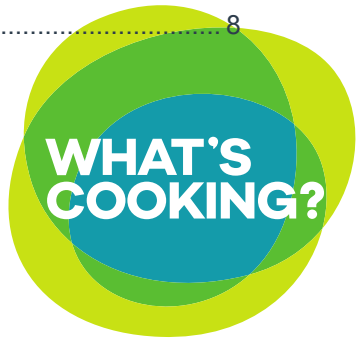


CÓDIGO DE CONDUCTA

Día a día, codo con codo, cocinamos un mundo mejor

1. INTRODUCCIÓN	0
2. BUENA COMIDA PARA TODOS	1
2.1 Salud y nutrición	1
2.2 Seguridad y calidad alimentaria	2
3. PROTEGER NUESTRO PLANETA	2
3.1 Clima	2
3.2 Economía circular	2
3.3 Abastecimiento responsable	3
4. AYUDAR A LAS PERSONAS A PROSPERAR	3
4.1 Velar por la seguridad de los empleados	3
4.2 Cultura de comunicación abierta	3
4.3 Respetar los derechos humanos	3
5. ÉTICA	4
5.1 CONFLICTOS DE INTERÉS	4
5.2 ANTIMONOPOLIO Y COMPETENCIA LEAL	5
5.3 SOBORNO Y CORRUPCIÓN, REGALOS Y PATROCINIOS	5
5.3.1 Lucha contra el soborno y ventajas indebidas	5
5.3.2 Regalos, comidas y entretenimiento	6
5.3.3 Patrocinios	6
5.4 FRAUDE, PROTECCIÓN DE LOS ACTIVOS DE LA EMPRESA Y CONTABILIDAD	6
6. RESPETAR NUESTROS DATOS	7
6.1 INFORMACIÓN CONFIDENCIAL	7
6.2 Privacidad/protección de datos	7
6.3 Seguridad de la información	7
6.4 Política de IA	7
6.5 Normas sobre redes sociales	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?**

Día a día, hacemos del **consumo sostenible** una **segunda naturaleza** despertando las ganas de comer rico y práctico, cuidando a las personas y al planeta.

1 INTRODUCCIÓN

PROPÓSITO: las prácticas empresariales de What's Cooking?¹ siempre se han regido por la integridad, la calidad, el cuidado de las personas y el planeta, y el pleno cumplimiento de todas las leyes aplicables. Los empleados de What's Cooking?² cocinan día a día, codo con codo, un mundo mejor, defendiendo estos valores y compromisos en sus responsabilidades diarias, y la reputación de What's Cooking? sigue siendo hoy uno de los activos más importantes de la Compañía.

Este Código de Conducta especifica y ayuda a la implementación continua de los valores de What's Cooking? mediante el establecimiento de determinadas normas mínimas de comportamiento no negociables en áreas clave.

MATERIALIZAR EL CÓDIGO: se pide a los empleados que firmen el código de conducta al comienzo de su trayectoria en What's Cooking? y que reciban una formación estándar sobre el Código de Conducta, que se complementará con formaciones adicionales específicas según su función dentro de What's Cooking? Además, en este Código de Conducta solo se abordan las políticas de What's Cooking?, pero para la mayoría de estos temas existe una política más detallada a la que se hace referencia. Todos los códigos y políticas están disponibles en la plataforma Stir Your Talent (Workday) Es responsabilidad de cada empleado garantizar el pleno cumplimiento de todas las disposiciones de este Código y solicitar orientación cuando sea necesario a su responsable directo, a RR. HH. o a la función Jurídica y de Cumplimiento en caso de duda. El incumplimiento de este Código puede dar lugar a medidas disciplinarias, incluida la posibilidad de despido y, si se justifica, procedimientos judiciales o sanciones penales.

HABLAR CLARO: Se anima a los empleados a informar a su responsable directo, a RR. HH. o a la Línea Ética sobre cualquier práctica o acción que se considere inapropiada en virtud de este Código de Conducta, o incluso ilegal, **mediante el envío de un informe a través de la herramienta de denuncias disponible** que llega a la función Jurídica y de Cumplimiento.

¹ What's Cooking? hace referencia a What's Cooking Group NV, con domicilio social en Kortrijksesteenweg 1091 bus C, B - 9051 Sint-Denijs-Westrem (Bélgica), RPR Gante 0421.364.139, así como a cualquiera de sus filiales directas o indirectas.

² «Empleado» hace referencia a todas las personas vinculadas a What's Cooking mediante un contrato de trabajo con cualquiera de las empresas del grupo





A este respecto, se hace referencia a la [Política de Denuncias UE/Reino Unido](#) del grupo, incluida la herramienta de denuncias:

- Haga clic en el enlace de la página de denuncias: <http://whistleblower.whatscooking.group>
- Rellene el formulario y GUARDE su contraseña
- Haga seguimiento de su denuncia gracias a la contraseña facilitada

Todas las denuncias serán debidamente investigadas y tratadas de forma confidencial. What's Cooking? prohíbe las represalias contra cualquier empleado por denuncias realizadas de buena fe, y a la vez protege los derechos de las personas señaladas.

2 BUENA COMIDA PARA TODOS

Nuestro objetivo es «buena comida para todos», por lo que pedimos a todos los empleados de What's Cooking?, desde la cocina hasta la oficina, que reflexionen de forma crítica sobre la elección de los ingredientes, los métodos de producción, las ideas innovadoras y la forma en que nos comunicamos con nuestros clientes, teniendo en cuenta las siguientes directrices:

2.1 Salud y nutrición

En What's Cooking? nuestro compromiso es ofrecer productos seguros, de alta calidad, nutritivos y sostenibles. Para mejorar la nutrición, promovemos nutrientes positivos como las proteínas y la fibra, y limitamos el uso de nutrientes preocupantes como el sodio, las grasas saturadas y los azúcares añadidos. Nos centramos en la elección responsable de fuentes de proteínas y resaltamos el valor intrínseco de los cereales integrales, las verduras y las legumbres. Nuestras recetas y procesos de producción se mantienen lo más sencillos y familiares posible.

Los objetivos de nuestra política nutricional son:

- **COMUNICACIÓN TRANSPARENTE:** estamos plenamente comprometidos con la transparencia respecto a los ingredientes de nuestros productos. Nuestro envasado debe ofrecer información clara y fácil de entender sobre los tamaños de porción recomendados, los ingredientes y los posibles alérgenos, para que los clientes puedan tomar decisiones informadas.
- **PROMOVER UNA ELECCIÓN ALIMENTARIA SOSTENIBLE:** nos comprometemos a ampliar nuestra gama de comidas listas para calentar de origen vegetal y vegetarianas.
- **FUENTES DE PROTEÍNAS RESPONSABLES:** estamos revisando y optimizando activamente nuestras recetas para reducir el contenido de carne roja sin sacrificar el sabor, la textura, la vida útil ni el valor nutricional.
- **NUTRIENTES QUE LIMITAR:** nos centramos en minimizar el sodio, las grasas saturadas, las grasas totales y eliminar los azúcares añadidos, manteniendo sabores auténticos, el gusto y la seguridad alimentaria.
- **NUTRIENTES QUE PROMOVER:** para favorecer dietas más saludables, What's Cooking? está desarrollando versiones integrales de sus platos estrella a nivel mundial, garantizando que estos productos conserven el mismo sabor y textura apreciados de las versiones tradicionales,



de forma que los consumidores puedan disfrutar de sus platos favoritos beneficiándose a la vez de un mejor aporte nutricional

Para obtener orientación más detallada sobre cómo alcanzamos estos objetivos en todo el grupo, consulte la [Política Nutricional](#).

2.2 Seguridad y calidad alimentaria

Mantenemos los más altos estándares de calidad en la producción de alimentos mediante:

- **ABASTECIMIENTO DE INGREDIENTES:** elegir ingredientes de alta calidad, priorizando opciones sostenibles y locales siempre que sea posible, de conformidad con nuestro [Código de Conducta Empresarial para Proveedores](#), colaborando con los proveedores para reducir el impacto ambiental de los ingredientes y materias primas utilizados.
- **SEGURIDAD ALIMENTARIA:** garantizar la integridad efectiva de los productos dentro de What's Cooking? es fundamental para mantener la confianza de los clientes, la seguridad y el cumplimiento de la normativa. Al adoptar estos comportamientos, nuestros empleados y socios pueden contribuir de forma significativa a mantener altos estándares de integridad del producto, garantizando que los productos alimentarios que llegan a clientes y consumidores sean seguros, de alta calidad y fiables. Tres comportamientos clave ayudan a nuestros empleados a lograrlo:
 - 1. Cumplir prácticas estrictas de higiene y saneamiento;
 - 2. Seguir los procedimientos operativos estándar (POE); y
 - 3. Comprometerse con la formación y la mejora continuas.
- **INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO:** Invertimos activamente en innovación para mejorar continuamente el sabor, el valor nutricional y la sostenibilidad de nuestros productos en toda la cartera.

3 Proteger nuestro planeta

3.1 Clima

Nuestro compromiso es hacer que el consumo sostenible de alimentos sea una segunda naturaleza. Como empleado, usted desempeña un papel crucial en la consecución de nuestros objetivos medioambientales. Día a día, codo con codo, reducimos activamente nuestras emisiones de Alcance 1 y 2, mejoramos nuestras prácticas de gestión de la energía y el agua, y perfeccionamos nuestras estrategias de gestión de residuos. Nuestra [Política Medioambiental](#) enumera nuestras principales expectativas para todos los empleados del grupo What's Cooking, resumidas en torno a 3 ejes centrales: (1) emisiones y eficiencia energética; (2) conservación del agua; y (3) materiales sostenibles, productos químicos y gestión de residuos.

3.2 Economía circular

Reconociendo el impacto medioambiental de los materiales de envasado, nuestra [Política de Envasado](#) se centra en prácticas de envasado responsables y sostenibles. Esta política orienta la



reducción de residuos de envasado, fomenta el uso de materiales respetuosos con el medio ambiente y promueve soluciones de envasado innovadoras acordes con nuestro compromiso con la protección del medio ambiente. A través de esta política, buscamos minimizar nuestra huella ecológica mientras ofrecemos productos de calidad a nuestros clientes.

3.3 Abastecimiento responsable

Nuestro compromiso con la sostenibilidad se extiende a nuestras prácticas de compras. [La Política de Compras](#) describe nuestra dedicación a abastecernos de bienes y servicios de forma responsable con el medio ambiente y la sociedad. A través de esta política, nos esforzamos por apoyar a proveedores éticos, minimizar el impacto ambiental y promover prácticas empresariales sostenibles en toda nuestra cadena de suministro.

4 Ayudar a las personas a prosperar

4.1 Velar por la seguridad de los empleados

What's Cooking? garantiza que el lugar de trabajo y su entorno no pongan en peligro la integridad física ni la salud de los empleados. Las acciones para reducir las causas de accidentes y mejorar las condiciones de trabajo son objeto de programas continuos. Las instalaciones sanitarias y los comedores puestos a disposición de los empleados se construyen y mantienen de acuerdo con los requisitos legales aplicables. Como mínimo, What's Cooking? proporciona a los empleados agua potable, aseos limpios en número suficiente, ventilación adecuada, salidas de emergencia, iluminación adecuada y acceso a tratamiento médico.

4.2 Cultura de comunicación abierta

Creemos en una cultura de comunicación abierta en la que todos se sientan cómodos compartiendo ideas, dando su opinión y planteando inquietudes. Fomentamos conversaciones honestas y respetuosas, y pedimos a todos que escuchen con mente abierta. Al trabajar codo con codo, aprendemos unos de otros y resolvemos los retos juntos. Todos deben sentirse seguros y con la valentía necesaria para expresarse, manteniendo siempre el respeto y la consideración. Esto nos ayuda a crecer como individuos, como equipo y como empresa. Por ello, apoyamos activamente una cultura de comunicación abierta dentro de What's Cooking?.

4.3 Respetar los derechos humanos

En What's Cooking? cumplimos con las normas internacionales de derechos humanos y con la normativa local en materia de derechos humanos de los países en los que operamos. Cuando las disposiciones entren en conflicto, siempre procuramos respetar el estándar más elevado.

Nuestros requisitos fundamentales son:

1. **El empleo se elige libremente:** no existe trabajo forzoso, en régimen de servidumbre ni involuntario. Los empleados no están obligados a entregar documentos de identidad ni a pagar depósito alguno como condición de empleo, y son libres de dejar su puesto tras dar un preaviso razonable.



2. **Se respetan la libertad de asociación y el derecho a la negociación colectiva: dentro del marco legal**, los empleados tienen derecho a afiliarse o formar sindicatos de su elección y a negociar colectivamente. Se adopta una actitud abierta hacia los sindicatos y sus actividades. Los representantes de los empleados no sufren discriminación y tienen acceso para desempeñar su función representativa en la empresa.
3. **No se recurrirá al trabajo infantil**: la Compañía se opone al uso del trabajo infantil en su actividad. Nuestros proveedores no deben emplear a trabajadores por debajo de la edad legal mínima de trabajo en el país en cuestión, ni por debajo de los 15 años.
4. **Salarios y prestaciones**: los pagados por una semana laboral estándar cumplen las normas legales nacionales o las normas de referencia del sector, la que sea superior.
5. **Las jornadas laborales no son excesivas**: cumplimos con los requisitos legislativos aplicables en cada país correspondiente. No se exige a los empleados trabajar horas extremas ni sin períodos de descanso adecuados.
6. **No se practica ninguna discriminación**: no existe discriminación en la contratación, la remuneración, el acceso a la formación, la promoción, el despido o la jubilación por motivos de raza, origen nacional, religión, edad, discapacidad, estado civil, orientación sexual, afiliación sindical o política.
7. **No se permite ningún trato duro o inhumano** Quedan prohibidos el maltrato físico o los castigos físicos, la amenaza de maltrato físico, el acoso sexual o de otro tipo y el abuso verbal u otras formas de intimidación.

5 Ética

5.1 CONFLICTOS DE INTERÉS

Existe un conflicto de interés cuando los intereses personales de un empleado o los intereses de un tercero compiten con los intereses de What's Cooking?. En tal situación, puede resultar difícil para el empleado actuar plenamente en beneficio de los mejores intereses de What's Cooking?

- **CARGOS Y ACTIVIDADES EXTERNAS**: fuera de What's Cooking?, no deberá desempeñarse ninguna actividad si dicha actividad interfiere con las responsabilidades del empleado hacia What's Cooking?, si crea riesgos para la reputación de What's Cooking?, o si de cualquier otra forma entra en conflicto con los intereses de What's Cooking?
- **OPORTUNIDADES CORPORATIVAS**: los empleados no competirán con la Compañía, ni obtendrán ventaja personal de oportunidades de negocio que descubran en el curso de su empleo, salvo que la Compañía renuncie expresamente a su interés en aprovechar dicha oportunidad.
- **FAMILIA Y PARIENTES**: los familiares directos y las parejas de los empleados solo podrán ser contratados como empleados o consultores si el nombramiento se basa en cualificaciones, desempeño, competencias y experiencia, y siempre que no exista una relación de dependencia jerárquica directa o indirecta entre el empleado y su familiar o pareja. Estos



principios de empleo justo se aplicarán a todos los aspectos del empleo, incluidas la remuneración, los ascensos, la formación y los traslados, así como en caso de que la relación se desarrolle después de que el empleado en cuestión se haya incorporado a la Compañía. Siempre que tengan cualificaciones equivalentes a otros candidatos, se podrá dar prioridad a los hijos de los empleados de What's Cooking? en relación con prácticas, períodos de formación, empleo durante las vacaciones y asignaciones a corto plazo similares.

Los empleados deben evitar los conflictos de interés siempre que sea posible y deben divulgar de forma proactiva cualquier conflicto de interés tan pronto como tengan conocimiento de él a su departamento de RR. HH., a su responsable directo o a la función Jurídica y de Cumplimiento. En caso de duda, los empleados deben consultar sobre la admisibilidad del puesto o de la actividad en cuestión.

5.2 ANTIMONOPOLIO Y COMPETENCIA LEAL

What's Cooking? está preparado para competir con éxito en el entorno empresarial actual y siempre lo hará en pleno cumplimiento de todas las leyes aplicables en materia de defensa de la competencia, antimonopolio y competencia leal. Los empleados deben respetar en todo momento las siguientes normas:

1. La política comercial y los precios se fijarán de forma independiente y nunca se acordarán, formal o informalmente, con competidores u otras partes no relacionadas, ya sea directa o indirectamente;
2. Los clientes, territorios o mercados de productos nunca se repartirán entre What's Cooking? y sus competidores, sino que siempre serán el resultado de una competencia leal;
3. Los clientes y proveedores serán tratados de forma justa.

Todos los empleados, pero especialmente aquellos implicados en marketing, ventas y compras, o que estén en contacto regular con competidores, tienen la responsabilidad de familiarizarse con la normativa de defensa de la competencia aplicable. En caso de duda, deberá contactarse con la función Jurídica y de Cumplimiento para recibir asesoramiento y formación en materia de derecho de la competencia.

5.3 SOBORNO Y CORRUPCIÓN, REGALOS Y PATROCINIOS

5.3.1 Lucha contra el soborno y ventajas indebidas

Los empleados no deben, directa ni indirectamente, ofrecer, prometer, dar o aceptar ninguna ventaja financiera u otra indebida para obtener, retener o asegurar negocios, o cualquier otro beneficio indebido de un tercero, sea público o privado. Se prohíbe cualquier conducta que pueda crear apariencia o sospecha de influencia indebida o de intento de conducta inapropiada.

Los beneficios indebidos incluyen cualquier cosa de valor, como dinero, regalos, servicios, comisiones ilícitas, préstamos o contratos de empleo o consultoría para partes estrechamente relacionadas. Ofrecer o aceptar tales beneficios, incluso cuando no esté implicado ningún funcionario público, puede dar lugar a medidas disciplinarias y responsabilidad penal. Todos los empleados deben cumplir con la [Política Anticorrupción y Antisoborno del Grupo](#).



5.3.2 Regalos, comidas y entretenimiento

Los empleados no deben dejarse influir por favores recibidos, ni tratar de influir indebidamente en otros ofreciendo favores. Los empleados solo pueden ofrecer o aceptar comidas razonables y regalos simbólicos que resulten apropiados según las circunstancias y conformes con las políticas aplicables, y de un valor inferior a 100 EUR.

No se deben ofrecer ni aceptar regalos, comidas o entretenimiento si pudieran crear, o percibirse razonablemente como creadores de, una influencia indebida sobre una decisión o relación comercial. Los empleados deben aplicar el enfoque más restrictivo para evitar incluso la apariencia de irregularidad. En caso de incertidumbre, debe solicitarse orientación al responsable directo o a la función Jurídica y de Cumplimiento.

Bajo ninguna circunstancia podrán los empleados ofrecer o aceptar regalos en forma de dinero, préstamos, comisiones ilícitas o ventajas monetarias similares, independientemente de su valor.

5.3.3 Patrocinios

What's Cooking? recibe solicitudes de patrocinio para diversas actividades, incluidos clubes deportivos locales, organizaciones benéficas y eventos. Los patrocinios se evalúan de forma restrictiva y selectiva debido a los posibles riesgos éticos y al limitado valor empresarial. Al mismo tiempo, se fomenta la implicación de los empleados en las comunidades locales.

Toda actividad de patrocinio superior a 500 EUR debe ser aprobada por el Responsable de Comunicación del Grupo y debe gestionarse de manera transparente que respalde objetivos empresariales legítimos, evite riesgos éticos y garantice el uso adecuado de los recursos de la empresa.

5.4 FRAUDE, PROTECCIÓN DE LOS ACTIVOS DE LA EMPRESA Y CONTABILIDAD

Los empleados nunca deben incurrir en conductas fraudulentas o deshonestas de otro tipo relativas a los bienes o activos, o a la información financiera y contable de What's Cooking? o de cualquier tercero.

Los registros financieros de What's Cooking? constituyen la base para gestionar el negocio de la Compañía y cumplir con sus obligaciones frente a las distintas partes interesadas. Todo registro financiero debe ser exacto y ajustarse a las normas contables de What's Cooking?. Los empleados deben salvaguardar y hacer un uso adecuado y eficiente de los bienes de What's Cooking?. Todos los empleados deben procurar proteger los bienes de What's Cooking? frente a la pérdida, el daño, el uso indebido, el robo, el fraude y la destrucción. Estas obligaciones abarcan tanto los activos tangibles como los intangibles, incluidas las marcas, el know-how, la información confidencial y los sistemas de información.

Los empleados deben asegurarse de que todos los contratos se revisan, aprueban y firman de conformidad con la matriz aplicable de [Delegación de Autoridad \(DOA\)](#) y con [la Política de Contratos](#), y se almacenan debidamente en la base de datos de contratos designada (Medius Portal).



6 Respetar nuestros datos

6.1 INFORMACIÓN CONFIDENCIAL

La información confidencial es cualquier información que no es, o que aún no es, pública. Incluye secretos comerciales, ideas de ingeniería y fabricación, recetas de productos, diseños, datos, registros, información salarial y cualquier otro dato financiero o de otro tipo no publicado.

El éxito de What's Cooking? depende del uso de su información confidencial y de su no divulgación a terceros. Salvo que la ley lo exija o su dirección lo autorice, los empleados no deben divulgar información confidencial ni permitir su divulgación. Esta obligación continúa más allá de la finalización del empleo. Los empleados deben hacer todo lo posible por evitar la divulgación involuntaria, extremando el cuidado al almacenar o transmitir información confidencial.

En caso de que terceros, como proveedores o clientes, compartan con What's Cooking? información confidencial, dicha información debe tratarse con el mismo cuidado que si fuera información confidencial de What's Cooking?. En ese mismo espíritu, los empleados deben proteger la información confidencial que hayan obtenido durante su empleo anterior.

6.2 Privacidad/protección de datos

What's Cooking? se compromete a proteger la privacidad de todas las personas. Nos esforzamos por mantener seguros en todo momento los datos personales de nuestros empleados, contratistas, clientes, socios comerciales y consumidores, y solo tratamos los datos personales de conformidad con el Reglamento General de Protección de Datos (RGPD) de la UE o cualquier otra normativa aplicable en materia de protección de datos. Todos los empleados recibirán formación sobre cómo tratar los datos personales y pueden solicitar en cualquier momento la ayuda de la función Jurídica y de Cumplimiento. Puede encontrarse más información en las siguientes políticas: [Política de Protección de Datos](#) y [Política de Retención de Datos](#).

6.3 Seguridad de la información

La información es una prioridad estratégica y un componente esencial para gestionar el riesgo y hacer que nuestro negocio sea sostenible. También es un factor determinante clave para nuestros clientes, que desean tener la seguridad de que sus datos están a salvo con What's Cooking?. Además, What's Cooking? está sujeto a leyes y normativas internacionales que imponen requisitos estrictos sobre el control adecuado de la seguridad de la información para protegerse a sí misma, a sus empleados, proveedores, clientes y personas relacionadas.

Puede encontrarse más información en la [Política de Uso Aceptable](#), que explica los 10 principios de What's Cooking? en materia de seguridad de la información.

6.4 Política de IA

What's Cooking? cree firmemente que la innovación en el ámbito de la IA se generalizará muy rápidamente y se utilizará cada vez más como herramienta de mejora de la productividad personal; sin embargo, somos conscientes de los riesgos de esta tecnología en rápida evolución. Por ello, todos los empleados reciben formación en el uso de la IA durante su incorporación, y se dispone de una [Política de IA](#) para ofrecer la orientación necesaria.



6.5 Normas sobre redes sociales

Es importante que todos los Empleados sean conscientes de las implicaciones de participar en redes sociales que hagan referencia a What's Cooking?, a nuestra marca y a nuestras partes interesadas. Por ello, se pide a todos los Empleados que cumplan la [Política de What's Cooking sobre Comunicaciones Externas a través de Redes Sociales](#) al realizar actividades en redes sociales que (puedan) involucrar a What's Cooking?.

