

Sodexo lança webserie com chef Rodrigo Oliveira

Marcando mais um capítulo da parceria com o chef Rodrigo Oliveira, a Sodexo acaba de lançar uma webserie que une excelência culinária, compromisso social e valorização da cultura brasileira. Os episódios revelam os bastidores da criação de receitas exclusivas para os restaurantes da companhia, destacando o protagonismo dos chefs da Sodexo e a conexão com ingredientes sustentáveis, fornecedores locais e projetos de impacto social.

Protagonizada pelo chef, a série reforça o alinhamento de valores entre o Rodrigo e a empresa, ao mesmo tempo em que mostra como a parceria tem contribuído para elevar a experiência gastronômica nos restaurantes operados pela Sodexo no Brasil. “O amor pela comida é um valor fundamental tanto para a Sodexo quanto para o Rodrigo. Essa combinação vem proporcionando uma jornada gastronômica extraordinária e muito brasileira”, afirma a vice-presidente de Estratégia, Marketing, Comercial e Performance da Sodexo, Danielle Totti.

Assista os episódios aqui: <https://youtu.be/XclPC9LMSgg?si=mnopHIWcmoPPLrwY>

Excelência gastronômica

A Sodexo firmou uma parceria com o chef Rodrigo para oferecer uma experiência gastronômica única nos restaurantes em que opera no Brasil. A colaboração contempla 12 receitas clássicas — 10 pratos principais e 2 sobremesas — criadas pelo chef e adaptadas em conjunto com o time de chefs da Sodexo para levar mais sabor, brasilidade e qualidade às refeições que são servidas a 1,5 milhão de consumidores diariamente.

Sobre a Sodexo

Com 58 anos de expertise em todo o mundo – mais de 45 anos só no Brasil – a Sodexo é líder global em alimentação sustentável e em experiências que geram valor em todos os momentos de vida: aprendizado, trabalho, saúde e diversão. Oferece um portfólio completo de soluções integradas que contribuem para a eficiência de organizações e instituições e o bem-estar de seus colaboradores em todo o País. Sustentada nos valores: espírito de equipe, espírito de servir e espírito de progresso, a trajetória da Sodexo é baseada no propósito de criar um dia a dia melhor para cada um para construir uma vida melhor para todos. Presente em todo o território nacional, opera com uma plataforma global de alimentação e facility management, responsáveis pela padronização de serviços, treinamentos, segurança do trabalho, segurança dos alimentos e auditorias técnicas. Tudo para oferecer de forma especializada e integrada as melhores soluções, com equipes de profissionais preparados e experientes em diversas áreas de atuação.

<https://www.linkedin.com/company/sodexo/>

<https://www.facebook.com/sodexoservicos>

<https://www.instagram.com/sodexobrasil>

Sobre o chef Rodrigo Oliveira

Rodrigo Oliveira é chef à frente do Mocotó há 20 anos - fundado em 1973 por seu pai na Vila Medeiros. Hoje ele também comanda uma segunda unidade de rua da casa, aberta em 2023 na Vila Leopoldina, o Mocotó Café no Mercado de Pinheiros e o Balaio IMS, instalado no Instituto Moreira Salles, na avenida Paulista. Ao longo de pouco mais de duas décadas sob o seu comando, o Mocotó passou a colecionar prêmios nacionais e internacionais da crítica especializada, como o 23º lugar no ranking britânico The Latin America's 50 Best Restaurants de 2021, o prêmio de melhor restaurante do mundo na categoria “no reservation required” do World Restaurant Awards de 2019, e, recentemente, no Michelin 2024 a unidade da Vila Medeiros manteve o reconhecimento com o Bib Gourmand e Vila Leopoldina passa também a inteirar a distinção. Da porta do restaurante para fora, o chef se dedica a outras frentes de atuação. Uma está nos projetos sociais e ambientais,

como o Quebrada Alimentada, que distribui cestas básicas e marmitas para 250 famílias em situação de vulnerabilidade na zona norte de São Paulo; Ele também atingiu visibilidade nacional ao compor o trio de jurados de uma edição do MasterChef da Band.

Contatos