

# KODEKS POSTĘPOWANIA

## Dzień po dniu, ramię w ramię gotujemy lepszy świat

|                                                                    |          |
|--------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>1. WPROWADZENIE.....</b>                                        | <b>0</b> |
| <b>2. DOBRE JEDZENIE DLA WSZYSTKICH .....</b>                      | <b>1</b> |
| 2.1 Zdrowie i odżywianie .....                                     | 1        |
| 2.2 Bezpieczeństwo i jakość żywności .....                         | 2        |
| <b>3. CHROŹMY NASZĄ PLANETĘ .....</b>                              | <b>2</b> |
| 3.1 Klimat .....                                                   | 2        |
| 3.2 Gospodarka o obiegu zamkniętym .....                           | 2        |
| 3.3 Odpowiedzialne pozyskiwanie surowców .....                     | 3        |
| <b>4. POMAGAMY LUDZIOM SIĘ ROZWIJAĆ .....</b>                      | <b>3</b> |
| 4.1 Dbłość o bezpieczeństwo pracowników .....                      | 3        |
| 4.2 Kultura otwartej informacji zwrotnej .....                     | 3        |
| 4.3 Poszanowanie praw człowieka .....                              | 3        |
| <b>5. ETYKA.....</b>                                               | <b>4</b> |
| 5.1 KONFLIKTY INTERESÓW .....                                      | 4        |
| 5.2 PRAWO KONKURENCJI I UCZCIWE PRAKTYKI HANDLOWE .....            | 5        |
| 5.3 ŁAPOWNICTWO I KORUPCJA, PREZENTY I SPONSORING .....            | 5        |
| 5.3.1 Przeciwdziałanie łapownictwu i niewłaściwym korzyściom ..... | 5        |
| 5.3.2 Prezenty, posiłki i rozrywka .....                           | 5        |
| 5.3.3 Sponsoring .....                                             | 6        |
| 5.4 OSZUSTWA, OCHRONA MAJĄTKU FIRMY, RACHUNKOWOŚĆ .....            | 6        |
| <b>6. SZANUJEMY NASZE DANE .....</b>                               | <b>6</b> |
| 6.1 INFORMACJE POUFNE .....                                        | 6        |
| 6.2 Prywatność / ochrona danych .....                              | 7        |
| 6.3 Bezpieczeństwo informacji .....                                | 7        |
| 6.4 Polityka dotycząca sztucznej inteligencji .....                | 7        |
| 6.5 Zasady dotyczące mediów społecznościowych .....                | 8        |

The logo consists of three overlapping circles in shades of green and blue. The text "WHAT'S COOKING?" is written in white, bold, uppercase letters across the center of the circles.

**WHAT'S  
COOKING?**

**Dzień po dniu**, sprawiamy, że **zrównoważona** konsumpcja żywności staje się **drugą naturą** dzięki większemu apetytowi na smaczne, wygodne jedzenie z troską o ludzi i planetę.

## 1 WPROWADZENIE

**CEL:** praktyki biznesowe firmy What's Cooking?<sup>1</sup> od zawsze opierały się na uczciwości, jakości, trosce o ludzi i planetę oraz pełnej zgodności ze wszystkimi obowiązującymi przepisami prawa. Pracownicy What's Cooking?<sup>2</sup> dzień po dniu, ramię w ramię, tworzą lepszy świat, kierując się tymi wartościami i zobowiązaniami w codziennych obowiązkach, a reputacja What's Cooking? pozostaje dziś jednym z najważniejszych aktywów firmy.

Niniejszy Kodeks Postępowania precyzuje i wspiera ciągłe wdrażanie wartości What's Cooking? poprzez ustanowienie pewnych nienegocjowalnych minimalnych standardów postępowania w kluczowych obszarach.

**WCIELANIE KODEKSU W ŻYCIE:** pracownicy są proszeni o podpisanie kodeksu postępowania na początku swojej pracy w What's Cooking? oraz o odbycie standardowego szkolenia z Kodeksu Postępowania, które zostanie uzupełnione dodatkowymi szkoleniami dostosowanymi do ich stanowiska w ramach What's Cooking? Ponadto niniejszy Kodeks Postępowania jedynie porusza tematykę polityk What's Cooking?, jednak w przypadku większości z tych zagadnień dostępna jest bardziej szczegółowa polityka, do której odsyłamy. Wszystkie kodeksy i polityki są dostępne na platformie Stir Your Talent (Workday) Obowiązkiem każdego pracownika jest zapewnienie pełnej zgodności ze wszystkimi postanowieniami niniejszego Kodeksu oraz zasięgnięcie w razie potrzeby wskazówek u swojego przełożonego, działu HR lub Działu Prawnego i Zapewnienia Zgodności, w razie wątpliwości. Niezastosowanie się do niniejszego Kodeksu może skutkować działaniami dyscyplinarnymi, w tym możliwością zwolnienia oraz, w uzasadnionych przypadkach, postępowaniem sądowym lub sankcjami karnymi.

**ZGŁASZANIE NIEPRAWIDŁOWOŚCI:** Pracownicy są zachęceni do zgłaszania wszelkich praktyk lub działań uznanych za niewłaściwe w świetle niniejszego Kodeksu Postępowania, a nawet nielegalnych swojemu przełożonemu, działowi HR lub przez Linię Etyki, **za pomocą dostępnego narzędzia dla sygnalistów**, które trafiają do Działu Prawnego i Zapewnienia Zgodności.

<sup>1</sup> What's Cooking? oznacza What's Cooking Group NV, z siedzibą pod adresem Kortrijksesteenweg 1091 bus C, B - 9051 Sint-Denijs-Westrem (Belgia), RPR Gandawa 0421.364.139, oraz wszystkie jej bezpośrednie lub pośrednie spółki zależne.

<sup>2</sup> „Pracownik” oznacza wszystkie osoby związane z What's Cooking umową o pracę z dowolną spółką grupy





W tym zakresie odsyłamy do grupowej [Polityki dotyczącej sygnalistów UE/Wielkiej Brytanii](#), w tym narzędzia dla sygnalistów:

- Kliknij w link do strony zgłoszeniowej: <http://whistleblower.whatscooking.group>
- Wypełnij formularz i ZAPISZ swoje hasło
- Śledź status swojego zgłoszenia dzięki otrzymanemu hasłu

Wszystkie skargi zostaną odpowiednio zbadane i potraktowane poufnie. What's Cooking? zakazuje działań odwetowych wobec jakiegokolwiek pracownika za zgłoszenia dokonane w dobrej wierze, chroniąc jednocześnie prawa osób, których dotyczą zarzuty.

## 2 DOBRE JEDZENIE DLA WSZYSTKICH

Naszym celem jest „dobre jedzenie dla wszystkich”, dlatego oczekujemy od każdego pracownika What's Cooking?, od obszaru kuchni po biuro, krytycznego myślenia o wyborze składników, metodach produkcji, innowacyjnych pomysłach oraz sposobie komunikacji z klientami, mając na uwadze następujące zasady:

### 2.1 Zdrowie i odżywianie

W What's Cooking? naszym zobowiązaniem jest oferowanie bezpiecznych, wysokiej jakości, odżywczych i zrównoważonych produktów. Aby poprawić wartość odżywczą, promujemy korzystne składniki odżywcze, takie jak białka i błonnik, jednocześnie ograniczając stosowanie składników budzących obawy, takich jak sód, tłuszcze nasycone i dodane cukry. Skupiamy się na odpowiedzialnym doborze źródeł białka oraz podkreślamy walory pełnoziarnistych produktów zbożowych, warzyw i roślin strączkowych. Nasze przepisy i procesy produkcyjne pozostają możliwie proste i znane.

Cele naszej polityki żywieniowej to:

- **PRZEJRZYSTA KOMUNIKACJA:** jesteśmy w pełni zaangażowani w przejrzystość dotyczącą składników naszych produktów. Nasze opakowania muszą zawierać jasne i zrozumiałe informacje o zalecanych wielkościach porcji, składnikach oraz potencjalnych alergenach, aby umożliwić klientom podejmowanie świadomych wyborów.
- **PROMOWANIE ZRÓWNOWAŻONYCH WYBORÓW ŻYWIENIOWYCH:** jesteśmy zaangażowani w poszerzanie naszej oferty roślinnych i wegetariańskich dań gotowych do podgrzania.
- **ODPOWIEDZIALNE ŹRÓDŁA BIAŁKA:** aktywnie przeglądamy i optymalizujemy nasze przepisy, aby ograniczyć zawartość czerwonego mięsa bez poświęcania smaku, tekstury, trwałości czy wartości odżywczej.
- **SKŁADNIKI DO OGRANICZENIA:** koncentrujemy się na ograniczaniu sodu, tłuszczów nasyconych, tłuszczów ogółem oraz eliminacji dodanych cukrów, zachowując przy tym autentyczny smak, walory sensoryczne i bezpieczeństwo żywności.
- **SKŁADNIKI DO PROMOWANIA:** aby wspierać zdrowsze diety, What's Cooking? opracowuje pełnoziarniste wersje swoich flagowych dań, dbając o to, aby produkty te zachowały ten sam



uwielbiany smak i teksturę co wersje tradycyjne, dzięki czemu konsumenci mogą cieszyć się swoimi ulubionymi daniami, korzystając jednocześnie z lepszej wartości odżywczej.

Aby uzyskać bardziej szczegółowe wskazówki dotyczące realizacji tych celów w całej grupie, zapoznaj się z [Polityką żywieniową](#).

## 2.2 Bezpieczeństwo i jakość żywności

Utrzymujemy najwyższe standardy jakości w produkcji żywności poprzez:

- **POZYSKIWANIE SKŁADNIKÓW:** wybór wysokiej jakości składników, z priorytetem dla opcji zrównoważonych i lokalnych, o ile to możliwe, zgodnie z naszym [Kodeksem Postępowania Biznesowego dla Dostawców](#), współpracując z dostawcami w celu zmniejszenia wpływu na środowisko wykorzystywanych składników i surowców.
- **BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOSTI:** zapewnienie skutecznej integralności produktów w ramach What's Cooking? jest kluczowe dla utrzymania zaufania klientów, bezpieczeństwa i zgodności z przepisami. Przestrzegając tych zasad, nasi pracownicy i partnerzy mogą znacząco przyczynić się do utrzymania wysokich standardów integralności produktów, zapewniając, że produkty spożywcze docierające do klientów i konsumentów są bezpieczne, wysokiej jakości i niezawodne. Trzy kluczowe zachowania pomagają naszym pracownikom to osiągnąć:
  - 1. Przestrzeganie surowych praktyk higieny i sanitarnych;
  - 2. Przestrzeganie standardowych procedur operacyjnych (SOP) oraz
  - 3. Zaangażowanie w ciągłe szkolenia i doskonalenie.
- **BADANIA I ROZWÓJ:** Aktywnie inwestujemy w innowacje, aby stale poprawiać smak, wartość odżywczą i zrównoważony charakter naszych produktów w całym portfolio.

## 3 Chrońmy naszą planetę

### 3.1 Klimat

Naszym zobowiązaniem jest uczynienie zrównoważonej konsumpcji żywności naturalnym nawykiem. Jako pracownik odgrywasz kluczową rolę w realizacji naszych celów środowiskowych. Dzień po dniu, ramię w ramię, aktywnie redukujemy nasze emisje z Zakresu 1 i 2, usprawniamy zarządzanie energią i wodą oraz udoskonalamy nasze strategie zarządzania odpadami. Nasza [Polityka środowiskowa](#) określa nasze kluczowe oczekiwania wobec wszystkich pracowników w grupie What's Cooking, skupione wokół 3 głównych obszarów: (1) emisje i efektywność energetyczna; (2) ochrona zasobów wodnych; oraz (3) zrównoważone materiały, chemikalia i gospodarka odpadami.

### 3.2 Gospodarka o obiegu zamkniętym

Dostrzegając wpływ materiałów opakowaniowych na środowisko, nasza [Polityka dotycząca opakowań](#) koncentruje się na odpowiedzialnych i zrównoważonych praktykach opakowaniowych. Polityka ta wyznacza kierunki ograniczania odpadów opakowaniowych, zachęca do stosowania materiałów przyjaznych środowisku oraz promuje innowacyjne rozwiązania opakowaniowe zgodne z naszym



zaangażowaniem w ochronę środowiska. Dzięki tej polityce dążymy do minimalizacji naszego śladu ekologicznego, dostarczając jednocześnie klientom produkty wysokiej jakości.

### 3.3 Odpowiedzialne pozyskiwanie surowców

Nasze zaangażowanie w zrównoważony rozwój obejmuje również nasze praktyki zakupowe. [Polityka Zakupów](#) opisuje nasze zaangażowanie w pozyskiwanie towarów i usług w sposób odpowiedzialny środowiskowo i społecznie. Dzięki tej polityce dążymy do wspierania etycznych dostawców, minimalizowania wpływu na środowisko oraz promowania zrównoważonych praktyk biznesowych w całym naszym łańcuchu dostaw.

## 4 Pomagamy ludziom się rozwijać

### 4.1 Dbałość o bezpieczeństwo pracowników

What's Cooking? dba o to, aby miejsce pracy i jego otoczenie nie zagrażały integralności fizycznej ani zdrowiu pracowników. Działania na rzecz ograniczenia przyczyn wypadków i poprawy warunków pracy są przedmiotem ciągłych programów. Urządzenia sanitarne i stołówki udostępniane pracownikom są budowane i utrzymywane zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa. Jako minimum, What's Cooking? zapewnia pracownikom wodę pitną, czyste toalety w odpowiedniej liczbie, odpowiednią wentylację, wyjścia awaryjne, właściwe oświetlenie oraz dostęp do pomocy medycznej.

### 4.2 Kultura otwartej informacji zwrotnej

Wierzymy w kulturę otwartej informacji zwrotnej, w której każdy czuje się swobodnie, dzieląc się pomysłami, przekazując informację zwrotną i zgłaszając obawy. Zachęcamy do szczerych, pełnych szacunku rozmów i prosimy wszystkich o słuchanie z otwartym umysłem. Pracując ramię w ramię, uczymy się od siebie nawzajem i wspólnie rozwiązujemy wyzwania. Każdy powinien czuć się na tyle pewnie i odważnie, aby zabierać głos, zachowując przy tym szacunek i wyrozumiałość. Pomaga nam to rozwijać się jako jednostki, jako zespół i jako firma. Dlatego aktywnie wspieramy kulturę otwartej informacji zwrotnej w ramach What's Cooking?.

### 4.3 Poszanowanie praw człowieka

W What's Cooking? przestrzegamy międzynarodowych standardów praw człowieka oraz lokalnych przepisów dotyczących praw człowieka w krajach, w których działamy. W przypadku sprzeczności przepisów zawsze dążymy do przestrzegania najwyższego standardu.

Nasze podstawowe wymagania to:

- Zatrudnienie jest dobrowolne:** nie stosuje się pracy przymusowej, niewolniczej ani wykonywanej pod przymusem. Pracownicy nie są zobowiązani do składania dokumentów tożsamości ani wpłacania jakiegokolwiek depozytu jako warunku zatrudnienia i mogą swobodnie rozwiązać stosunek pracy po odpowiednim okresie wypowiedzenia.
- Wolność zrzeszania się i prawo do rokowań zbiorowych są przestrzegane:** w ramach przepisów prawa, pracownicy mają prawo przystępować do związków zawodowych lub je tworzyć według własnego wyboru oraz prowadzić rokowania zbiorowe. Przyjmuje się otwartą

postawę wobec związków zawodowych i ich działalności. Przedstawiciele pracowników nie są dyskryminowani i mają możliwość pełnienia swojej roli reprezentacyjnej w firmie.

3. **Praca dzieci nie jest wykorzystywana:** firma sprzeciwia się wykorzystywaniu pracy dzieci w swojej działalności. Nasi dostawcy nie mogą zatrudniać pracowników poniżej minimalnego ustawowego wieku pracy obowiązującego w danym kraju lub poniżej 15. roku życia.
4. **Wynagrodzenia i świadczenia:** wypłacane za standardowy tydzień pracy odpowiadają krajowym standardom prawnym lub standardom branżowym, w zależności od tego, które są wyższe.
5. **Godziny pracy nie są nadmierne:** przestrzegamy wymogów prawnych obowiązujących w każdym danym kraju. Pracownicy nie są zobowiązani do pracy w nadmiernym wymiarze godzin ani bez odpowiednich okresów odpoczynku.
6. **Nie stosuje się dyskryminacji:** nie występuje dyskryminacja w zakresie rekrutacji, wynagrodzenia, dostępu do szkoleń, awansu, rozwiązania stosunku pracy ani przejścia na emeryturę ze względu na rasę, pochodzenie narodowe, religię, wiek, niepełnosprawność, stan cywilny, orientację seksualną, przynależność związkową lub polityczną.
7. **Niedopuszczalne jest surowe lub nieludzkie traktowanie** Zakazane jest znęcanie się fizyczne lub karanie fizyczne, groźba przemocy fizycznej, molestowanie seksualne lub inne, a także znęcanie się słowne lub inne formy zastraszania.

## 5 Etyka

### 5.1 KONFLIKTY INTERESÓW

Konflikt interesów występuje wtedy, gdy osobiste interesy pracownika lub interesy strony trzeciej pozostają w sprzeczności z interesami What's Cooking?. W takiej sytuacji pracownikowi może być trudno działać w pełni w najlepszym interesie What's Cooking?

- **ZEWNĘTRZNE FUNKCJE I DZIAŁALNOŚĆ:** poza What's Cooking? nie należy podejmować żadnej działalności, jeśli koliduje ona z obowiązkami pracownika wobec What's Cooking?, stwarza ryzyko dla reputacji What's Cooking? lub w inny sposób jest sprzeczna z interesami What's Cooking?
- **MOŻLIWOŚCI BIZNESOWE:** pracownicy nie mogą konkurować z firmą ani czerpać osobistych korzyści z możliwości biznesowych odkrytych w trakcie zatrudnienia, chyba że firma wyraźnie zrzeknie się swojego interesu w wykorzystaniu takiej możliwości.
- **RODZINA I BLISCY:** najbliżsi członkowie rodziny i partnerzy pracowników mogą być zatrudniani jako pracownicy lub konsultanci wyłącznie wtedy, gdy powołanie opiera się na kwalifikacjach, wynikach, umiejętnościach i doświadczeniu, oraz pod warunkiem, że nie istnieje żadna bezpośrednia ani pośrednia relacja podległości służbowej między pracownikiem a jego bliskim lub partnerem. Te zasady uczciwego zatrudnienia mają zastosowanie do wszystkich aspektów zatrudnienia, w tym wynagrodzenia, awansów, szkoleń i transferów, a także w przypadku, gdy taka relacja powstanie po rozpoczęciu pracy przez danego pracownika. Pod warunkiem



posiadania równorzędnych kwalifikacji jak inni kandydaci, pierwszeństwo może zostać przyznane dzieciom pracowników What's Cooking? w odniesieniu do staży, okresów szkoleniowych, zatrudnienia w czasie wakacji i podobnych krótkoterminowych zadań.

Pracownicy powinni w miarę możliwości unikać konfliktów interesów i proaktywnie ujawniać wszelkie konflikty interesów gdy tylko staną się ich świadomi, swojemu działowi HR, przełożonemu lub Działowi Prawnemu i Zapewnienia Zgodności. W razie wątpliwości pracownicy powinni skonsultować dopuszczalność danego stanowiska lub działalności.

## 5.2 PRAWO KONKURENCJI I UCZCIWE PRAKTYKI HANDLOWE

What's Cooking? jest gotowe skutecznie konkurować w dzisiejszym środowisku biznesowym i zawsze będzie to robić w pełnej zgodności ze wszystkimi obowiązującymi przepisami antymonopolowymi, dotyczącymi konkurencji i uczciwych praktyk handlowych. Pracownicy muszą zawsze przestrzegać następujących zasad:

1. Polityka handlowa i ceny będą ustalane niezależnie i nigdy nie będą uzgadniane, formalnie ani nieformalnie, z konkurentami lub innymi niepowiązanymi stronami, bezpośrednio ani pośrednio;
2. Klienci, terytoria lub rynki produktów nigdy nie będą dzielone między What's Cooking? a jego konkurentów, lecz zawsze będą wynikiem uczciwej konkurencji;
3. Klienci i dostawcy będą traktowani uczciwie.

Wszyscy pracownicy, a zwłaszcza ci zaangażowani w marketing, sprzedaż i zakupy lub pozostający w regularnym kontakcie z konkurentami, są zobowiązani do zapoznania się z obowiązującymi przepisami dotyczącymi konkurencji. W razie wątpliwości należy skontaktować się z Działem Prawnym i Zapewnienia Zgodności w celu uzyskania porady i szkolenia z zakresu prawa konkurencji.

## 5.3 ŁAPOWNICTWO I KORUPCJA, PREZENTY I SPONSORING

### 5.3.1 Przeciwdziałanie łapownictwu i niewłaściwym korzyściom

Pracownicy nie mogą, bezpośrednio ani pośrednio, oferować, obiecywać, dawać ani przyjmować żadnych niewłaściwych korzyści finansowych lub innych w celu uzyskania, utrzymania lub zabezpieczenia działalności biznesowej ani jakiegokolwiek innej niewłaściwej korzyści od strony trzeciej, publicznej lub prywatnej. Zakazane jest wszelkie zachowanie mogące stworzyć wrażenie lub podejrzenie niewłaściwego wpływu bądź próby niewłaściwego postępowania.

Niewłaściwe korzyści obejmują wszystko, co ma wartość, takie jak pieniądze, prezenty, usługi, prowizje, pożyczki lub umowy o pracę bądź doradztwo dla osób blisko powiązanych. Oferowanie lub przyjmowanie takich korzyści, nawet gdy nie jest zaangażowany żaden urzędnik publiczny, może skutkować środkami dyscyplinarnymi i odpowiedzialnością karną. Wszyscy pracownicy muszą przestrzegać [Grupowej Polityki Przeciwdziałania Łapownictwu i Korupcji](#).

### 5.3.2 Prezenty, posiłki i rozrywka



Pracownicy nie mogą podlegać wpływowi otrzymanych przysług ani dążyć do niewłaściwego wpływania na innych poprzez oferowanie przysług. Pracownicy mogą oferować lub przyjmować wyłącznie rozsądne posiłki i symboliczne prezenty, które są odpowiednie do okoliczności i zgodne z obowiązującymi politykami, o wartości poniżej 100 EUR.

Prezenty, posiłki lub rozrywka nie mogą być oferowane ani przyjmowane, jeśli mogłyby stworzyć, lub w uzasadniony sposób być postrzegane jako tworzące, niewłaściwy wpływ na decyzję biznesową lub relację. Pracownicy muszą stosować najbardziej restrykcyjne podejście, aby uniknąć nawet pozorów niewłaściwego postępowania. W razie niepewności należy zasięgnąć wskazówek u przełożonego lub w Dziale Prawnym i Zapewnienia Zgodności.

W żadnym wypadku pracownicy nie mogą oferować ani przyjmować prezentów w formie pieniędzy, pożyczek, prowizji ani podobnych korzyści pieniężnych, niezależnie od ich wartości.

### 5.3.3 Sponsoring

What's Cooking? otrzymuje prośby o sponsoring różnych działań, w tym lokalnych klubów sportowych, organizacji charytatywnych i wydarzeń. Sponsoring jest oceniany w sposób restrykcyjny i selektywny ze względu na potencjalne ryzyko etyczne i ograniczoną wartość biznesową. Jednocześnie zaangażowanie pracowników w lokalne społeczności jest zachęcane.

Wszystkie działania sponsoringowe powyżej 500 EUR muszą zostać zatwierdzone przez Grupowego Kierownika ds. Komunikacji i muszą być zarządzane w sposób przejrzysty, wspierający uzasadnione cele biznesowe, unikający ryzyka etycznego oraz zapewniający odpowiednie wykorzystanie zasobów firmy.

## 5.4 OSZUSTWA, OCHRONA MAJĄTKU FIRMY, RACHUNKOWOŚĆ

Pracownicy nigdy nie mogą angażować się w oszukańcze lub inne nieuczciwe zachowania dotyczące mienia lub aktywów bądź sprawozdawczości finansowej i rachunkowości What's Cooking? lub jakiegokolwiek strony trzeciej.

Zapisy finansowe What's Cooking? stanowią podstawę zarządzania działalnością firmy i wypełniania jej zobowiązań wobec różnych interesariuszy. Każdy zapis finansowy musi być dokładny i zgodny ze standardami rachunkowości What's Cooking?. Pracownicy powinni chronić i wykorzystywać mienie What's Cooking? wyłącznie w sposób właściwy i efektywny. Wszyscy pracownicy powinni dążyć do ochrony mienia What's Cooking? przed utratą, uszkodzeniem, niewłaściwym użyciem, kradzieżą, oszustwem i zniszczeniem. Obowiązki te obejmują zarówno aktywa materialne, jak i niematerialne, w tym znaki towarowe, know-how, informacje poufne i systemy informatyczne.

Pracownicy muszą zapewnić, że wszystkie umowy są przeglądane, zatwierdzane i podpisywane zgodnie z obowiązującą matrycą [Delegowania Uprawnień \(DOA\)](#) oraz [Polityką dotyczącą umów](#), a także są odpowiednio przechowywane w wyznaczonej bazie danych umów (Medius Portal).

## 6 Szanujemy nasze dane

### 6.1 INFORMACJE POUFNE



Informacje poufne to wszelkie informacje, które nie są lub jeszcze nie są publicznie dostępne. Obejmują one tajemnice handlowe, pomysły inżynierskie i produkcyjne, receptury produktów, projekty, dane, dokumentację, informacje o wynagrodzeniach oraz wszelkie niepublikowane dane finansowe lub inne.

Sukces What's Cooking? zależy od wykorzystania jej informacji poufnych oraz od ich nieujawniania stronom trzecim. O ile nie jest to wymagane przez prawo lub upoważnione przez kierownictwo, pracownicy nie mogą ujawniać informacji poufnych ani zezwalać na ich ujawnienie. Obowiązek ten trwa również po zakończeniu zatrudnienia. Pracownicy powinni dokładać wszelkich starań, aby unikać niezamierzonego ujawnienia, zachowując szczególną ostrożność podczas przechowywania lub przekazywania informacji poufnych.

W przypadku, gdy strony trzecie, takie jak dostawcy lub klienci, udostępniają What's Cooking? informacje poufne, informacje te powinny być traktowane z taką samą starannością, jak informacje poufne What's Cooking?. W tym samym duchu pracownicy powinni chronić informacje poufne uzyskane w trakcie poprzedniego zatrudnienia.

## 6.2 Prywatność / ochrona danych

What's Cooking? jest zaangażowane w ochronę prywatności wszystkich osób. Dążymy do zapewnienia bezpieczeństwa danych osobowych naszych pracowników, kontrahentów, klientów, partnerów biznesowych i konsumentów przez cały czas oraz przetwarzamy dane osobowe wyłącznie zgodnie z unijnym ogólnym rozporządzeniem o ochronie danych (RODO) lub innymi obowiązującymi przepisami o ochronie danych. Wszyscy pracownicy zostaną przeszkoleni w zakresie postępowania z danymi osobowymi i mogą w każdej chwili zwrócić się o pomoc do Działu Prawnego i Zapewnienia Zgodności. Więcej informacji można znaleźć w następujących politykach: [Polityka Ochrony Danych](#) oraz [Polityka Przechowywania Danych](#).

## 6.3 Bezpieczeństwo informacji

Informacja jest priorytetem strategicznym i istotnym elementem zarządzania ryzykiem oraz zapewniania zrównoważonego charakteru naszej działalności. Jest to również kluczowy czynnik dla naszych klientów, którzy chcą mieć pewność, że ich dane są bezpieczne w What's Cooking?. Ponadto What's Cooking? podlega międzynarodowym przepisom prawnym, które nakładają rygorystyczne wymogi dotyczące odpowiedniej kontroli nad bezpieczeństwem informacji, w celu ochrony samej firmy, pracowników, dostawców, klientów i osób z nimi związanych.

Więcej informacji można znaleźć w [Polityce Akceptowalnego Użytkowania](#), która wyjaśnia 10 zasad What's Cooking? dotyczących bezpieczeństwa informacji.

## 6.4 Polityka dotycząca sztucznej inteligencji

What's Cooking? głęboko wierzy, że innowacje w dziedzinie sztucznej inteligencji bardzo szybko staną się powszechne i będą coraz częściej wykorzystywane do zwiększania osobistej produktywności, jednak jesteśmy świadomi zagrożeń związanych z tą szybko rozwijającą się technologią. Dlatego wszyscy pracownicy przechodzą szkolenie z zakresu korzystania ze sztucznej inteligencji podczas wdrożenia, a dostępna jest [Polityka dotycząca sztucznej inteligencji](#) zapewniająca niezbędne wskazówki.



## 6.5 Zasady dotyczące mediów społecznościowych

Ważne jest, aby wszyscy pracownicy byli świadomi konsekwencji angażowania się w media społecznościowe, w których pojawiają się odniesienia do What's Cooking?, naszej marki i interesariuszy. Dlatego wszyscy pracownicy są zobowiązani do przestrzegania [Polityki What's Cooking dotyczącej komunikacji zewnętrznej za pośrednictwem mediów społecznościowych](#) podczas angażowania się w działania w mediach społecznościowych, które (mogą) dotyczyć What's Cooking?.

