

GEDRAGSCODE

Dag na dag, zij aan zij, koken we aan een betere wereld

1. INLEIDING.....	0
2. GOED ETEN VOOR IEDEREEN.....	1
2.1 Gezondheid & Voeding	1
2.2 Voedselveiligheid en -kwaliteit	2
3. ONZE PLANEET BESCHERMEN.....	2
3.1 Klimaat	2
3.2 Circulaire economie	2
3.3 Verantwoorde inkoop	3
4. MENSEN HELPEN GROEIEN	3
4.1 Veiligheid van medewerkers waarborgen.....	3
4.2 Open feedbackcultuur.....	3
4.3 Mensenrechten respecteren	3
5. ETHIEK.....	4
5.1 BELANGENCONFLICTEN.....	4
5.2 MEDEDINGING EN EERLIJKE HANDEL.....	5
5.3 OMKOPING EN CORRUPTIE, GESCHENKEN EN SPONSORING	5
5.3.1 Anticorruptie en onrechtmatige voordelen	5
5.3.2 Geschenken, maaltijden en representatie.....	5
5.3.3 Sponsoring	6
5.4 FRAUDE, BESCHERMING VAN BEDRIJFSMIDDELEN, BOEKHOUDING.....	6
6. ONZE GEGEVENS RESPECTEREN	7
6.1 VERTROUWELIJKE INFORMATIE.....	7
6.2 Privacy/gegevensbescherming	7
6.3 Informatiebeveiliging	7
6.4 AI-beleid	7
6.5 Regels voor sociale media.....	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?**

Dag na dag maken we **duurzame voedselconsumptie een tweede natuur** door de zin in lekker en gemakkelijk eten aan te wakkeren, met zorg voor mens en planeet.

1 INLEIDING

DOEL: de werkwijze van What's Cooking?¹ is altijd gestoeld geweest op integriteit, kwaliteit, zorg voor mens en planeet, en volledige naleving van alle toepasselijke wetgeving. De medewerkers van What's Cooking?² koken dag na dag, zij aan zij, aan een betere wereld door deze waarden en verbintenissen hoog te houden in hun dagelijkse verantwoordelijkheden, en de reputatie van What's Cooking? blijft vandaag een van de belangrijkste activa van het bedrijf.

Deze gedragscode geeft nadere invulling aan de waarden van What's Cooking? en ondersteunt de verdere implementatie ervan door bepaalde niet-onderhandelbare minimumnormen voor gedrag in belangrijke domeinen vast te leggen.

DE CODE IN DE PRAKTIJK BRENGEN: medewerkers wordt gevraagd de gedragscode te ondertekenen bij de start van hun traject bij What's Cooking? en een standaardopleiding over de gedragscode te volgen, die zal worden aangevuld met bijkomende functiespecifieke opleidingen naargelang hun verantwoordelijkheden binnen What's Cooking? Bovendien behandelt deze gedragscode enkel de beleidslijnen van What's Cooking? in grote lijnen; voor de meeste van deze onderwerpen is een uitgebreider beleid beschikbaar waarnaar wordt verwezen. Alle codes en beleidslijnen zijn beschikbaar op het Stir Your Talent Platform (Workday). Het is de verantwoordelijkheid van elke medewerker om volledige naleving van alle bepalingen van deze Code te waarborgen en indien nodig advies in te winnen bij zijn of haar manager, HR of de functie Juridische Zaken en Compliance in geval van twijfel. Elke niet-naleving van deze Code kan leiden tot disciplinaire maatregelen, met inbegrip van mogelijke ontslagen en, indien gerechtvaardigd, gerechtelijke procedures of strafrechtelijke sancties.

AAN DE BEL TREKKEN: Medewerkers worden aangemoedigd om praktijken of handelingen die zij als ongepast of zelfs illegaal beschouwen onder deze gedragscode te melden aan hun manager, HR of de Ethische Lijn, **door dit te melden via de beschikbare klokkenluiderstool** die bij de functie Juridische Zaken en Compliance terechtkomt.

¹ What's Cooking? verwijst naar What's Cooking Group NV, met maatschappelijke zetel te Kortrijksesteenweg 1091 bus C, B - 9051 Sint-Denijs-Westrem (België), RPR Gent 0421.364.139, en al haar rechtstreekse of onrechtstreekse dochterondernemingen.

² 'Medewerker' verwijst naar alle personen die via een arbeidsovereenkomst verbonden zijn met What's Cooking bij één van de vennootschappen van de groep





In dit verband wordt verwezen naar het [EU/UK-klokkenluidersbeleid](#) van de groep, met inbegrip van de klokkenluiderstool:

- Klik op de link naar de meldingspagina: <http://whistleblower.whatscooking.group>
 - Vul het formulier in en BEWAAR uw wachtwoord
 - Volg uw melding op dankzij het verkregen wachtwoord
- Alle klachten zullen naar behoren worden onderzocht en vertrouwelijk worden behandeld. What's Cooking? verbiedt vergelding tegen medewerkers voor meldingen die te goeder trouw zijn gedaan, en beschermt tegelijk de rechten van eventueel beschuldigde personen.

2 GOED ETEN VOOR IEDEREEN

Ons doel is 'goed eten voor iedereen', daarom vragen we elke medewerker van What's Cooking?, van de keuken tot het kantoor, om kritisch na te denken over de keuze van ingrediënten, productiemethoden, innovatieve ideeën en de manier waarop we met onze klanten communiceren, met de volgende richtlijnen in gedachten:

2.1 Gezondheid & Voeding

Bij What's Cooking? engageren we ons om veilige, hoogwaardige, voedzame en duurzame producten aan te bieden. Om de voedingswaarde te verbeteren, promoten we positieve voedingsstoffen zoals eiwitten en vezels, en beperken we het gebruik van aandachtstoffen zoals natrium, verzadigde vetten en toegevoegde suikers. We focussen op verantwoorde keuzes van eiwitbronnen en benadrukken de intrinsieke waarde van volle granen, groenten en peulvruchten. Onze recepten en productieprocessen blijven zo herkenbaar en eenvoudig mogelijk.

Onze voedingsbeleidsdoelstellingen zijn:

- **TRANSPARANTE COMMUNICATIE:** we engageren ons volledig voor transparantie over de ingrediënten in onze producten. Onze verpakking moet duidelijke, gemakkelijk te begrijpen informatie geven over aanbevolen portiegroottes, ingrediënten en mogelijke allergenen, zodat klanten weloverwogen keuzes kunnen maken.
- **DUURZAME VOEDSELKEUZES PROMOTEN:** we engageren ons om ons aanbod van plantaardige en vegetarische opwarmmaaltijden uit te breiden.
- **VERANTWOORDE EIWITBRONNEN:** we herzien en optimaliseren actief onze recepten om het gehalte aan rood vlees te verminderen zonder in te boeten aan smaak, textuur, houdbaarheid of voedingswaarde.
- **TE BEPERKEN VOEDINGSSTOFFEN:** we richten ons op het minimaliseren van natrium, verzadigd vet en totaal vet, en het elimineren van toegevoegde suikers, met behoud van authentieke smaken, smaakbeleving en voedselveiligheid.
- **TE PROMOTEN VOEDINGSSTOFFEN:** om gezondere voedingspatronen te ondersteunen, ontwikkelt What's Cooking? volkorenversies van zijn wereldwijde topgerechten, waarbij ervoor wordt gezorgd dat deze producten dezelfde geliefde smaak en textuur van de



traditionele versies behouden, zodat consumenten kunnen genieten van hun favoriete gerechten en tegelijk profiteren van een verbeterde voedingswaarde

Voor meer gedetailleerde richtlijnen over hoe we deze doelstellingen groepsbreed bereiken, verwijzen we naar het [Voedingsbeleid](#).

2.2 Voedselveiligheid en -kwaliteit

We hanteren de hoogste kwaliteitsnormen bij de voedselproductie door middel van:

- **INKOOP VAN INGREDIËNTEN:** kiezen voor hoogwaardige ingrediënten, met voorrang voor duurzame en lokale opties waar mogelijk, in overeenstemming met onze [Gedragsgcode voor Leveranciers](#), in samenwerking met leveranciers om de milieu-impact van gebruikte ingrediënten en grondstoffen te verminderen.
- **VOEDSELVEILIGHEID:** het waarborgen van effectieve productintegriteit binnen What's Cooking? is cruciaal voor het behoud van klantvertrouwen, veiligheid en naleving van regelgeving. Door deze gedragingen na te leven, kunnen onze medewerkers en partners aanzienlijk bijdragen aan het handhaven van hoge normen voor productintegriteit, zodat de voedingsproducten die klanten en consumenten bereiken veilig, hoogwaardig en betrouwbaar zijn. Drie belangrijke gedragingen helpen onze medewerkers hierbij:
 - 1. Strikte hygiëne- en sanitaire praktijken naleven;
 - 2. Standaard operationele procedures (SOP's) volgen; en
 - 3. Zich inzetten voor continue opleiding en verbetering.
- **ONDERZOEK EN ONTWIKKELING:** We investeren actief in innovatie om de smaak, voedingswaarde en duurzaamheid van onze producten in het volledige portfolio voortdurend te verbeteren.

3 Onze planeet beschermen

3.1 Klimaat

Ons Engagement is om duurzame voedselconsumptie een vanzelfsprekendheid te maken. Als medewerker speelt u een cruciale rol in het bereiken van onze milieudoelstellingen. Dag na dag, zij aan zij, verminderen we actief onze Scope 1- en 2-emissies, verbeteren we ons energie- en waterbeheer, en verfijnen we onze afvalbeheerstrategieën. Ons [Milieubeleid](#) somt onze belangrijkste verwachtingen op voor alle medewerkers binnen de What's Cooking-groep, samengevat rond 3 kernthema's: (1) emissies en energie-efficiëntie; (2) waterbesparing; en (3) duurzame materialen, chemicaliën en afvalbeheer.

3.2 Circulaire economie

Gezien de milieu-impact van verpakkingsmaterialen, focust ons [Verpakkingsbeleid](#) op verantwoorde en duurzame verpakkingspraktijken. Dit beleid stuurt de vermindering van verpakkingsafval, moedigt het gebruik van milieuvriendelijke materialen aan en promoot innovatieve verpakkingsoplossingen die aansluiten bij ons engagement voor milieubescherming. Met dit beleid streven we ernaar onze



ecologische voetafdruk te minimaliseren terwijl we kwaliteitsvolle producten aan onze klanten leveren.

3.3 Verantwoorde inkoop

Ons engagement voor duurzaamheid strekt zich ook uit tot onze inkooppraktijken. [Het Inkoopbeleid](#) beschrijft onze toewijding om goederen en diensten op een milieu- en maatschappelijk verantwoorde manier in te kopen. Met dit beleid streven we ernaar ethische leveranciers te ondersteunen, milieu-impact te minimaliseren en duurzame bedrijfspraktijken doorheen onze volledige toeleveringsketen te bevorderen.

4 Mensen helpen groeien

4.1 Veiligheid van medewerkers waarborgen

What's Cooking? zorgt ervoor dat de werkplek en de omgeving ervan de fysieke integriteit of gezondheid van medewerkers niet in gevaar brengen. Acties om de oorzaken van ongevallen te verminderen en de arbeidsomstandigheden te verbeteren maken deel uit van lopende programma's. Sanitaire voorzieningen en kantines die ter beschikking van medewerkers worden gesteld, worden gebouwd en onderhouden in overeenstemming met de toepasselijke wettelijke vereisten. What's Cooking? voorziet medewerkers minstens van drinkwater, voldoende schone toiletten, adequate ventilatie, nooduitgangen, gepaste verlichting en toegang tot medische verzorging.

4.2 Open feedbackcultuur

We geloven in een open feedbackcultuur waarin iedereen zich comfortabel voelt om ideeën te delen, feedback te geven en bezorgdheden te uiten. We moedigen eerlijke, respectvolle gesprekken aan en vragen iedereen om met een open geest te luisteren. Door zij aan zij te werken, leren we van elkaar en lossen we uitdagingen samen op. Iedereen zou zich voldoende zeker en moedig moeten voelen om zich uit te spreken, terwijl hij of zij respectvol en attent blijft. Dit helpt ons groeien als individu, als team en als bedrijf. Daarom ondersteunen we actief een open feedbackcultuur binnen What's Cooking?.

4.3 Mensenrechten respecteren

Bij What's Cooking? houden we ons aan internationale mensenrechtennormen en de lokale mensenrechtenregelgeving in de landen waarin we actief zijn. Waar bepalingen conflicteren, streven we er steeds naar de hoogste norm te hanteren.

Onze kernvereisten zijn:

- 1. Tewerkstelling wordt vrij gekozen:** er is geen sprake van gedwongen, verplichte of onvrijwillige arbeid. Medewerkers zijn niet verplicht identiteitspapieren af te geven of een borgsom te betalen als voorwaarde voor tewerkstelling, en zijn vrij om na een redelijke opzegtermijn hun dienstverband te beëindigen.
- 2. Vrijheid van vereniging en het recht op collectief onderhandelen worden gerespecteerd:** binnen het wettelijke kader hebben medewerkers het recht om zich aan te sluiten bij



vakbonden of deze op te richten naar eigen keuze, en collectief te onderhandelen. Er wordt een open houding aangenomen ten aanzien van vakbonden en hun activiteiten. Werknemersvertegenwoordigers worden niet gediscrimineerd en hebben toegang om hun vertegenwoordigende rol in het bedrijf uit te oefenen.

3. **Kinderarbeid wordt niet gebruikt:** het bedrijf is gekant tegen het gebruik van kinderarbeid in zijn activiteiten. Onze leveranciers mogen geen werknemers tewerkstellen die jonger zijn dan de wettelijke minimumleeftijd om te werken in het betrokken land, of jonger dan 15 jaar.
4. **Lonen en voordelen:** betaald voor een standaardwerkweek voldoen aan de nationale wettelijke normen of de sectornormen, naargelang welke hoger is.
5. **Werkuren zijn niet buitensporig:** we voldoen aan de wetgevende vereisten die van toepassing zijn in elk betrokken land. Medewerkers zijn niet verplicht extreme uren te werken of te werken zonder voldoende rustperiodes.
6. **Er wordt geen discriminatie toegepast:** er is geen discriminatie bij aanwerving, verloning, toegang tot opleiding, promotie, ontslag of pensionering op basis van ras, nationale afkomst, godsdienst, leeftijd, handicap, burgerlijke staat, seksuele geaardheid, vakbondslidmaatschap of politieke overtuiging.
7. **Harde of onmenselijke behandeling is niet toegestaan** Fysieke mishandeling of bestraffing, dreiging met fysieke mishandeling, seksuele of andere intimidatie, en verbaal geweld of andere vormen van intimidatie zijn verboden.

5 Ethiek

5.1 BELANGENCONFLICTEN

Een belangenconflict ontstaat wanneer de persoonlijke belangen van een medewerker of de belangen van een derde partij concurreren met de belangen van What's Cooking?. In zo'n situatie kan het voor de medewerker moeilijk zijn om volledig in het beste belang van What's Cooking? te handelen.

- **EXTERNE MANDATEN EN ACTIVITEITEN:** buiten What's Cooking? mag geen enkele activiteit worden uitgeoefend als deze de verantwoordelijkheden van de medewerker jegens What's Cooking? verstoort, risico's creëert voor de reputatie van What's Cooking?, of op enige andere wijze in conflict komt met de belangen van What's Cooking?
- **ZAKELIJKE OPPORTUNITEITEN:** medewerkers mogen niet concurreren met het bedrijf, noch persoonlijk voordeel halen uit zakelijke opportuniteiten die zij ontdekken tijdens hun tewerkstelling, tenzij het bedrijf uitdrukkelijk afstand doet van zijn belang om deze opportuniteit na te streven.
- **FAMILIE EN VERWANTEN:** naaste familieleden en partners van medewerkers mogen enkel als medewerker of consultant worden aangeworven als de aanstelling gebaseerd is op kwalificaties, prestaties, vaardigheden en ervaring, en op voorwaarde dat er geen directe of indirecte rapportagerelatie bestaat tussen de medewerker en zijn of haar verwant of partner. Deze principes van eerlijke tewerkstelling gelden voor alle aspecten van tewerkstelling, met



inbegrip van verloning, promoties, opleiding en overplaatsingen, alsook in het geval dat de relatie ontstaat nadat de betrokken medewerker in dienst is getreden. Op voorwaarde dat ze even geschikt zijn als andere kandidaten, kan voorrang worden gegeven aan kinderen van What's Cooking?-medewerkers voor stages, opleidingsperiodes, tewerkstelling tijdens vakanties en soortgelijke kortlopende opdrachten.

Medewerkers dienen belangenconflicten waar mogelijk te vermijden en moeten elk belangenconflict proactief melden zodra ze zich daarvan bewust worden, aan hun HR, manager of de functie Juridische Zaken en Compliance. Bij twijfel dienen medewerkers advies in te winnen over de toelaatbaarheid van de positie of activiteit.

5.2 MEDEDINGING EN EERLIJKE HANDEL

What's Cooking? is bereid om succesvol te concurreren in de huidige zakelijke omgeving en zal dit steeds doen in volledige naleving van alle toepasselijke mededingings-, concurrentie- en eerlijke handelswetten. Medewerkers moeten te allen tijde de volgende regels naleven:

1. Commercieel beleid en prijzen worden onafhankelijk vastgesteld en zullen nooit, formeel of informeel, worden overeengekomen met concurrenten of andere niet-verbonden partijen, rechtstreeks of onrechtstreeks;
2. Klanten, gebieden of productmarkten worden nooit verdeeld tussen What's Cooking? en zijn concurrenten, maar zijn steeds het resultaat van eerlijke concurrentie;
3. Klanten en leveranciers worden eerlijk behandeld.

Alle medewerkers, maar vooral zij die betrokken zijn bij marketing, verkoop en aankoop, of die regelmatig contact hebben met concurrenten, hebben de verantwoordelijkheid om zich vertrouwd te maken met de toepasselijke mededingingswetgeving. Bij twijfel dient de functie Juridische Zaken en Compliance te worden gecontacteerd om advies en opleiding over het mededingingsrecht te verstrekken.

5.3 OMKOPING EN CORRUPTIE, GESCHENKEN EN SPONSORING

5.3.1 Anticorruptie en onrechtmatige voordelen

Medewerkers mogen, rechtstreeks noch onrechtstreeks, onrechtmatig financieel of ander voordeel aanbieden, beloven, geven of aanvaarden om zaken te verkrijgen, te behouden of te verzekeren, of enig ander onrechtmatig voordeel van een derde partij, publiek of privaat. Elk gedrag dat de schijn of het vermoeden van onrechtmatige beïnvloeding of poging tot ongepast gedrag kan wekken, is verboden.

Onrechtmatige voordelen omvatten alles van waarde, zoals geld, geschenken, diensten, smeergeld, leningen, of tewerkstellings- of consultancyregelingen voor nauw verbonden partijen. Het aanbieden of aanvaarden van dergelijke voordelen, zelfs wanneer geen overheidsfunctionaris betrokken is, kan leiden tot disciplinaire maatregelen en strafrechtelijke aansprakelijkheid. Alle medewerkers moeten het [groepsbeleid inzake anticorruptie en antiomkoping naleven](#).

5.3.2 Geschenken, maaltijden en representatie



Medewerkers mogen zich niet laten beïnvloeden door ontvangen gunsten, noch trachten anderen op ongepaste wijze te beïnvloeden door het aanbieden van gunsten. Medewerkers mogen enkel redelijke maaltijden en symbolische geschenken aanbieden of aanvaarden die passend zijn onder de omstandigheden en in overeenstemming met het toepasselijke beleid, met een waarde onder 100 EUR.

Geschenken, maaltijden of representatie mogen niet worden aangeboden of aanvaard als ze een onrechtmatige invloed op een zakelijke beslissing of relatie zouden kunnen creëren, of redelijkerwijs als zodanig zouden kunnen worden waargenomen. Medewerkers moeten de meest restrictieve benadering toepassen om zelfs de schijn van ongepastheid te vermijden. Bij onzekerheid moet advies worden ingewonnen bij de manager of de functie Juridische Zaken en Compliance.

Medewerkers mogen onder geen enkele omstandigheid geschenken in de vorm van geld, leningen, smeergeld of soortgelijke financiële voordelen aanbieden of aanvaarden, ongeacht de waarde ervan.

5.3.3 Sponsoring

What's Cooking? ontvangt aanvragen om diverse activiteiten te sponsoren, waaronder lokale sportclubs, liefdadigheidsorganisaties en evenementen. Sponsoring wordt restrictief en selectief beoordeeld vanwege potentiële ethische risico's en beperkte zakelijke waarde. Tegelijk wordt de betrokkenheid van medewerkers bij lokale gemeenschappen aangemoedigd.

Alle sponsoractiviteiten boven 500 EUR moeten worden goedgekeurd door de Communicatiemanager van de Groep en moeten op transparante wijze worden beheerd, ter ondersteuning van legitieme zakelijke doelstellingen, met vermindering van ethische risico's en waarborging van een gepast gebruik van bedrijfsmiddelen.

5.4 FRAUDE, BESCHERMING VAN BEDRIJFSMIDDELEN, BOEKHOUDING

Medewerkers mogen zich nooit inlaten met frauduleus of ander oneerlijk gedrag met betrekking tot eigendom of activa, of de financiële rapportering en boekhouding van What's Cooking? of enige derde partij.

De financiële gegevens van What's Cooking? vormen de basis voor het beheer van de activiteiten van het bedrijf en het nakomen van zijn verplichtingen tegenover diverse belanghebbenden. Elk financieel document moet accuraat zijn en in overeenstemming met de boekhoudnormen van What's Cooking?. Medewerkers moeten de eigendommen van What's Cooking? beschermen en enkel op een gepaste en efficiënte manier gebruiken. Alle medewerkers moeten streven naar de bescherming van de eigendommen van What's Cooking? tegen verlies, schade, misbruik, diefstal, fraude en vernietiging. Deze verplichtingen omvatten zowel tastbare als immateriële activa, met inbegrip van handelsmerken, knowhow, vertrouwelijke informatie en informatiesystemen.

Medewerkers moeten ervoor zorgen dat alle contracten worden herzien, goedgekeurd en ondertekend in overeenstemming met de toepasselijke [delegatiematrix \(Delegation of Authority, DOA\)](#) en [het Contractbeleid](#), en naar behoren worden opgeslagen in de daarvoor bestemde contractendatabank (Medius Portaal).



6 Onze gegevens respecteren

6.1 VERTROUWELIJKE INFORMATIE

Vertrouwelijke informatie is alle informatie die niet of nog niet publiek is. Dit omvat bedrijfsgeheimen, technische en productie-ideeën, productrecepten, ontwerpen, gegevens, dossiers, looninformatie en alle andere niet-gepubliceerde financiële of andere gegevens.

Het succes van What's Cooking? hangt af van het gebruik van zijn vertrouwelijke informatie en het niet-openbaar maken ervan aan derden. Tenzij wettelijk vereist of goedgekeurd door het management, mogen medewerkers geen vertrouwelijke informatie openbaar maken of dit toestaan. Deze verplichting blijft gelden na beëindiging van de tewerkstelling. Medewerkers moeten alles in het werk stellen om onbedoelde openbaarmaking te vermijden door bijzondere zorg te betrachten bij het opslaan of doorgeven van vertrouwelijke informatie.

Indien derden, zoals leveranciers of klanten, vertrouwelijke informatie delen met What's Cooking?, moet deze informatie met dezelfde zorg worden behandeld als vertrouwelijke informatie van What's Cooking? zelf. In diezelfde geest moeten medewerkers vertrouwelijke informatie beschermen die zij hebben verkregen tijdens hun vorige tewerkstelling.

6.2 Privacy/gegevensbescherming

What's Cooking? engageert zich om de privacy van alle personen te beschermen. We streven ernaar de persoonsgegevens van onze medewerkers, contractanten, klanten, zakenpartners en consumenten te allen tijde veilig te houden, en verwerken persoonsgegevens uitsluitend in overeenstemming met de Algemene Verordening Gegevensbescherming (AVG) van de EU of andere toepasselijke wetgeving inzake gegevensbescherming. Alle medewerkers worden opgeleid om te weten hoe ze persoonsgegevens moeten behandelen, en kunnen op elk moment de hulp van de functie Juridische Zaken en Compliance invoeren. Meer informatie is te vinden in de volgende beleidslijnen: [Beleid Gegevensbescherming](#) en [Beleid Gegevensbewaring](#).

6.3 Informatiebeveiliging

Informatie is een strategische prioriteit en een essentieel onderdeel van risicobeheer en het duurzaam maken van onze activiteiten. Het is ook een belangrijke bepalende factor voor onze klanten, die gerust willen zijn dat hun gegevens veilig zijn bij What's Cooking?. Bovendien is What's Cooking? onderworpen aan internationale wet- en regelgeving die strikte vereisten oplegt inzake de gepaste controle over informatiebeveiliging, om zichzelf, medewerkers, leveranciers, klanten en betrokken personen te beschermen.

Meer informatie is te vinden in het [Beleid inzake Aanvaardbaar Gebruik](#), dat de 10 principes van What's Cooking? inzake informatiebeveiliging toelicht.

6.4 AI-beleid

What's Cooking? gelooft sterk dat innovatie op het vlak van AI zeer snel mainstream zal worden en steeds vaker zal worden ingezet als persoonlijke productiviteitsverbetering, maar we zijn ons ook bewust van de risico's van deze snel evoluerende technologie. Daarom worden alle medewerkers bij hun onboarding opgeleid in het gebruik van AI, en is er een [AI-beleid](#) beschikbaar dat de nodige begeleiding biedt.



6.5 Regels voor sociale media

Het is belangrijk dat alle medewerkers zich bewust zijn van de implicaties van het gebruik van sociale media waarbij verwezen wordt naar What's Cooking?, ons merk en onze belanghebbenden. Daarom wordt alle medewerkers gevraagd om het [beleid van What's Cooking inzake externe communicatie via sociale media](#) na te leven wanneer ze deelnemen aan activiteiten op sociale media die (mogelijk) betrekking hebben op What's Cooking?.

