Hora do Intervalo

A Sodexo cuida do dia a dia para a educação transformar o futuro

35 anos cuidando do dia a dia para a educação transformar o futuro

Quantas conquistas cabem em 35 anos? Muitas! Escolhemos os principais marcos do nosso portfólio de Escolas & Universidades para compartilhar com você

Cuidar das pessoas é com a gente

Para Renata Constante e Luzia Rosa de Souza Costa o segredo do sucesso é o cuidado

Festa pede prato especial!

Vamos para a cozinha preparar uma quiche de alho-poró

Ao futuro e além!

Sérgio Caires, diretor do portfólio de Escolas & Universidades da Sodexo, divide o que esperamos do amanhã

MARÇO | 2025

sodexo ESCOLAS & UNIVERSIDADES

35 anos de história

Estamos em festa e queremos celebrar com você algumas das principais conquistas do nosso portfólio de Escolas & Universidades.

1989

Contratação da primeira gerente de Unidade no portfólio de Escolas & Universidades.

1990

Primeira instituição de ensino com soluções alimentícias. Início da nossa parceria com a PUC-Rio (que segue em operação!)

1995

Saint Paul's School (São Paulo) e Escola Britânica (Rio de Janeiro) tornam-se nossas parceiras, união mantida até hoje, com serviços personalizados, incluindo refeições nos restaurantes.

2002

Inclusão de serviços de facilities em nosso portfólio: enfermagem, jardinagem e ascensorista.

2006-2008

Damos a volta ao mundo com as primeiras campanhas gastronômicas, apresentando aos alunos a culinária de diferentes países.

2010

Primeira escola inaugurada com a marca KID+, cardápio exclusivo ao público infantil.

2013

Conquistamos o Selo Green Kitchen em escolas: somos a única empresa no Brasil com essa certificação em sustentabilidade.

2016

Inauguramos a primeira Cozinha Inteligente de Grande Porte no Brasil no portfólio de Escolas & Universidades.

2020

Com a pandemia, pausamos os serviços de alimentação e atualizamos os protocolos de facilities. Adaptamos as boas práticas globais da Sodexo ao Brasil e nos tornamos referência na atuação em escolas.

2023

Lançamento da nossa Política e Protocolos para Alérgicos e Intolerantes Alimentares. Pioneirismo na adoção de etiquetas digitais em nossos restaurantes.

2024

Primeira Cozinha Livre de Alergênicos no Brasil; primeira Certificação ABPass Diamante; e a inédita certificação de uma escola em ISO 41001 em facilities no mundo.

2025

São 35 anos de histórias, de compromisso e inovação! Serviços únicos em alimentação, com restaurantes, lanchonetes, gestão de praça de alimentação, além de 14 serviços em facilities.

Há mais de três décadas cuidando de gente

Reviver nossas histórias com as pessoas que amamos e cuidamos é um jeito divertido, saboroso e emocionante de contar o tempo. Essas lembranças trazem sentimento e cor à nossa jornada e vão muito além do que o simples passar dos anos. Quer ver só um belo exemplo? O primeiro dia de aula, a primeira professora, o sorriso de boas-vindas, o primeiro campeonato. É aqui, na escola, que a gente pega carona e embarca no tempo das famílias. E começa a contar o nosso próprio tempo.

Também temos uma linda trajetória recheada de muitas conquistas que vem sendo escrita há 35 anos com as instituições onde estamos presentes. Sim, em algumas delas nossa parceria ultrapassa décadas! Sinal de que excelência é nossa prioridade - e não abrimos mão do cuidado em cada detalhe - e de que confiança se conquista todos os dias!

Dá para imaginar quantas histórias temos para contar do lado de cá? De pessoas que todos os dias colocam amor no preparo dos alimentos e no serviço prestado, na relação com os alunos das escolas e na missão de fazer parte de cada história. É normal escutar dos nossos profissionais sobre o orgulho que eles têm de fazer parte do dia a dia de crianças, adolescentes e jovens adultos e poder vê-los crescer e alcançar seus sonhos.

Renata e Luzia estão aqui representando os milhares de profissionais que todos os dias trabalham com amor, responsabilidade e segurança atendendo escolas e universidades na Sodexo. A eles, o nosso agradecimento especial por esses 35 anos de história!

Renata Constante começou o estágio em nutrição na Sodexo em 1993, na Escola Paulista de Medicina, e hoje é gerente de Operações da companhia. Ela gosta de dizer que sua profissão é cuidar de pessoas. Em mais de três décadas, são muitas situações memoráveis vividas com c olegas e alunos nas escolas.

“O que faz meus olhos brilharem é conversar com as mães, explicar para elas os melhores hábitos, falar do sono, da importância da atividade física, da saúde mental e como a alimentação faz parte desse equilíbrio”, diz Renata. Mas o que a deixa realmente emocionada é acompanhar as várias etapas da vida das crianças, desde o berçário até a faculdade: “nos emocionamos a cada conquista deles.”

Essa mesma emoção é compartilhada pela colega de Renata, a copeira Luzia Rosa de Souza Costa, da St. Paul’s School, em São Paulo. Ela vibra quando os ex-alunos voltam à escola para uma visita e passam pelo restaurante para cumprimentá-la. “Acho muito gratificante, esse reconhecimento não tem preço.”

Luzia iniciou na Sodexo há 28 anos com o preparo de saladas, porém suas habilidades, seu carisma e todo o seu cuidado a tornaram responsável pelo café da manhã dos alunos e dos diretores da escola.

“Criamos uma relação de muita confiança e isso faz toda a diferença na forma como conduzo meu trabalho”, comenta Luzia. O segredo do café campeão da Luzia a gente não descobriu, mas ela confessou que por trás da sua popularidade está o “trabalho com amor, responsabilidade e segurança.”

Uma quiche para celebrar

Muito além dos 35 anos do portfólio de Escolas & Universidades da Sodexo, nós comemoramos o cuidado e o carinho! Por isso, trouxemos uma receita do colaborador Nilo Napoleão, gastrônomo na Escola Suíço-Brasileira, no Rio de Janeiro. Ele adora interagir com os alunos e ouvir suas histórias engraçadas.

Aprenda a fazer a quiche de alho-poró do Seu Nilo, como o gastrônomo é carinhosamente chamado. Sucesso entre a garotada!

Quiche de alho-poró

Ingredientes

Massa
- 500g ou 4 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 250g ou 1 xícara de (chá) de manteiga

Recheio:
- 3 ovos inteiros
- 300g ou 2 talos inteiros de alho-poró (usar a parte branca e a verde)
- 300g ou 2 xícaras (chá) de muçarela ralada
- 200g ou 1 xícara (chá) de creme de leite

Modo de Preparo

Massa

1. Corte a manteiga ainda gelada em cubinhos para facilitar a mistura com a farinha.
2. Em uma tigela, acrescente a manteiga e a farinha.
3. Misture os dois ingredientes com as pontas dos dedos para que a manteiga não derreta.
4. Quando a mistura parecer uma farofa bem molhada, acrescente aos poucos o resto da farinha e misture de maneira mais firme para que a massa se agregue e fique homogênea.
5. Deixe a massa descansar na geladeira por pelo menos 15 minutos.
6. Em uma bancada, com a ajuda de rolo e papel manteiga (ou com as mãos), abra a massa no fundo de uma assadeira, espalhe e arrume com as pontas dos dedos.
7. Faça vários furos com a ajuda de um garfo no fundo da assadeira e leve a massa para pré-assar por 5 minutos em forno pré-aquecido a 180°c.
8. Reserve.

Recheio

1. Higienize o alho-poró desfolhando-o para retirar resíduos de terra. Pique como desejar e reserve.
2. Em uma panela, coloque uma colher (sopa) de azeite e refogue rapidamente o alho-poró só até ele murchar. Reserve.
3. Em uma tigela, coloque os ovos inteiros e bata levemente. Junte o creme de leite e misture novamente. Adicione a muçarela e prove o sal.
4. Misture o alho-poró junto ao creme feito com ovos, o queijo e o creme de leite.
5. Despeje a mistura na massa pré-assada e leve ao forno para assar a 170ºC por aproximadamente 30 minutos ou até que doure.

Ao futuro e além!

E os próximos 35 anos? Se lançar com segurança a um amanhã saudável e sustentável requer bases sólidas. É assim que enxergamos nossa jornada. Sérgio Caires, diretor do portfólio de Escolas & Universidades da Sodexo, compartilha o que desejamos para o futuro e como estamos trilhando o caminho até ele.

Como estamos fazendo a diferença

Queremos ser agentes de mudança, colaborando com a comunidade escolar na formação dos futuros cidadãos. Para isso, precisamos fazer escolhas conscientes: alimentação saudável e sem desperdícios, processos e produtos com menor impacto ambiental. Estamos nesse caminho com projetos que levam escolhas mais conscientes para a rotina dos alunos:

- Vamos zerar o uso de copos descartáveis em nossos restaurantes ainda este ano.
- Estamos atuando com equipes pedagógicas de escolas para ensinar alunos a entenderem a saciedade e os impactos dos desperdícios.
- Em facilities, temos projetos de hortas associadas a nossos serviços de jardinagem; ações para reduzir o consumo de água, como uso de tecnologias para higienização a seco.

“Olhar para tudo o que fizemos nesses 35 anos nos dá muito orgulho e redobra nossa responsabilidade com a construção do futuro. Continuaremos atuando sustentados pelos pilares que nos trouxeram até aqui: colaboradores apaixonados pelo que fazem e segurança dos alimentos, um valor inegociável para nós.”

Sérgio Caires
Diretor do portfólio de Escolas & Universidades da Sodexo

Agora que você sabe como estamos desenhando o futuro, que tal vir com a gente?

Responsáveis Técnicos

Alanna Vargas – nutricionista M.Sc., especialista em alergias e intolerâncias alimentares e consultora da equipe técnica.

Lilian Gonzales - coordenadora da área técnica.

Angelita Marques – gastróloga e consultora de gastronomia da equipe técnica.

Pamela Lopes - gerente de Contas Estratégicas e especialista em FM.

sodexo
ESCOLAS
& UNIVERSIDADES