



Annual Report
Laporan Tahunan



2003





Arunagiri
Boilerman



From left,
Baharuddin Abd. Rahman
Warehouse Assistant
Abd. Hamid Abd. Rahman
Admin Operations Clerk



Tneh Choong Hong
Group Engineer, Electricity
& Automation



From left,
Noorleala Sudin
Admin Support (Tax)
Najashah Arshad
Management Accounting Analyst



Sintamany Thengavelu
Admin Support (Sales)

Dr. Zawiah Hashim
Corporate Nutrition Advisor

From left, Lim SoonThye, Izam Harun, Adnan Pawanteh,
Salim Ramli, Nicolas Van Der Cam, Sin Min Keong
Factory Managers

Sheikh Farouk Sheikh Mohamed
Management Accounting Analyst

Leong Chui Peng
Consumer Relations
Assistant

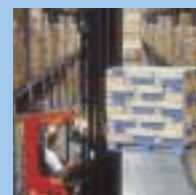


2000
Consumer
Communication

2001
Whenever,
Wherever,
However

2002
Innovation
and Renovation

2003
Operational
Efficiency





Loo Toon Yong
Field Promotion Operator



From left, Ang Ee Theng, Lee Qui Fah, Fung Tze Shing, Lim Kim Sun, Yeap Siew Lim, Ang Lay Beng, Loke Swee Nuan, Wong Chee Ping, Chew Soi Ping, David Lawder
Sales Managers



Maureen Barnes
Human Resource Manager

From left,
Rosalia Chua
Manager, Quick Service Restaurants,
Entertainment & Leisure Channels, FoodServices

Edmund Loke
Brand Executive, FoodServices

Wan Cheong Kin
Brand Manager, FoodServices

Fara Muhammad
Senior Client Support Executive

From left,
Mohd. Tammizi Abd. Mutalib
Chargehand

Abd. Aziz Mat
Process Operator

Fadzli Amri Homri
Technical Clerk



“To succeed in today’s competitive environment, you need both: efficient use of resources and better satisfaction of consumer and customer requirements.”

Peter Brabeck-Letmathe, Chief Executive Officer, Nestlé S.A.

“Untuk berjaya dalam dunia yang penuh daya saing hari ini, anda memerlukan dua perkara: cekap menggunakan sumber serta memenuhi keperluan pengguna dan pelanggan sebaik mungkin.”

Peter Brabeck-Letmathe,
Ketua Pegawai Eksekutif, Nestlé S.A.

“Operational Efficiency,” the fourth pillar in Nestlé’s 4-pillar strategy for global success, is the theme of the 2003 Annual Report.

Essentially, operational efficiency focusses on our efforts to harness our resources not just across the country, but around the world, to deliver optimum performance in a sustained manner for long-term growth and profitability.

Efficiency programmes like GLOBE – Global Business Excellence – have helped to enhance operational efficiency and business competency for Malaysia, one of the first countries in the Nestlé world to implement the programme.

In Malaysia, the Nestlé family of more than 3200 employees is driven by a culture of continuous improvement to increase operational efficiency in all the 8 Nestlé factories and 6 sales offices throughout the country.

With this commitment, we are confident that operational efficiency can and will help us deliver margins in an increasingly challenging market environment.

“Kecekapan Pengendalian,” tunggak keempat dalam strategi 4-tunggak Nestlé untuk kejayaan global merupakan tema Laporan Tahunan 2003.

Kecekapan pengendalian memberi fokus kepada usaha kami untuk memanfaatkan sumber bukan sahaja untuk negara ini malah serata dunia, dalam menghasilkan prestasi optimum secara kekal demi pertumbuhan dan keuntungan jangka panjang.

Program-program kecekapan seperti GLOBE – Global Business Excellence (Kecemerlangan Perniagaan Global) – telah membantu meningkatkan kecekapan pengendalian dan perniagaan bagi Malaysia, salah sebuah negara pertama dalam dunia Nestlé melaksanakan program ini.

Di Malaysia, keluarga Nestlé yang terdiri daripada lebih dari 3200 kakitangan digerakkan oleh budaya peningkatan berterusan untuk mempertingkatkan kecekapan pengendalian di kesemua 8 kilang Nestlé dan 6 pejabat jualan di seluruh negara.

Dengan komitmen ini, kami yakin bahawa kecekapan pengendalian boleh dan akan membantu kami menghasilkan margin yang lebih baik dalam persekitaran pasaran yang semakin mencabar.



page / mukasurat	contents	kandungan
1	Delivering Operational Efficiencies	<i>Menampilkan Kecekapan Pengendalian</i>
4	Managing Consumer Communication	<i>Pengurusan Komunikasi Pengguna</i>
6	Managing Availability	<i>Pengurusan Kebolehdapatan</i>
8	Managing Natural Resources	<i>Pengurusan Sumber Semula Jadi</i>
10	Managing Distribution	<i>Pengurusan Pengedaran</i>
12	Managing Productivity	<i>Pengurusan Produktiviti</i>
14	Managing Research & Development	<i>Pengurusan Penyelidikan & Pembangunan</i>
16	Managing Customer Service	<i>Pengurusan Khidmat Pelanggan</i>
18	2003 Highlights	<i>Detik-Detik Menarik 2003</i>
20	Environment Report	<i>Laporan Alam Sekitar</i>
23	Agriculture Report	<i>Laporan Pertanian</i>
26	Corporate Information	<i>Maklumat Korporat</i>
27	Management Team	<i>Pasukan Pengurusan</i>
28	Profile of Board of Directors	<i>Profil Ahli Lembaga Pengarah</i>
34	Notice of Annual General Meeting	<i>Notis Mesyuarat Agung Tahunan</i>
46	Chairman's Statement	<i>Penyata Pengerusi</i>
52	Business Review	<i>Kajian Semula Perniagaan</i>
56	5 Years' Statistics	<i>Perangkaan 5 Tahun</i>
58	Corporate Governance Statement	
63	Audit Committee Report	
65	Terms of Reference of the Audit Committee	
66	Statement on Internal Control	
68	Group Financial Highlights	<i>Maklumat Kewangan Kumpulan</i>
69	Financial Statements	<i>Penyata Kewangan</i>
134	Shareholding Statistics as at 27 February 2004	<i>Perangkaan Pegangan Saham pada 27 Februari 2004</i>
135	Financial Performance	<i>Prestasi Kewangan</i>
136	Other Information	<i>Lain-lain Maklumat</i>
137	List of Properties held at 31 December 2003	<i>Senarai Harta-harta pada 31 Disember 2003</i>
139	Proxy Form	<i>Borang Proksi</i>

12.30pm Izham in one of his home visits, with Makcik Mymoonah Hassan in Kg Bharu who is cooking the family's favourite dish with MAGGI products.

12.30 tengah hari Izham pada salah satu kunjungan rumah ke rumahnya, bersama Makcik Mymoonah Hassan di Kg Bharu yang sedang menyediakan masakan kegemaran keluarga menggunakan produk MAGGI.

“Our operational efficiency is focussed on exceeding expectations, not just our consumers’ but also our own.”

Izham Mohamed, Manager, Foods Division

“Kecekapan pengendalian kami tertumpu kepada melepasi jangkaan pengguna malah jangkaan kami sendiri.”

Izham Mohamed, Pengurus, Bahagian Makanan



Managing Consumer Communication

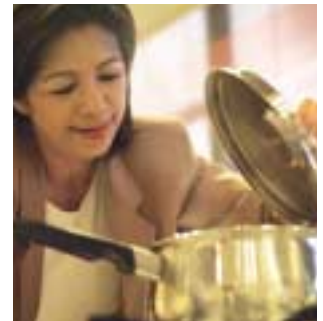
Recognising that efficient communication is intrinsic to delivering operational efficiencies, we conduct extensive research at ground level to gain the consumer insights that will provide a vital blueprint for developing innovative and relevant products. The country's diversity, while posing immense potential and challenges also requires us to pay special attention to local cultures and respective taste preferences.

Efficient communication begins with invaluable consumer insights, followed by innovation and renovation. While operational efficiency ensures consumers can easily access our products and services, effective and relevant communication will enable them to select Nestlé as their preferred brand.

Pengurusan Komunikasi Pengguna

Menyedari bahawa komunikasi yang cekap amat penting untuk mencapai kecekapan pengendalian, kami telah menjalankan penyelidikan ekstensif di peringkat akar umbi untuk memahami keperluan pengguna yang dapat menghasilkan rangka tindakan yang penting bagi membangunkan produk-produk inovatif dan relevan. Kepelbagaian citarasa yang terdapat di negara ini walaupun berpotensi dan mengundang cabaran juga memerlukan kami memberikan perhatian khusus kepada budaya tempatan dan keutamaan citarasa tertentu.

Komunikasi yang cekap bermula dengan memahami keperluan pengguna, diikuti dengan inovasi dan renovasi. Sementara kecekapan pengendalian memastikan pengguna dapat menikmati produk dan perkhidmatan kami dengan mudah, komunikasi yang berkesan dan relevan membolehkan mereka memilih Nestlé sebagai jenama pilihan.



TOP "Hmmm...as good as it looks!" Izham sampling Makcik's delicious recipe over lunch.

BOTTOM In the Nestlé Kitchen, Group Brand Manager (Foods) Rubiyah Jamil engages in food tasting of new recipes.

ATAS "Mmm...sedapnya..." Izham mencuba resipi Makcik yang lazat ketika makan tengah hari.

BAWAH Rubiyah Jamil, Pengurus Jenama Kumpulan (Makanan), sedang mencuba resipi baru di dapur Nestlé.

New Products / Produk-produk Baru



1. MAGGI Mashed Potato

Soft creamy minted butter with the taste of original potatoes. (FoodServices only)

Mentega berpuadina berkrım lembut dengan rasa kentang asli. (Khidmat Makanan sahaja)

2. MAGGI Gourmet Stock Chicken & Scallop

The first premium concentrated liquid chicken stock with scallop strips in the market!

Stok pekat pati ayam dengan hirisan kapis mutu premium pertama di pasaran!

3. MAGGI Chicken Stock (Improved formula)

Appetising aroma of boiled chicken. Ideal as a marinade and flavour enhancer for stir-fried dishes, gravies, sauces and soups. (FoodServices only)

Aroma rebusan ayam yang menyelerakan. Sesuai dijadikan bahan perapan dan penambah perisa untuk masakan kacau goreng, gulai, sos dan sup. (Khidmat Makanan sahaja)

4. MAGGI Chilli Paste

Made from the finest quality chillies. Contains no preservatives and is twice as spicy. (FoodServices only)

Diperbuat daripada cili bermutu tinggi. Tiada pengawet dan dua kali lebih pedas. (Khidmat Makanan sahaja)

5. MAGGI Tomato Paste

Made from 100% fresh tomatoes and is all-natural with no added salt. (FoodServices only)

Diperbuat daripada 100% tomato segar. Semula jadi dan tidak ditambah garam. (Khidmat Makanan sahaja)

10.15 am Melati Abdul Hai, Group Brand Manager, MILO, joins the sampling van team to bring a MILO treat to athletes at Sekolah Sukan Bukit Jalil.

10.15 pagi Melati Abdul Hai, Pengurus Jenama Kumpulan MILO, menyertai pasukan van persampelan melayani para atlet Sekolah Sukan Bukit Jalil menikmati MILO.

“We go all out for operational efficiency. There’re no limits, geographical or otherwise.”

Michiel Kernkamp, Manager, Beverages Division

“Kami melakukan apa sahaja untuk memastikan kecekapan pengendalian. Tiada batasan, secara geografi atau sebaliknya.”

Michiel Kernkamp, Pengurus, Bahagian Minuman



Managing Availability

Getting Nestlé products to our consumers regardless of their location, age and culture is a challenge we relish. Efficient processes and systems are in place to ensure our products are available in all types of outlets, from the hypermarkets to the neighbourhood sundry shops. Consumers can enjoy their preferred Nestlé product wherever they are located, whenever they wish.

Pengurusan Kebolehdapatan

Memastikan produk Nestlé sampai kepada pengguna tanpa mengira lokasi, usia dan budaya merupakan cabaran yang kami hargai. Segala proses dan sistem kami sentiasa cekap bagi memastikan produk kami boleh didapati di semua rangkaian niaga, daripada pasaraya hinggalah ke kedai-kedai runcit. Para pengguna boleh menikmati produk Nestlé yang mereka gemari di mana sahaja dan pada bila-bila masa mereka ingini.



TOP An aspiring athlete shares his thoughts with Melati as they enjoy a MILO break.

BOTTOM The great taste of MILO brings on wide smiles at Sekolah Sukan Bukit Jalil.

ATAS Seorang atlet yang berwibawa sedang berbincang dengan Melati sambil menikmati MILO semasa rehat.

BAWAH Para atlet Sekolah Sukan Bukit Jalil begitu ceria menikmati rasa hebat MILO.

New Products / Produk-produk Baru



6. MAGGI Chicken Gravy
An ideal taste enhancer for mashed potato, with black pepper. (FoodServices only)
Penambah perisa dengan lada sulah yang ideal untuk kentang lecek. (Khidmat Makanan sahaja)



7. COFFEEMATE Non Dairy Creamer 200g Softpack
COFFEEMATE in a new convenient trial pack gives you a richer, creamier and smoother cup of coffee.
COFFEEMATE dalam pek percubaan baru dan mudah menjadikan kopi lebih kaya, lebih berkrım dan lebih terasa.



8. NESCAFÉ CLASSIC
A new blend with Arabica beans, producing a richer, smoother and more aromatic cup.
Adunan baru dengan biji kopi Arabica, menghasilkan kopi yang lebih kaya rasanya, nyaman dengan aroma yang lebih harum.
9. NESTEA Lemon
Great refreshing taste, now comes in a bigger 300 ml can.
Rasa hebat dan menyegarkan kini di dalam saiz 300 ml yang lebih besar.



10. NESCAFÉ 3 in 1 Mild & NESCAFÉ 3 in 1 Rich
Two new distinctive blends offered by NESCAFÉ 3 in 1. Mild is smooth and creamy; Rich is strong-tasting and full-bodied.
Dua adunan kopi baru yang unik daripada NESCAFÉ 3 dalam 1. 'Mild' dengan nikmat sederhana dan berkrım, manakala 'Rich' lebih kaya berperisa.

6.40 pm Antony tries line dancing at a practice session for the NESTLÉ OMEGA PLUS – sponsored Line Dancing Event.

6.40 petang Antony mencuba tarian garisan semasa sesi latihan untuk acara Tarian Garisan tajaan NESTLÉ OMEGA PLUS.

“Where there’s enthusiasm,
there’s efficiency.”

Antony J. Nelson, Manager, Milks Division

“Di mana ada kesungguhan,
di situ ada kecekapan.”

Antony J. Nelson, Pengurus,
Bahagian Susu



Managing Natural Resources

Milk is one of nature's most valuable natural resources, a complete food in itself providing a host of nutrients essential for good health. Nestlé strives to achieve optimal performance in manufacturing operations by maximising the efficient use of raw ingredients and natural resources such as milk. This is woven into the supply chain, beginning at the raw materials sourcing stage to manufacturing, through to packaging, distribution and marketing. We are committed to manufacturing more products with fewer resources and waste.

Pengurusan Sumber Semula Jadi

Susu merupakan sumber semula jadi yang paling bernilai. Ia adalah makanan lengkap yang memberikan khasiat penting untuk kesihatan. Nestlé berusaha ke arah prestasi optimum dalam operasi pengeluaran secara memaksimumkan penggunaan cekap bahan mentah dan sumber semula jadi seperti susu. Ini diterapkan dalam rangkaian bekalan bermula dari peringkat bahan mentah ke bahagian pengeluaran, pembungkusan, pengedaran dan hinggalah pemasaran. Kami komited menghasilkan lebih banyak produk dengan sumber dan buangan yang sedikit mungkin.



TOP Antony drawing the ladies into an animated discussion on the benefits of NESTLÉ OMEGA PLUS.

BOTTOM NESPRAY continues to bring nutrition and good health to children who simply love its delicious taste.

ATAS Antony sedang berbincang dengan pasukan tarian tentang kelebihan NESTLÉ OMEGA PLUS.

BAWAH NESPRAY terus memberikan khasiat dan kesihatan kepada kanak-kanak yang menggemari rasa lazatnya.

New Products / Produk-produk Baru



11. BONUS Improved Taste

A relaunch of the BONUS Soya Milk for better and improved taste.

Pelancaran semula Susu Soya BONUS dengan rasa yang lebih lazat dan kaya.

12. BONUS Hi Calcium

A tasty source of calcium. Now consumers can have their calcium intake from a tastier choice besides milk.

Sumber kalsium yang lazat – Kini pengguna boleh mendapatkan kalsium dari pilihan yang lebih lazat di samping susu.

13. NESQUIK Chocolate & Strawberry

Bringing in the world's favourite chocolate and strawberry milk in UHT pack for the young children in Malaysia, now in a new 250ml slim pack.

Kini terdapat susu coklat dan strawberi yang paling digemari di dunia dalam pek UHT untuk kanak-kanak di Malaysia, dengan pek anggun baru 250ml.

14. MILO & BONUS Soya Milk

Renovation – 250ml slim pack for an improved and more contemporary look.

Renovasi – pek anggun baru 250ml supaya kelihatan lebih kontemporari dan menawan.

15. NESLAC DHA 1+ & 3+

NESLAC with BL Bifidus helps to restore the bifidus in your child's digestive system to help suppress bad bacteria and improve digestion. Now enhanced with DHA derived from natural fish oil, NESLAC helps fulfil the nutritional requirements of your child.

NESLAC dengan BL Bifidus membantu mengekalkan bifidus di dalam sistem penghadaman kanak-kanak untuk membantu menghapuskan bakteria berbahaya dan memperbaiki sistem penghadaman. NESLAC yang kini diperbaiki dengan DHA yang diperolehi daripada minyak ikan semula jadi, membantu memenuhi keperluan khasiat makanan anak anda.

3.28 pm Zainal supervises Razali Lassim, Warehouse Assistant, as he inspects pallet labels.

3.28 petang Zainal membantu Razali Lassim, Pembantu Gudang semasa memeriksa label pelet.

“E-team, with E standing for efficiency, defines our commitment and responsibility to deliver our products to customers and consumers, quickly and smoothly.”

“E-team, E singkatan bagi efisien, menggambarkan komitmen dan tanggungjawab kami membekalkan produk kepada para pelanggan dan pengguna dengan cepat dan lancar.”

Zainal Malek Bapoo, Warehouse Operations Manager

Zainal Malek Bapoo,
Pengurus Operasi Gudang



Managing Distribution

Efficient distribution is an important link in the supply chain. Getting our products to our customers and consumers in a timely and accurate manner optimises business performance and margins. In this respect, GLOBE, executed through the sharing of Best Practices in business processes, standardising Data Management and using common Information Systems and Structures, is one of the innovative programmes that support distribution efficiency.

Pengurusan Pengedaran

Kecekapan mengedar sangat penting dalam rangkaian bekalan. Penghantaran produk kami kepada para pelanggan dan pengguna secara tepat dan pantas, mengoptimumkan prestasi dan margin perniagaan. Sehubungan dengan itu, GLOBE yang telah dilaksanakan menerusi perkongsian Amalan Terbaik dalam proses perniagaan, penyeragaman Pengurusan Data dan penggunaan Sistem dan Struktur Maklumat yang sama, adalah salah satu program inovatif yang menyokong kecekapan pengedaran.



TOP Reach-trucks like this one are used to carry Nestlé products to ensure smooth and efficient operations in the warehouse.

BOTTOM Nestlé products are uploaded into a truck for distribution to customers and consumers.

ATAS Trak seumpama ini digunakan untuk membawa produk Nestlé bagi memastikan kelicinan dan kecekapan operasi di dalam gudang.

BAWAH Produk Nestlé dipunggah ke dalam trak untuk didarkan kepada pelanggan dan pengguna.

New Products / Produk-produk Baru



16. SMARTIES Sundae

Create-A-Mix with the eight different sundae flavours – caramel, honey, tutti frutti, vanilla, chocolate, raspberry, strawberry and banana.

Nikmati adunan lapan perisa yang pasti menambat selera – karamel, madu, tutti frutti, vanilla, coklat, raspberi, strawberi dan pisang.

17. NESTLÉ BANANA-NUT CLUSTERS & NESTLÉ ALMOND CLUSTERS

The tastiest breakfast from nature now comes with a new vibrant look and 350g size.

Sarapan paling lazat daripada sumber semula jadi kini lebih menyelerakan dalam pek 350g.

18. NESTLÉ FITNESS

An energising, low-fat, nutrient-packed breakfast option especially for women who want to look and feel good everyday.

Pilihan sarapan pemberi tenaga yang rendah lemak dan padat dengan khasiat, istimewa untuk wanita yang ingin kelihatan ceria setiap hari.

19. MILO Nuggets 120g

This delicious chocolate nugget snack is now available in 120g pack – an ideal size for the family.

Snek nugget coklat yang lazat ini kini boleh didapati dalam pek 120g. Sangat sesuai untuk keluarga.

20. NESTLÉ CLASSIC Milk Chocolate Bite-sizes

Chocolate in smaller, convenient bite-sizes to suit contemporary tastes.

Coklat dalam saiz yang lebih kecil dan mudah dinikmati untuk disesuaikan dengan citarasa kontemporari.

9.30am Packed yogurt go through stringent quality control inspection to ensure our yogurt conforms to the highest quality standards.

9.30 pagi Pek yogurt melalui pemeriksaan kawalan mutu yang rapi untuk memastikan yogurt kami memenuhi piawaian kualiti tertinggi.

“To execute with excellence,
that’s operational efficiency.”

Ian Donald, Director, Ice Cream, Chilled Products and Associated Businesses

“Kecekapan pengendalian
bergantung kepada
kecemerlangan pelaksanaan.”

Ian Donald, Pengarah, Ais Krim,
Produk Sejuk dan Perniagaan yang Berkaitan



Managing Productivity

Efficient management of productivity involves implementation of cost reduction initiatives in manufacturing and administrative procedures. A measurable cost improvement programme, "Target 2004 +", is implemented to ensure our factories are committed to achieving annual savings with a view to making a significant contribution to overall performance and margins. Our commitment to optimise manufacturing performance is rewarded by returns that not just meet, but exceed expectations.

Pengurusan Produktiviti

Pengurusan produktiviti yang efisien perlu melibatkan pelaksanaan inisiatif pengurangan kos dalam prosedur-prosedur pengeluaran dan pentadbiran. Program peningkatan keberkesanan "Matlamat 2004 +", telah dilaksanakan untuk memastikan kilang-kilang kami komited untuk mencapai penjimatan tahunan dalam usaha memberikan sumbangan yang nyata kepada prestasi dan margin keseluruhan. Komitmen kami untuk mengoptimumkan prestasi pengeluaran mendapat ganjaran melalui pulangan yang melepasi jangkaan.



TOP After being inspected to satisfaction, yogurt cartons are arranged onto a pallet.

BOTTOM Tubs of yogurt being produced by this yogurt processing machine.

ATAS Setelah karton yogurt diperiksa dan didapati memuaskan, ia disusun di atas pelet.

BAWAH Tab yogurt sedang dikeluarkan oleh mesin memproses yogurt ini.

New Products / Produk-produk Baru



21. MAT KOOL Jeli Komet

An apple tasting jelly with chewy fruit flavoured jelly pieces. High in Vitamin C.

Jeli berperisa epal dengan cebisan jeli nikmat buah. Kaya dengan Vitamin C.

22. MAXIBON

A unique two-in-one ice cream experience that best satisfies those who want it all.

Aiskrim dua dalam satu yang unik untuk mereka yang ingin menikmati aiskrim sepuas-puasnya.

23. LA CREMERIA Cup Almond Pecan Praline & LA CREMERIA Cup Vanilla Cashew Delight

A premium product at an affordable price for those with discerning tastes.

Produk premium pada harga yang berpatutan bagi kenikmatan pengguna.

24. MAT KOOL Tub Vanilla Chocolate with High Calcium

A new 2-litre Blue Tub with a swirl of delicious Vanilla and Chocolate ice cream, 2 in 1. High in calcium. Kids and moms will love it!

Tab Biru 2 liter baru yang menawarkan aiskrim Vanilla dan Coklat yang enak, 2 dalam 1. Kalsium tinggi. Kanak-kanak dan ibu-ibu pasti menggemarnya!

25. NESTLÉ Fat Free High Calcium Yogurt

Richly packed with real fruit in a creamy yogurt, it is high in calcium, which aids in the development of strong teeth and bones, plus fat-free to keep you looking good.

Kaya dengan buah-buahan sebenar dalam yogurt berkrim, ia tinggi dengan kalsium untuk membantu pertumbuhan gigi dan tulang yang kuat serta tanpa lemak supaya anda kelihatan ceria dan langsing.

11.20 am At the Quality Assurance Lab, Kong Mee Lian, QA Assistant, explains the day's scheduled tests to Nirmalah.

11.20 pagi Di Makmal Jaminan Mutu, Kong Mee Lian, Pembantu Jaminan Mutu sedang menerangkan kepada Nirmalah tentang jadual ujian hari tersebut.

“Consumers tell us what they want.
We will use our scientific know-how and
knowledge of nutrition to develop and
deliver the products to them efficiently.”

Nirmalah Thurai, Manager, Nutrition Division

“Para pengguna memberitahu
kami keperluan mereka. Kami
akan menggunakan ilmu saintifik
dan pengetahuan kami tentang
pemakanan untuk membangunkan
dan menawarkan produk tersebut
kepada mereka secara berkesan.”

Nirmalah Thurai, Pengurus,
Bahagian Pemakanan



Managing Research & Development

Efficiency in R&D is optimising scientific know-how and nutritional knowledge to develop products that promote wellbeing and good health. An increasingly health-conscious market creates a demand for nutritious products that support and improve the quality of life. Capitalising on our global network, we are able to tap a wealth of expertise and competencies in our R&D activities to develop products that will bring our consumers their desired state of nutrition, health and wellness.

Pengurusan Penyelidikan dan Pembangunan

Kecekapan dalam R&D mengoptimumkan ilmu saintifik dan pengetahuan tentang pemakanan untuk membangunkan produk-produk yang menggalakkan kesejahteraan dan kesihatan. Keprihatinan tentang kesihatan yang semakin meningkat mewujudkan permintaan terhadap produk-produk berkhasiat yang boleh menyokong dan membantu memperbaiki mutu kehidupan. Mengambil kesempatan terhadap rangkaian global Nestlé membolehkan kami menimba kepakaran dan kecekapan dalam aktiviti R&D untuk menghasilkan produk-produk yang boleh membawa kesejahteraan dan kesihatan kepada para pengguna.



TOP Sugumar Rethinasamy, QA Executive, checking a petri dish for bacteria growth, one of the routine procedures conducted daily.

BOTTOM In depth analyses are conducted to develop nutritious products that promote wellbeing and good health.

ATAS Sugumar Rethinasamy, Eksekutif Jaminan Mutu, meneliti piring petri untuk pertumbuhan bakteria, salah satu prosedur rutin yang perlu dilakukan setiap hari.

BAWAH Analisa terperinci dijalankan untuk menghasilkan produk-produk berkhasiat yang menggalakkan kesejahteraan dan kesihatan yang baik.

New Products / Produk-produk Baru



26. KIT KAT CHUNKY Caramel
An energy break and a quick snack.
Snek pemberi tenaga untuk dinikmati segera.

27. KIT KAT White
Have a break with this creamy white variant of the KIT KAT wafer. Available in two sizes – 2 Finger and 4 Finger packs.
Nikmati wafer KIT KAT bersalut coklat putih berkrim. Boleh didapati dalam dua saiz – pek 2 Jejari dan 4 Jejari.

28. NESTLÉ Rice & Mung Bean with Prebio 1 Infant Cereals– Stage 2 of the NESTLÉ Developmental Nutrition Plan™
Helps to develop baby's taste buds and exploration of new tastes.
Membantu perkembangan deria rasa bayi dan penemuan rasa baru.

29. NESTLÉ Rice & Chicken, NESTLÉ Honey-Joy and NESTLÉ Choc-Joy with Prebio 1 Infant Cereals– Stage 3 of the NESTLÉ Developmental Nutrition Plan™
Helps to develop baby's urge to chew and appreciate more complex tastes.
Membantu mendorong bayi untuk berkunyah dan menikmati rasa yang lebih kompleks.

5.56 pm Boon Hua gets feedback from the chefs on Nestlé FoodServices products.

5.56 petang Boon Hua mendapat maklum-balas daripada beberapa orang chef tentang produk-produk Khidmat Makanan Nestlé.

“Efficiency happens when we exchange ideas and knowledge in order to push the frontiers in performance and profitability.”

Ng Boon Hua, Manager, FoodServices Division

“Kecekapan wujud apabila kita bertukar-tukar pendapat dan pengetahuan bagi memastikan keunggulan prestasi dan keuntungan.”

Ng Boon Hua, Pengurus,
Bahagian Khidmat Makanan



Managing Customer Service

Sales efforts are consolidated in order to improve customer service and reduce costs. Efficient customer service also involves a practice of transparency and open dialogue with our customers. This is driven by the vision that sharing expertise will help boost performance, and lead to mutually beneficial returns. Improved focus and management of brands, categories and channels also help increase efficiency in our handling of customers.

Pengurusan Khidmat Pelanggan

Segala usaha jualan digembelingkan untuk mempertingkatkan khidmat pelanggan dan mengurangkan kos. Khidmat pelanggan yang cekap juga melibatkan amalan transparensi dan dialog terbuka dengan para pelanggan. Ini berpandukan wawasan bahawa berkongsi kepakaran akan membantu meningkatkan prestasi dan memberi manfaat kepada semua pihak. Memperbaiki fokus dan pengurusan jenama, kategori dan saluran juga boleh membantu meningkatkan kecekapan semasa berurusan dengan para pelanggan.



TOP "This MAGGI Chicken Stock will enhance the taste of your dish", Boon Hua explaining its versatility to Chef Ogawa.

BOTTOM Chef Baien shares cooking tips with Boon Hua in his private domain, the kitchen.

ATAS "Stok Ayam MAGGI ini akan melazatkan lagi hidangan anda," kata Boon Hua semasa menerangkan kepelbagaigunaannya kepada Chef Ogawa.

BAWAH Chef Baien berkongsi rahsia masakan dengan Boon Hua di dapurnya.

New Products / Produk-produk Baru



30. NESTLÉ Orange Drink

Cool, refreshing natural taste of Orange.
(FoodServices only)

Rasa Oren semula jadi yang segar dan nyaman.
(Khidmat Makanan sahaja)

31. NESTLÉ Mango Drink

A refreshing thirst quencher with natural Mango taste.
(FoodServices only)

Penghilang dahaga yang menyegarkan dengan rasa Mangga semula jadi.
(Khidmat Makanan sahaja)

32. NESTLÉ Tea Dust

Finest quality tea dust from world-renowned Assam blend.
(FoodServices only)

Serbuk teh terbaik hasil adunan teh Assam yang terkenal di dunia.
(Khidmat Makanan sahaja)

33. NESCAFÉ White Coffee

Authentic taste of white coffee with a tinge of Mocha.
(FoodServices only)

Rasa kopi putih asli yang diperkaya dengan kelazatan Mocha.
(Khidmat Makanan sahaja)

2003 Highlights *Detik-Detik Menarik 2003*



Nestlé Foods (Malaysia) Sdn. Bhd. signs RM700 million Islamic Bonds Issue

Nestlé Foods (Malaysia) Sdn. Bhd. menandatangani perjanjian Terbitan Bon Islam bernilai RM700 juta

Nestlé Foods (Malaysia) Sdn. Bhd., a wholly-owned subsidiary of Nestlé (Malaysia) Berhad, signed an agreement for the issuance of RM700 million worth of Islamic Bonds following the approval of the Securities Commission. The bond issue represents the first ever initiative by Nestlé Foods (Malaysia) Sdn. Bhd. to issue Islamic Private Debt Securities. The Al-Murabahah Commercial Papers/Medium Term Notes Issuance Programme has also been given a long and short-term rating of AAA and PI by Rating Agency Malaysia.

The bond issue will be used to finance working capital as well as to maintain, upgrade and replace plant machinery, necessary to optimise output and maintain the high quality of food production that consumers have come to expect of Nestlé.

Nestlé Foods (Malaysia) Sdn. Bhd., anak syarikat milik penuh Nestlé (Malaysia) Berhad telah menandatangani perjanjian Terbitan Bon Islam bernilai RM700 juta setelah diluluskan oleh Suruhanjaya Sekuriti. Penerbitan bon ini merupakan inisiatif pertama Nestlé Foods (Malaysia) Sdn. Bhd. dalam penerbitan Sekuriti Hutang Persendirian Islam. Program Terbitan Kertas Komersil/Nota Jangka Sederhana Al-Murabahah ini juga telah diberi perkadaran jangka panjang dan pendek AAA dan PI oleh Rating Agency Malaysia.

Terbitan bon tersebut akan digunakan untuk membiayai modal kerja serta untuk mengekalkan, mempertingkatkan dan menggantikan alat-alat jentera di kilang yang perlu untuk mengoptimumkan keluaran dan mengekalkan mutu yang tinggi dalam pengeluaran makanan untuk memenuhi jangkaan para pengguna Nestlé.



Nestlé celebrates World Food Day with Petrosains

Nestlé meraikan Hari Makanan Sedunia dengan Petrosains

In conjunction with World Food Day, Nestlé teamed up with Petrosains to celebrate the occasion with a special nine-day programme. The theme chosen was "Food: Fuel for Life", illustrating the link between food and petroleum as the two main sources of energy, which are linked and crucial for the functioning of the world today. The collaboration between Nestlé and Petrosains showcased two world-class organisations acknowledged as market leaders in food, and oil and gas industries respectively.

Sempena Hari Makanan Sedunia, Nestlé telah berganding bahu dengan Petrosains meraikan hari bersejarah ini dengan mengadakan program istimewa selama sembilan hari. Tema pilihan ialah "Makanan: Penjana Kehidupan", yang menggambarkan perhubungan antara makanan dan petroleum yang merupakan dua sumber utama tenaga yang saling berkait-rapat dan penting dalam menjana dunia hari ini. Gandingan Nestlé dan Petrosains menggambarkan wadah dua organisasi kelas dunia yang diiktiraf sebagai peneraju pasaran dalam industri makanan, serta minyak dan gas.



Nestlé excels at the Selangor Night of Achievers

Nestlé cemerlang di "Selangor Night of Achievers"

Nestlé was honoured with four awards at the Selangor Night of Achievers, an event staged to honour its residents and organisations for their multitude of achievements, which have made it into The Malaysia Book of Records. The theme "The State Salutes You" and the presence of YAB Dato' Seri Mohamad Khir bin Toyo, Chief Minister of Selangor, signified the recognition and acknowledgement by the State Government towards Nestlé as one of Selangor's elite stable of record-holders and achievers.

Nestlé telah menerima empat anugerah di "Selangor Night of Achievers," sebuah upacara yang diadakan bagi menghargai penduduk dan organisasi atas pelbagai pencapaian mereka yang disenaraikan di dalam The Malaysia Book of Records. Tema "Negeri Menyanjungi Anda" dan kehadiran YAB Dato' Seri Mohamad Khir bin Toyo, Menteri Besar Selangor membuktikan pengiktirafan dan penghargaan Kerajaan Negeri terhadap Nestlé sebagai salah sebuah organisasi elit yang mempunyai pencapaian cemerlang.



Nestlé lends cheer to World Children's Day celebrations

Nestlé menyerikan perayaan Hari Kanak-kanak Sedunia

Nestlé celebrated World Children's Day with some 5,000 children from all over Malaysia. This annual celebration, held together with the Ministry of National Unity and Social Development, gives recognition to the efforts and talents of young Malaysians who have excelled overall in academic, sports and social development. The objectives of the event are complementary to Nestlé's nurturing values of encouraging and supporting the development of children and youth, as they represent the future of Malaysia.

Nestlé telah meraikan Hari Kanak-kanak Sedunia bersama-sama 5,000 kanak-kanak dari serata Malaysia. Perayaan yang diadakan setiap tahun ini dengan kerjasama Kementerian Perpaduan Negara dan Pembangunan Sosial, memberi pengiktirafan kepada usaha dan bakat anak-anak muda Malaysia yang cemerlang dalam bidang akademik, sukan dan pembangunan sosial. Objektif acara ini menyokong nilai-nilai Nestlé dalam menggalakkan dan menyokong pembangunan kanak-kanak dan belia Malaysia yang bakal menjadi pemimpin masa depan.



Nestlé's innovative packaging wins Malaysia Star Award 2003

Pembungkusan inovatif Nestlé memenangi "Malaysia Star Award 2003"

Nestlé successfully bagged two awards at the Malaysia Star Packaging Awards, organised by the Federation of Malaysian Manufacturers (FMM) Packaging Council of Malaysia. The MILO Inno-box won for its dual purpose as a shipping case and display-box. Its special design also allows for optimum stacking strength with minimal board usage. The other award went to SMARTIES Smartmobile, a simple yet innovative packaging where consumers can turn the SMARTIES boxes into creative toys after consuming the chocolates. We believe this very simple concept will encourage our young consumers to practise the 3Rs – Reduce, Re-use and Recycle.

Nestlé berjaya memenangi dua Anugerah "Malaysia Star Packaging Awards" yang dianjurkan oleh Persekutuan Pekilang – Pekilang Malaysia (FMM). Kotak MILO Inno-box menang kerana dwifungsinya sebagai kotak penghantaran dan kotak peragaan. Rekabentuknya yang istimewa juga memastikan kemantapan optimum yang kurang menggunakan kepingan kotak. Anugerah kedua dimenangi oleh kotak pintar SMARTIES, pembungkusan yang mudah namun inovatif yang mana pengguna boleh membentukkan mainan kreatif daripada kotak SMARTIES setelah coklat habis dinikmati. Kami percaya konsep yang mudah ini akan menggalakkan pengguna muda mengamalkan sikap Kurangkan, Guna Semula dan Kitar Semula.

Environment Report *Laporan Alam Sekitar*

Environment as a Priority in Sustainable Development

In 2003, we continued along the path established in our brochure: A commitment to preserve the environment. We believe that the environment can be best preserved by adopting the principles of sustainable development and by integrating environmental management into our daily business practices while prioritising source reduction over “end-of-pipe” solutions.

Our commitment extends to engagement with responsible organisations that are active in promoting sustainable development. In 2003, we continued our support and cooperation with organisations such as the *Business Council for Sustainable Development Malaysia* and similar NGOs through sponsorships such as the Prime Minister's Hibiscus Award and support for NGO-organised activities.

An important contributor to sustainable development is our commitment to use local agricultural raw materials where feasible. Associated with this is our Agricultural Services' extensive support and guidance for farmers in crop management and sustainable practices, where we have played a leading role in the development of Red Rice and Chilli cultivation. More details can be found on page 23.

Alam Sekitar Diutamakan demi Pembangunan Mampan

Pada tahun 2003, kami meneruskan langkah menurut apa yang telah ditetapkan di dalam risalah kami – Komitmen untuk memelihara alam sekitar. Kami percaya bahawa cara terbaik memelihara persekitaran ialah dengan menggunakan prinsip-prinsip pembangunan mampan dan dengan menerapkan pengurusan persekitaran dalam amalan perniagaan harian kami sambil mengutamakan pengurangan sumber dari permulaan hingga ke akhir projek.

Komitmen kami dipanjangkan kepada hubungan dengan organisasi-organisasi yang bertanggungjawab yang aktif dalam penggalakan pembangunan mampan. Pada tahun 2003 juga kami terus memberi sokongan dan kerjasama kepada organisasi-organisasi seperti “Business Council for Sustainable Development Malaysia” dan Pertubuhan Bukan Kerajaan yang seumpama melalui penajaan seperti Anugerah Bunga Raya Perdana Menteri dan juga sokongan kepada aktiviti-aktiviti anjuran Pertubuhan-pertubuhan Bukan Kerajaan.

Penyumbang penting kepada pembangunan mampan ialah komitmen kami menggunakan bahan mentah pertanian tempatan di mana sesuai. Kami juga memberikan sokongan dan bimbingan menerusi Khidmat Pertanian kepada para petani dalam pengurusan tanaman dan amalan mampan di mana kami memainkan peranan

penting dalam pembangunan penanaman Beras Merah dan Cili. Maklumat lanjut boleh didapati pada mukasurat 23.



How Nestlé manages Environmental Performance

The basic cornerstone of our environmental management is the Nestlé Environmental Management System (NEMS), which provides the framework for systematic management of all environmental activities and the continuous improvement in our performance.

In addition to NEMS, we have implemented a range of internal technical performance standards, which meet or exceed government regulations. Most notable among these are the Environmental Minimum Technical Requirements (EMTR), which set standards in areas such as energy and water use efficiency, waste management, waste water treatment and air emissions to name a few.

Despite an almost 30%⁽¹⁾ increase in our domestic and export production tonnage since 2000, most of our key indicators⁽²⁾ show an overall continuing reduction in environmental impact, as can be seen from the following examples.

- Figures exclude Sweetened Condensed Milk manufacturing, which was discontinued in 2000.
- Key indicators are expressed per tonne of product unless otherwise noted.

Cara Nestlé Mengurus Prestasi Persekitaran

Asas pengurusan persekitaran kami ialah Sistem Pengurusan Alam Sekitar Nestlé (NEMS) yang memberikan rangka kerja untuk pengurusan semua aktiviti persekitaran yang sistematik dan pembaikan prestasi kami yang berterusan. Di samping NEMS, kami juga telah melaksanakan rangkaian tahap prestasi teknikal dalaman yang memenuhi atau mengatasi syarat-syarat kerajaan. Yang paling nyata ialah Tuntutan Minimum Teknikal Alam Sekitar (EMTR) yang menetapkan tahap dalam perkara-perkara seperti kecekapan penggunaan tenaga dan air, pengurusan bahan buangan, rawatan air kotor dan pengaliran udara dan sebagainya.

Walaupun pengeluaran domestik dan eksport kami meningkat hampir 30%⁽¹⁾ sejak tahun 2000, kebanyakan penunjuk utama⁽²⁾ kami menunjukkan penurunan berterusan keseluruhannya dalam kesan persekitaran sebagaimana ditunjukkan pada contoh-contoh berikut.

1. Angka tidak termasuk pengeluaran Susu Pekat Manis yang dihentikan pada tahun 2000.

2. Penunjuk utama berdasarkan se tan produk kecuali dinyatakan sebaliknya.

Integrated Waste Management

Using our Integrated Waste Management (IWM) approach which focusses on source reduction and recovery/recycling, our factories achieved a solid waste recovery rate of 82% in 2003, avoiding disposal of 22,000 tonnes of waste, which would otherwise have gone to landfills.

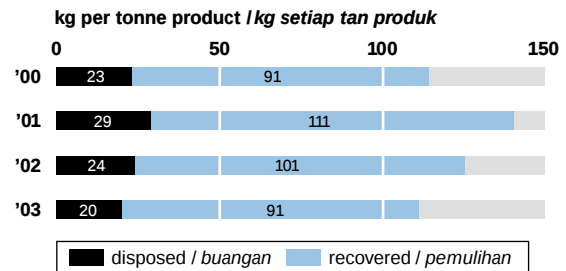
Through extension of the IWM programme, our Chembong and Petaling Jaya factories reduced by 58% and 40% respectively, the volume of waste being disposed in landfills in 2003.

Pengurusan Sisa Bersepadu

Dengan menggunakan pendekatan Pengurusan Sisa Bersepadu (IWM), yang memberikan keutamaan kepada pengurangan sumber, dan pemulihan/pengitaran semula, kilang-kilang kami mencapai kadar pemulihan bahan buangan pejal sebanyak 82% pada tahun 2003, dan mengelakkan pembuangan 22,000 tan bahan buangan yang akhirnya akan dijadikan bahan tambak.

Melalui penyambungan program IWM, kilang kami di Chembong dan Petaling Jaya masing-masing telah mengurangkan sebanyak 58% dan 40%, jumlah bahan buangan yang dijadikan bahan tambak pada tahun 2003.

Solid Waste Recovery / Pemulihan Bahan Buangan Pejal



Source Reduction in Processing

We intensified our continuous improvement programmes aimed at improving production yields and losses which resulted in the almost 10% reduction in solid waste generated in our factories in 2003.

Pengurangan Sumber dalam Pemprosesan

Kami telah memperhebatkan program pembaikan berterusan bagi bertujuan memperbaiki pendapatan dan kerugian pengeluaran. Ini telah menghasilkan pengurangan bahan buangan pejal yang dikeluarkan oleh kilang kami pada tahun 2003.

Source Reduction in Packaging

Post-consumer waste reduction is a major concern to Nestlé and an important consideration in our packaging innovation and renovation programme. As an integral part of IWM, our packaging source reduction programme contributes to reduce post-consumer waste, while meeting our consumers' quality expectations.

Typical improvements are our 400g and 1kg MILO cartons, where we reduced annual packaging usage by 186 tonnes per year, using an innovative packaging concept that won the Malaysia Star Packaging Awards in 2003.

In 2003, we also updated our NESCAFÉ jars, with a new shape that reduced materials usage by 200 tonnes per year.

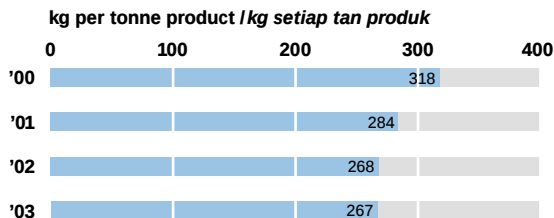
Pengurangan Sumber dalam Pembungkusan

Pengurangan bahan buangan pascapengguna sangat membimbangkan Nestlé dan telah diberikan perhatian serius dalam program inovasi dan renovasi pembungkusan kami. Sebagai salah satu bahagian penting dalam IWM, program pengurangan sumber pembungkusan kita juga telah menyumbang kepada pengurangan bahan buangan pascapengguna dan memenuhi jangkaan pengguna-pengguna kami tentang kualiti.

Kemajuan yang kami capai ialah terhadap karton MILO 400g dan 1kg di mana kami dapat mengurangkan penggunaan bungkusan tahunan sebanyak 186 tan setahun dengan menggunakan konsep pembungkusan inovatif yang berjaya memenangi "Malaysia Star Packaging Awards 2003."

Pada tahun 2003 juga kami telah mengemaskinikan botol NESCAFÉ dengan bentuk baru yang mengurangkan penggunaan bahan mentah sehingga 200 tan setahun.

Packaging Material Usage / Penggunaan Bahan Pembungkusan



Packaging Source Reduction / Pengurangan Sumber Pembungkusan



Energy Management & Air Emissions

As a result of our energy management and rationalisation initiatives in our factories, our energy consumption fell by more than 15% in 2003.

In addition, changing to cleaner energy sources can significantly reduce the environmental impact of our factories.

In 2003, we initiated a project to convert our Shah Alam factory from using oil to natural gas as fuel, which will significantly reduce atmospheric emissions of carbon and sulphur.

With the Malaysian Palm Oil Board, we have initiated extended trials to evaluate palm oil as a boiler fuel. This initiative may in the future provide a renewable fuel source, while assisting to stabilise palm oil prices; thus protecting a major local industry from world commodity price fluctuations.

Pengurusan Tenaga & Sebaran Udara

Hasil pengurusan tenaga dan inisiatif yang dilakukan di

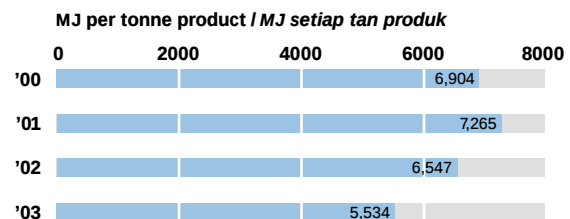
kilang-kilang kami, penggunaan tenaga menurun lebih daripada 15% pada tahun 2003.

Di samping pengurangan, beralih kepada sumber tenaga yang lebih bersih juga boleh membantu kilang-kilang kami mengurangkan kesan terhadap alam sekitar.

Pada tahun 2003, kami telah menjalankan projek untuk menukarkan penggunaan bahan api di kilang Shah Alam kami, daripada minyak kepada gas asli. Ini akan mengurangkan pengeluaran karbon dan sulfur ke atmosfera dengan lebih nyata.

Kami telah bekerjasama dengan Lembaga Kelapa Sawit Malaysia untuk menguji keupayaan minyak sawit untuk dijadikan bahan bakar dandang. Inisiatif ini memungkinkan kami menggunakan sumber bahan api baru di samping membantu menstabilkan harga minyak sawit. Ini akan dapat membantu melindungi industri utama tempatan daripada ketidaktentuan harga komoditi dunia.

Energy Consumption / Penggunaan Tenaga



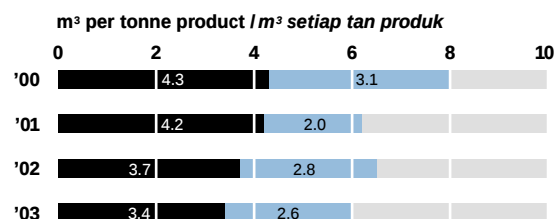
Water Management

As with energy, our water management initiatives have been successful. In 2003, we reduced our water consumption by 8% and waste water discharge by 9% compared with 2002.

Pengurusan Air

Seperti tenaga, inisiatif pengurusan air kami telah mencapai kejayaan. Pada tahun 2003, kami telah dapat mengurangkan penggunaan air sehingga 8% dan pengeluaran buangan air sehingga 9% berbanding tahun 2002.

Water Consumption Discharge / Pengeluaran Penggunaan Air



Used in Product or evaporated /
 Penggunaan di dalam produk
 atau pengewapan
 Discharged /
 Dibuang

Agriculture Report *Laporan Pertanian*

In line with the National Agriculture Policy, Nestlé gives much emphasis to obtaining its agricultural raw materials locally, where and when available and feasible. Two agronomists are constantly on the ground looking at both the macro and micro levels of local agriculture production, exploring new potentials whilst maximising identified ones. The former would include quality rice and spices among others, while the latter is already providing much rural community support to participating chilli and red rice small farmers in the states of Kedah and Kelantan.

Seiring dengan Polisi Pertanian Negara, Nestlé turut memberi penekanan untuk mendapatkan bahan-bahan mentah pertanian daripada hasil tempatan di mana sahaja dan pada bila-bila masa bekalan boleh didapati dan urusan niaga boleh dilaksanakan. Dua orang ahli agronomi sentiasa bersedia meneliti pengeluaran pertanian tempatan pada peringkat makro dan mikro serta meninjau potensi-potensi baru di samping memaksimumkan potensi yang telah pun dikenal pasti. Potensi-potensi baru ini termasuklah beras yang berkualiti dan rempah ratus, di antara lainnya, sementara potensi yang telah dikenalpasti, telah pun memberikan sokongan kemasyarakatan yang padu di kawasan luar bandar seperti penyertaan petani-petani cili dan beras merah di Kedah dan Kelantan.



A farmer reaping the fruits of his labour.

Seorang peladang sedang memetik hasil tanamannya.



Quality control begins at farm level.

Kawalan mutu bermula dari ladang.

Contract Farming

Nestlé has ably demonstrated through its contract farming schemes for chillies and red rice in Kelantan and Kedah respectively, how harmony between field and factory can be achieved. It is a win-win situation all round.

Farmers obtain assured incomes from stable order and fair prices as well as increased field productivity via the technical support offered by Nestlé Agronomists.

Nestlé on the other hand, is able to achieve cost and manufacturing efficiency through reliable deliveries, and more importantly, manages raw material quality right from the fields. The latter makes for maximum assurance, with regards to food safety issues such as pesticide limits.

Perladangan Secara Kontrak

Nestlé telah berjaya menunjukkan bagaimana keharmonian di antara ladang dan kilang boleh dicapai, melalui skim perladangan kontraknya untuk cili dan beras merah, masing-masing di Kelantan dan Kedah. Ianya merupakan satu situasi di mana semua pihak mendapat manfaat.

Para petani dijamin akan memperoleh pendapatan daripada permintaan yang stabil dengan harga yang berpatutan dan juga peningkatan pengeluaran perladangan melalui sokongan teknikal yang ditawarkan oleh Ahli Agronomi Nestlé.

Dan bagi pihak Nestlé pula, ia dapat mencapai keberkesanan kos dan pengeluaran melalui penghantaran yang cekap dan yang lebih penting lagi memanfaatkan bahan mentah berkualiti yang segar dari ladang. Ini memberikan jaminan yang maksimum dari segi isu keselamatan makanan seperti had racun serangga perosak.

One Village One Product

Nestlé is a firm believer in the ability of the small farmer to produce competitively in terms of quality as well as cost. Through close collaboration with local farmer organisations, we have successfully combined this belief with the 'one village one product' concept espoused in the National Agriculture Policy. The result is the focussed maximisation of infrastructure and technical support resources on a specific product area and group.

This inevitably leads to enhanced income levels for participating farmers not only through stable and fair pricing, but more significantly through yield and quality improvements. On a micro-level, this arrangement leads further to the development of the rural areas and giving back maximum benefit to the farmer.

For Malaysia, this is best demonstrated by our current project with the Bukit Awan and Gurun Farmer's Organisation on fresh chilli and red rice respectively.

Satu Kampung Satu Produk

Nestlé percaya sepenuhnya terhadap keupayaan petani-petani kecil untuk mengeluarkan hasil yang boleh memberikan saingan dari segi kualiti dan juga kos. Melalui usaha sama rapat dengan organisasi-organisasi petani tempatan, kami telah menggabungkan dengan jayanya kepercayaan ini dengan konsep 'satu kampung satu produk' yang terkandung dalam Polisi Pertanian Kebangsaan. Hasilnya adalah sumber sokongan teknikal dan prasarana yang dimaksimumkan, tertumpu kepada kawasan atau kumpulan produk yang khusus.

Ini akhirnya akan membawa kepada kemajuan pada tahap pendapatan petani-petani yang terlibat, bukan sahaja melalui harga yang stabil dan wajar tetapi yang lebih penting, melalui peningkatan kualiti dan kutipan hasil. Pada peringkat mikro, usaha sama ini membawa kepada pembangunan selanjutnya kepada daerah pendalaman dan memberi balik manfaat yang maksimum kepada para petani.

Di Malaysia, contoh terbaik adalah projek yang sedang kami usahakan bersama dengan Organisasi Petani di Bukit Awan dan Gurun yang masing-masing menghasilkan cili segar dan beras merah.



Close and constant interaction with farmers on site is important.

Perhubungan yang rapat dan berterusan dengan petani amat penting.

Sustainable Agricultural Development and Care for the Environment

Nestlé's fresh chilli contract farming has been ongoing since the early 90's, and for red rice, it has been off to a good start since late 2003. A lot of efforts are centred on long term agricultural sustainability, with emphasis not only on economic viability, but also on the overall ability of mother earth, and efficient farming systems.

The close relationship enjoyed between the agronomists and farmers gives Nestlé the leverage to educate the farmers on practices that are beneficial to both the farmers as well as the environment. As an example, regular Pesticide Application Technology courses are

conducted with the emphasis on minimising adverse impact on the farmers and environment, while maximising effectiveness of spraying operations.

In rice farming, zero burning is practiced as all rice stubble and straws are ploughed back into the ground. Currently, ways are being looked at to conserve water and minimise agricultural waste into the water system, by anaerobic seeding direct transplant and silicate application techniques.

Pembangunan Pertanian Mampan dan Penjagaan Alam Sekitar

Kontrak perladangan cili segar Nestlé telah pun bermula sejak awal tahun 90-an lagi dan bagi beras merah pula, ia telah menunjukkan permulaan yang baik sejak lewat 2003. Banyak usaha-usaha ditumpukan kepada pengeluaran pertanian jangka panjang, dengan penekanan bukan sahaja kepada daya maju ekonomi, tetapi keupayaan keseluruhan alam semula jadi, dan sistem perladangan untuk mengekalkan pengeluaran pertanian yang berkualiti dan mampan.

Hubungan rapat yang dinikmati di antara ahli agronomi kami dengan para petani, memberikan kelebihan kepada kami untuk mengajar para petani tentang amalan-amalan pertanian yang akan memberi manfaat kepada mereka dan juga alam sekitar. Sebagai contoh, kursus Teknologi Guna Pakai Racun Serangga kerap diadakan untuk memberi penekanan untuk meminimumkan kesan buruk ke atas petani dan alam sekitar sementara memaksimumkan keberkesanan operasi penyemburan.

Dalam perladangan padi, sifar pembakaran diamalkan dengan membajakkan kembali tunggul-tunggul padi dan jerami ke dalam tanah. Kini kami sedang melihat cara-cara bagaimana untuk menjimatkan air dan meminimumkan sisa pertanian yang melimpah ke dalam sistem perairan, melalui teknologi pemindahan terus anak benih anaerobik dan penggunaan silikat.



Crop survey to gauge potential field problems and yield.

Penyelidikan ke atas tanaman untuk mengenalpasti masalah yang mungkin dihadapi dan hasil tanaman.