇반 용기에 다시 사용할 수 있는 열성형 소재 재활용 기술 (Thermoforming scrap technology)을 확대 적용하였습니다. 햇반 용기에 스크랩의 23% 재사용을 통해 연간 새 플라스틱(Virgin Plastic) 60 톤의 절감 효과가 기대됩니다.

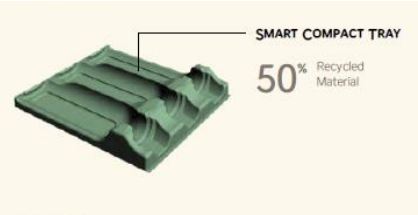
지속가능한 이커머스 패키징

Easier to recycle |
CJ the Market의 아이스 박스의 테이프를 쉽게 제거할 수 있는 구조를 적용하여 소비자의 편의와 더불어 아이스박스의 재활용성을 향상시켰습니다.
단일소재(Uni-material) |
아이스팩에 단일소재를 적용하여 사용 후 재 활용을 용이하게 하였습니다. 또한, 해당 소재를 통해 연간 약 50톤의 온실가스 배출 저감 효과를 기대합니다.

스팸, 플라스틱캡 제거

2020년 스팸세트 2단량 적용을 시작하여(8,8톤) 2021년도 200g, 340g 이 포함된 전체 선물세트에 본격적으로 확대 적용 및 일부 기획 세트를 통해 플라스틱 사용량을 저감하였습니다. 포장재 겉면에 'No Cap for Us' 문구를 새겨 스팸과 함께 환경을 생각하는 마음까지 담았습니다. 120g 제품의 뚜껑도 제거하여 100% 뚜껑 없는 스팸 선물세트를 기획하고 있습니다.

선물세트, 재생 및 종이소재 사용확대



21년에는 50% 재생 소재 사용 트레이를 적용하였고, Smart Compact 설계를 통해 트레이 사이즈를 축소하여 플라스틱 사용량을 추가적으로 저감하였습니다..

플라스틱 자원 순환 위한 햇반 용기 회수

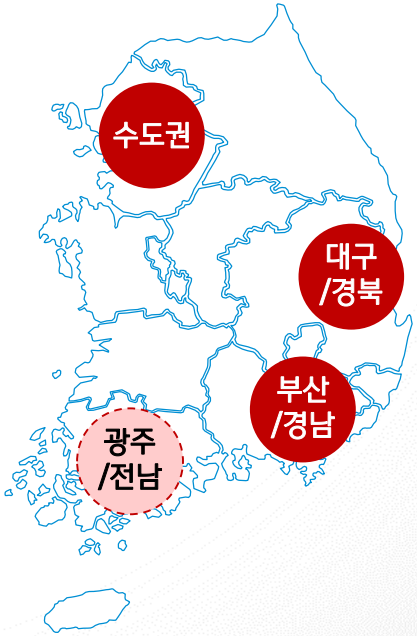
플라스틱 자원 순환을 위해 햇반 용기 회수 프로젝트 시행 중이며, 수거된 용기는 지역자활센터에서 분리 및 세척, 원료화작업을 통해 재활용될 예정입니다. 이 과정에서 지역자활센터의 일자리 창출과 수익원도 마련되어 공유가치 창출을 기대하고 있습니다

업사이클링 프로세스 구축

- 햇반용기는 폴리프로필렌(PP) 95% 이상임에도 분리배출 Other 표기 (PP 100% 경우만 PP 표기 可)
- 現 재활용 시스템 上 PP와 혼합 재활용하고 있으나, Other 표기로 소비자 재활용 불가 오해
- 햇반용기 수거 및 세척/원료화 통한 업사이클링 체계 구축하여, 소비자 오해 불식 및 재생원료 시장 활성화 기여
- 지역자활센터 협업 통해 취약계층 일자리 창출에도 기여

회수/원료화 거점 확대

- 자원순환 확대를 위해 광역 단위 회수/원료화 거점 확보 중
  - · 수도권, 대구/경북 : 구축 완료
  - · 부산/경남 : 세척/원료화 시설 구축 중
  - · 광주/전남 : 사업 수행 기관 발굴 및 협력 모델 협의중



온실가스 감축 기여 제품개발

식품 제조 과정에서 폐기하는 부산물을 활용한 푸드업사이클링 식품을 개발하였으며,

일반 고기 대신 식물성 원료를 활용한 대체육 만두를 시작으로 지속 확대할 예정입니다.

푸드업사이클링 식품 - EXCYCLE

- 식품 제조 과정시 발생하는 부산물 활용 재탄생한 고부가가치 제품
- 식품 폐기로 인한 환경오염 문제 개선
- CJ제일제당의 1기 사내 벤처팀의 아이디어 통해 사업화
- 2022년 첫 제품 출시

대체육(PLANT BASED) 만두

- 일반 고기 원료 대신 콩 등 식물성 원료 활용한 TVP 사용 (Textured Vegetable Protein)
- 자체 개발한 천연조미료 'TasteNrich'와 건강한 식물성 오일 활용하여 육즙 풍미 구현
- 향후 만두 외 다양한 메뉴 확대 및 글로벌 확대 예정

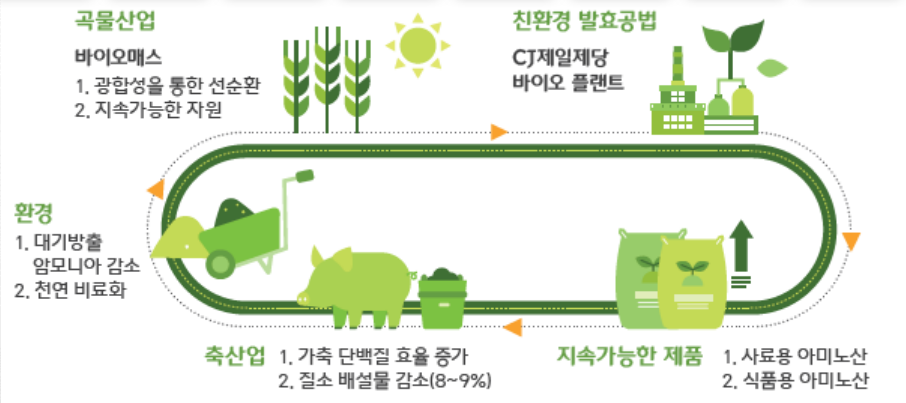
온실가스 감축 기여 제품개발

친환경 발효공법 아미노산은 제조 시 환경 저감은 물론 사용량 감축 통해 온실가스를 감축하고,

토양/해양 생분해성 플라스틱 소재 PHA는 전용 라인 구축을 통해 상용화를 추진하고 있습니다.

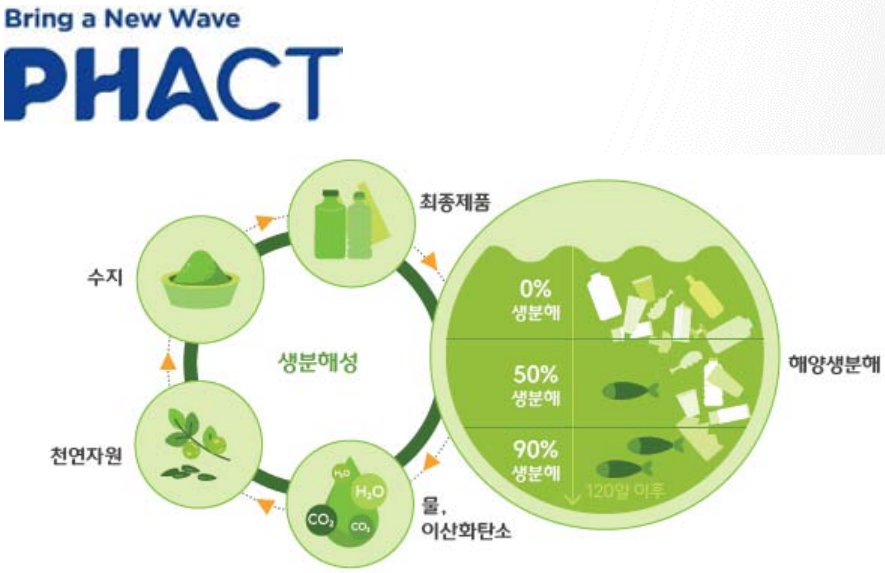
친환경 발효공법 아미노산

- 미생물인 코리네균과 곡물 원재료 활용 차별화된 발효 공법으로 생산
- 제조과정에서 폐수나 폐가스 배출 감축
- 가축 소화율 증대로 축산 농가 사료 사용량 및 질소 배설물 감소 통한 온실가스 감축
- 가축에서 먹거리, 사람으로 연결되는 건강한 순환고리 구축에 기여



생분해성 플라스틱 소재, PHA

- 100% 바이오 유래 원료(옥수수, 사탕수수 등) 및 미생물 발효 기술로 만든 친환경 소재
- PHA는 토양, 해양 등 자연 상태에서 1년 내에 90% 이상 생분해
- 식품용기, 비닐 포장, 종이 코팅 등 다양한 용도로 사용 가능
- 인도네시아 파수루안 공장에 PHA 전용 라인 구축 통해 상용화 추진



주요성과 – ESG평가

CJ제일제당은 세계적인 ESG 평가 기관인 다우존스, 모건스탠리, FTSE Russell, 한국기업지배구조원에서 다음과 같은 평가를 받고 있습니다.

DJSI Dow Jones Sustainability Indices
DJSI는 기업의 ESG경영 성과를 평가하는 대표적인 글로벌 ESG평가지수로 대상기업의 기업간 성과를 비교하는 'Best in Class'(동급 최우수 기업) 방식으로 편입기업을 선정합니다

DJSI 7년 연속 아시아-태평양 지수 편입

Morgan Stanley Capital International
MSCI는 외부 공개된 ESG 데이터를 기반으로 업계별 핵심이슈 평가 기준에 따라 평가를 수행하며 7단계 (AAA ~ CCC)로 구분된 ESG등급을 발표합니다

MSCI A등급 획득

FTSE Russell
FTSE4Good 지수는 외부 공개된 ESG 데이터를 기반으로 평가가 이루어지며, 평가항목 별로 과락이 존재해 전 분야에서 고른 성과가 필요합니다.

'19년 6월 선진국 지수 편입
(국내 37개사 편입 중)

한국기업지배구조원 KCGS Korea Corporate Governance Service
KCGS는 국내 코스피 상장 기업의 외부 공개 ESG 데이터를 기반으로 ESG평가를 진행하고 있으며 4개영역 (통합/환경/사회책임/지배구조)에 대하 7등급 (S~D)로 구분된 평가를 합니다

사회 A+
지배구조/환경/통합 ESG A등급 획득

향후 계획

CJ제일제당은 ESG리스크 저감 단계를 넘어서 제품 · 서비스의 ESG가치를 확대하고
新성장동력 발굴을 통해 새로운 사업영역과 글로벌 영토확장의 기회를 창출하고자 합니다.

NATURE TO NATURE
CJ Cheiljedang Sustainability Purpose

2050 ESG체계 전환을 통한
원재료-생산-소비-폐기에 이르는
NATURE TO NATURE 지향점 달성

ESG 리스크 저감

제품·서비스 ESG가치 확대

미래 소비자 트랜드 대응
- 건강과 영양 증진 제품 확대
- 재사용/재활용 가능한 패키징 소재 개발

新성장동력 발굴

미래 산업 트랜드 대응
- White Bio 기술 기반 친환경소재 솔루션 대형화

감사합니다.

장민아 (mina.chang@cj.net)