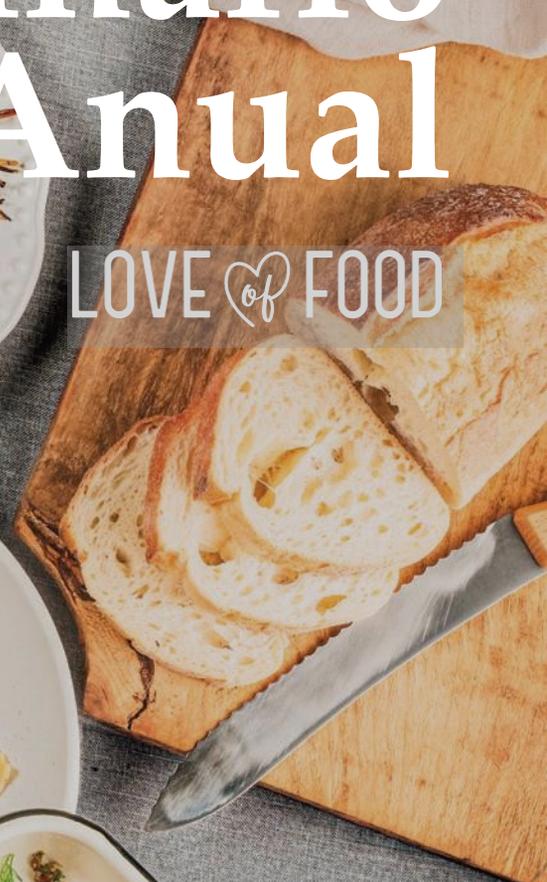


Relatório Culinário Anual

LOVE  FOOD



Prefácio



Alexandra Serizay

Diretora de Estratégia e Inovação

A ambição de levar impacto positivo para a sociedade faz parte da visão da Sodexo desde o início. Desde a sua criação em 1966, nossa empresa tem uma missão única, voltada para o futuro: melhorar a qualidade de vida de seus colaboradores e de todos a quem serve e contribuir para o desenvolvimento econômico, social e ambiental das comunidades, regiões e países nos quais atua.

Junto com os nossos 430.000 colaboradores, temos um papel importante a desempenhar na saúde e nutrição dos nossos 80 milhões de consumidores em todo o mundo. Ter um impacto positivo tanto no nosso planeta como nas pessoas é a essência da forma como proporcionamos experiências de valor aos nossos consumidores, e esse Relatório oferece uma visão autêntica de como nossas equipes conseguem, de forma brilhante, tornar a nossa missão uma realidade, dia após dia.



Sumário

01: Love of Food	6
02: Excelência Culinária	18
03: Tendências e Inovação	34
04: Juntos pela Sustentabilidade	46
05: Compartilhar e Cuidar	62
06: Momentos Memoráveis	72
07: Vitrine Culinária	82

Nossas capas e sumário apresentam uma seleção de pratos à base de plantas, incluindo a salada de couve e pêssego grelhado com queijo feta e mirtilo - todos criados e fotografados pelo chef Aymeric Halbmeyer.

As imagens deste relatório podem refletir atividades nas quais são observados os protocolos de segurança. A Sodexo segue os mais altos padrões referentes ao uso de EPIs, práticas de segurança na cozinha e conformidade, em todos os locais.

Copyright © 2024 by Sodexo. Todos os direitos reservados. Nenhuma parte desta publicação poderá ser usada ou reproduzida de qualquer maneira sem permissão.



Agradecimentos – Fotografia

O mundo é um lugar mais bonito graças aos talentos culinários e fotográficos do chef Aymeric Halbmeyer. Sua seleção criteriosa de ingredientes e composição transformam pratos em arte, que inspiram a curiosidade e o desejo do público. Seu uso habilidoso da iluminação, composição e estilo nos convida a provar os seus pratos. Com a sustentabilidade incorporada ao espírito da Sodexo, os pratos requintados elaborados pelo chef Aymeric para as capas, sumários e páginas iniciais dos capítulos foram elaborados com alimentos à base de plantas. Nossos agradecimentos às suas contribuições e ao compromisso com o relatório culinário deste ano.

UMA MENSAGEM DE

Lloyd Mann



Vice-presidente e chef executivo global
de Serviços de Alimentação

QUE ANO INCRÍVEL TIVEMOS! – UM ANO DE EXPERIÊNCIAS EXCEPCIONAIS, CRIATIVIDADE OUSADA E COLABORAÇÃO IMPRESSIONANTE.

É uma grande alegria poder ver as contribuições significativas das nossas equipes levam para as cozinhas da Sodexo todos os dias. Nas páginas do Relatório Culinário Anual deste ano, compartilho histórias incríveis e o impacto positivo que elas tiveram em nossos consumidores.

Nossas equipes de chefs lideram a inovação culinária em todo o mundo. De alimentos à base de plantas aos “alimentos azuis”, elaboramos e servimos pratos servidos sob uma perspectiva de sustentabilidade e saúde. Como poderemos ver nas histórias em destaque, nossos chefs são a expressão do Love of Food – Nosso Amor pela Comida, oferecendo seu talento, seu cuidado com o meio ambiente e um espírito de hospitalidade aos nossos clientes e consumidores nos restaurantes Sodexo.

Criamos cardápios inovadores que levam o alimento do campo à mesa e colocam as plantas como protagonistas nas receitas, para oferecer ainda mais opções de bem-estar que nossos consumidores desejam. Estamos moldando o futuro da alimentação – juntos – à medida que os nossos chefs aprendem uns com os outros e compartilham receitas e melhores práticas por meio da nossa família profissional global, composta por chefs de todo o mundo. Além disso, encorajamos os nossos chefs a participarem de eventos e competições, como o nosso Desafio Global Chef Sustentável, e oferecemos a você a oportunidade de conhecer aqui os nossos vencedores e finalistas.



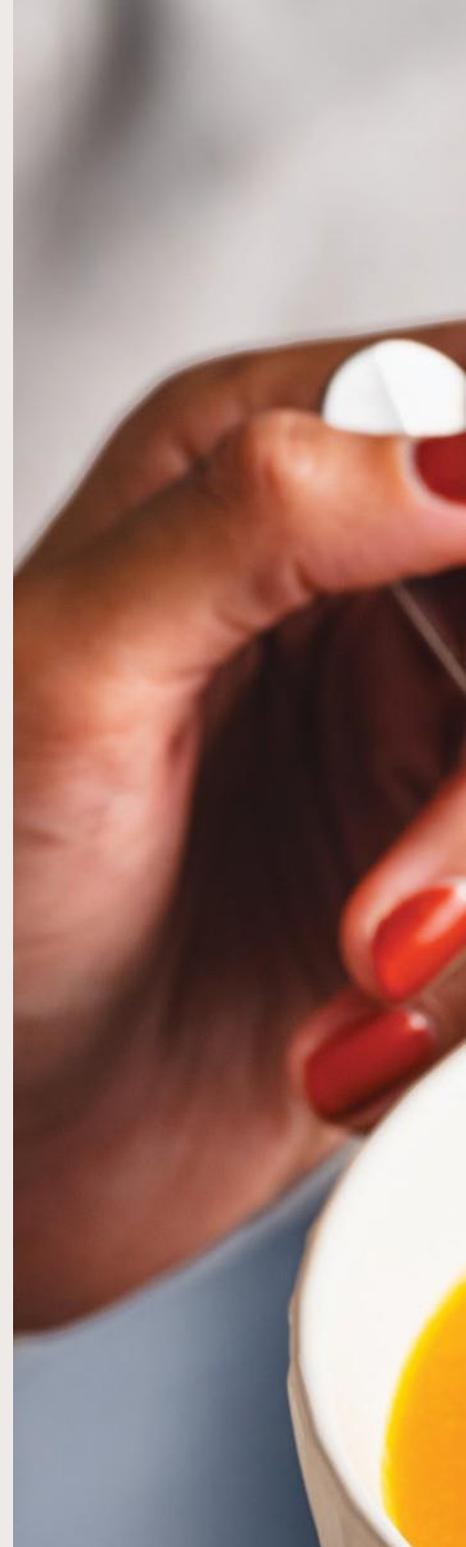
Sei que você vai adorar ler as histórias de como estamos incorporando a sustentabilidade em cada ação que tomamos. Exploramos práticas ecológicas à medida que encontramos, testamos e adotamos novas formas de obter ingredientes, preparar alimentos com uma menor pegada de carbono e criamos cozinhas livres de resíduos. Ao adotar uma abordagem circular, pretendemos utilizar o máximo possível de cada ingrediente de formas inovadoras e criativas.

Expandimos a nossa iniciativa Love of Seafood (“Amor pelos Frutos do Mar”) para incluir alimentos azuis, que incluem animais aquáticos, além de plantas e algas colhidas ou cultivadas em água doce ou oceanos. Reduzimos o desperdício de cozinha em todos os ângulos, da elaboração estratégica de receitas que reduzem o desperdício ao trabalho com equipamentos de cozinha inteligentes que reduzem o tempo de cozimento e melhoram a qualidade dos alimentos.

Nossos chefs estão comprometidos em oferecer alimentos autênticos, frescos, saborosos, nutritivos e de qualidade aos milhões que se alimentam em nossos restaurantes todos os dias. Estamos honrados em compartilhar nosso amor pela comida com vocês, e espero ver nossas equipes criativas em ação no novo ano que se inicia.

01

Love of Food – Nosso Amor pela Comida é o nosso coração e alma culinária, e compartilhamos a paixão em trazer pratos incrivelmente deliciosos e um espírito de acolhimento aos nossos consumidores todos os dias.



A close-up photograph of a hand with red-painted nails holding a silver spoon over a white bowl filled with a vibrant orange soup. The soup is garnished with a swirl of white cream and small purple lavender buds. The background is a soft-focus blue-grey gradient. The text 'Love of Food' is overlaid in large white letters.

Love of Food

Sopa de batata doce com creme de coco e lavanda

A alimentação conecta as pessoas em todo o mundo

A tendência de servir o bem-estar, a comunidade e o meio ambiente

A alimentação pode ajudar as pessoas a se conectarem consigo mesmas e com suas comunidades. Ela pode ajudá-las a se sentir conectadas com o mundo e com o planeta. E pode até ajudá-las a se sentirem prontos para o futuro.

A alimentação é o catalisador definitivo para a conexão humana. E a Sodexo está nesta vanguarda, oferecendo experiências gastronômicas que nutrem, inspiram e unem as pessoas através do simples ato de compartilhar uma refeição.

Conectando-se consigo mesmo

Por meio das refeições que servimos, podemos incentivar nossos consumidores a utilizar a alimentação como forma de autocuidado. Hoje, o bem-estar é uma experiência holística, e as pessoas utilizam os alimentos para se sentirem bem e para nutrir o corpo e a mente. Segundo a Edelman, os consumidores identificaram a saúde mental como a mais importante (91%), seguida pela saúde física (88%) e social (83%). A alimentação é um meio para tudo isso, conectando-se aos valores e necessidades pessoais de saúde, em vez de apenas à dieta ou às necessidades calóricas.

Conectando-se com a comunidade

A importância de se conectar com outras pessoas tornou-se evidente no mundo pós-pandemia. A solidão e o isolamento contribuem para problemas graves de saúde, como as doenças cardíacas, acidentes vasculares cerebrais (AVC) e demência, além de um risco de 60% de morte prematura.

Como meio de conexão com outras pessoas, a alimentação pode promover a comunidade. Os consumidores administram o estresse causado pelas crises mundiais ao passar mais tempo com amigos e familiares (Innova). A alimentação nos permite oferecer aos nossos consumidores pontos de contato ao longo do dia, que ajudam a diminuir o estresse e a cultivar relacionamentos.

Conectando-se com o mundo ao nosso redor

Os sabores nos transportam instantaneamente para outro lugar com uma única mordida. As pessoas se conectam com outras culturas por meio dos alimentos e do sabor, além de se conectarem com outras pessoas por meio dessas experiências. A novidade é empolgante, com mais de 34% buscando sabores novos, únicos ou diferentes e com 26% manifestando o desejo específico de procurar sabores “exóticos” (Innova).



ESTAR À FRENTE DAS TENDÊNCIAS EMERGENTES É ESSENCIAL, NÃO APENAS PARA NOS CONECTARMOS E ENCANTAR OS NOSSOS CONSUMIDORES, MAS TAMBÉM PARA APOIAR E PROTEGER A SUA SAÚDE E O NOSSO MEIO AMBIENTE.



Nossa oportunidade é tirar o melhor dos sabores globais e apresentar aos nossos consumidores novos pratos e culinárias. Uma alimentação à base de plantas é a pano de fundo perfeito para a inovação, visto que muitas culinárias celebram ingredientes integrais com especiarias e molhos que encantam os nossos consumidores com experiências saborosas e que atendem aos seus objetivos de bem-estar e sustentabilidade. O interesse pelos alimentos azuis, especialmente plantas aquáticas, tais como algas marinhas e kelp, também constituem ingredientes que são bem-vindos para consumidores curiosos que buscam levar o seu paladar a uma viagem de sabores.

Conectando-se com o planeta

Nos serviços de alimentação, a sustentabilidade não consiste apenas em refeições com baixo teor de carbono, redução de resíduos ou alimentos à base de plantas. As mudanças não acontecerão apenas ao consumir um ingrediente, uma categoria ou um tipo de culinária. Devemos buscar um conjunto de soluções para ter um impacto. Os consumidores ficam sobrecarregados com escolhas, decisões e fatores estressantes e desejam que as grandes organizações os ajudem a fazer a coisa certa. Com 63% acreditando que as suas escolhas de alimentos e bebidas refletem seus valores e crenças (Innova), podemos contar a história por trás do alimento no seu prato e fazer com que as pessoas se sintam bem com o seu impacto.

Receitas ecológicas que celebram ingredientes sazonais de origem sustentável têm repercussão nas mudanças nas demandas e necessidades dos consumidores. Waste in Mind (Desperdício em Mente), Love of Seafood (Amor pelos Frutos do Mar) e outras iniciativas se alinham às crenças e aos valores dos nossos consumidores e os incentivam a se envolver e se conectar com a Sodexo.

Conectando-se com o futuro

A inovação mais recente não se limita a empolgar os consumidores com novos sabores e texturas. Pelo contrário, trata-se da resolução dos desafios complexos e inevitáveis criados pelo nosso sistema alimentar. A carne cultivada ou desenvolvida em laboratório é atualmente vendida em Singapura e em breve estará disponível nos EUA e em países europeus. Ela também vai muito além da proteína de frango e deve atingir quase todas as categorias de proteínas. As startups estão tentando normalizar o consumo de insetos e outros ingredientes sustentáveis e menos atraentes.

As pessoas recorrerão aos alimentos para se conectarem com o futuro de novas formas, a fim de experimentarem algo novo e fazerem a sua parte. Preparar-se para o que vem a seguir é mais desafiador do que nunca, pois a inovação avança a uma velocidade recorde. Estar à frente das tendências emergentes é essencial, não apenas para nos conectarmos e encantarmos os nossos consumidores, mas também para apoiar e proteger a sua saúde e a saúde do nosso meio ambiente.

Especialistas do setor preparados para elevar a Modern Recipe



modern recipe

Culinária

Com a chef Brooke Williamson, embaixadora culinária

A famosa chef Brooke Williamson é conhecida por suas proezas culinárias em programas de televisão. Ela foi vencedora da 14ª temporada do programa Top Chef, do canal Bravo, e dominou a primeira temporada do Tournament of Champions da Food Network. Williamson também é um dos três titãs da culinária no Bobby's Triple Threat, de Bobby Flay.

69% dos colaboradores nos EUA citam alimentos saborosos como o principal fator que influencia a compra de alimentos no trabalho.

Vital Spaces / Food Connection US
Serviços Coporativos 2021



“A PARCERIA COM A MODERN RECIPE ME DÁ A OPORTUNIDADE DE CRIAR REFEIÇÕES FLEXÍVEIS E SAUDÁVEIS QUE AS PESSOAS PODEM DESFRUTAR NO LOCAL DE TRABALHO. COM ISSO, ALIMENTOS DELICIOSOS E SAUDÁVEIS PODEM SER O MOTIVO PARA REUNIR OS COLABORADORES DURANTE O ALMOÇO, ALÉM DE MELHORAR O BEM-ESTAR MENTAL E FÍSICO.”

A filosofia culinária de Williamson se alinha bem com a Modern Recipe, o que significa que o cardápio dará grande ênfase aos ingredientes vegetais, sustentáveis e sazonais.

Seu cardápio para o outono de 2023 abraçou a riqueza da estação. “Batata-doce e couve estão na temporada”, afirma a chef. “Estou ansiosa para criar pratos que incorporem esses ingredientes frescos em tigelas de grãos substanciais e wraps com pão naan.”

A abordagem da Modern Recipe está profundamente enraizada nas recomendações do EAT-Lancet, que enfatizam a necessidade de aumentar o consumo de alimentos saudáveis (tais como vegetais, grãos integrais e legumes) e reduzir o de alimentos não saudáveis (tais como carne vermelha, açúcar e alimentos altamente processados) para o benefício da saúde humana e planetária.



Sustentabilidade Com Eve Turow-Paul, embaixadora de Sustentabilidade

A Modern Recipe fez uma parceria com Eve Turow-Paul, fundadora da Food for Climate League, que oferece conhecimentos especializados sobre bem-estar, sustentabilidade, comportamento humano e sistemas alimentares para nos permitir adotar estratégias de cardápio e comunicação para impulsionar mudanças comportamentais.

Além do nosso cardápio ecológico, nossa estratégia para o longo prazo concentra-se em como promover a mudança comportamental através de coaching e formação.

Pratos de baixo carbono

Com foco em pratos ricos em plantas e em uma dieta saudável para o planeta, os cardápios da Modern Recipe tendem naturalmente a ter um baixo teor de carbono e a ser mais ecológicos. À medida que continuamos a progredir e liderar nesta área, planejamos trabalhar com organizações terceirizadas de boa reputação e baseadas na ciência para medir e comunicar com precisão a pegada de carbono dos pratos que servimos.



77% dos consumidores afirmam que é importante que as marcas sejam sustentáveis e ambientalmente responsáveis.

Sodexo Desktop Research

Mentoria de bem-estar e treinamento das equipes

A educação é uma parte essencial da jornada do bem-estar. A Modern Recipe está desenvolvendo um programa de coaching virtual que oferece sessões personalizadas de nutrição funcional individual e em grupo para os clientes e consumidores da empresa. Essas sessões são criadas especificamente para a Modern Recipe por dietistas licenciados e especializados em nutrição funcional e comida como medicina, para apoiar a ligação essencial entre nossos alimentos e a educação para ajudar a prevenir, controlar e tratar doenças. As sessões podem incluir aprendizagem sobre nutrição funcional, saúde intestinal, reforços para a imunidade e outras formas pelas quais as pessoas podem causar um impacto positivo na sua saúde, incorporando hábitos sustentáveis em suas vidas diárias. Os consumidores recebem atenção especializada de um coach especializado em nutrição para melhor compreender e atingir seus objetivos pessoais. Os membros da equipe também têm acesso a treinamentos para que possam aprender os mesmos princípios – tanto para melhor atender nossos consumidores quanto para sua própria saúde e longevidade pessoal.

“A CULTURA DO ALIMENTO É UM CANAL PARA ENCONTRAR E CULTIVAR O BEM-ESTAR (FÍSICO E EMOCIONAL), ESPECIALMENTE NESTES DIAS DE TANTA ANSIEDADE.”



Hospitalidade Com Raabia Shafi, embaixadora de Hospitalidade

A consultoria boutique de Raabia Shafi, especialista em cultura hoteleira, opera principalmente na mudança de cultura, desenvolvimento de liderança e coaching. Ela projeta e implementa soluções de aprendizagem totalmente personalizadas e orientadas para resultados para organizações em mais de 20 setores, ajudando a examinar as dificuldades do cenário atual, oferecer um direcionamento com metas tangíveis, remover impedimentos ao sucesso e articular o caminho para o cenário cultural desejado.

61% dos colaboradores citam a confiança na alta liderança como sendo importante para a sua satisfação, mas apenas 12% dos executivos acreditam que as suas empresas estão promovendo a “cultura certa”.

A Modern Recipe estabeleceu uma parceria com a Raabia para desenvolver um programa de treinamento em hotelaria personalizado de nome Modern Recipe Luxe, que visa maneiras práticas de criar uma sensação de “cuidado” para todos os consumidores, em todos os lugares e momentos. O programa tem uma abordagem multifacetada que inclui treinamento virtual, treinamento ao vivo e mentoria individual.

As equipes da Modern Recipe aprenderão como promover fidelidade à marca por meio de interações autênticas e atenciosas com os consumidores, nas quais os eles são o centro de uma experiência que se alinha ao nosso propósito: alimentação para a conexão.

Confira a formação Modern Recipe Luxe.



“NOSSA VANTAGEM COMPETITIVA MAIS PODEROSA É CUIDAR DA NOSSA EQUIPE, PARA QUE ELA CUIDE MELHOR DOS NOSSOS CONSUMIDORES.”

As próximas fronteiras dos serviços de alimentação

Um mundo em mudança inspira inovações

As constantes mudanças no estilo de vida oferecem uma excelente oportunidade para trazer novas soluções alimentares para os locais de trabalho e campi universitários, bem como para expandir a forma como servimos os nossos consumidores e produzimos as nossas refeições. Ao alavancar a P&D e inovação, as unidades da Sodexo passam a fornecer uma gama de novas soluções para nossos clientes e consumidores.

Descubra seis inovações que exploram modelos não tradicionais (modelos alimentares avançados) em termos de produção e da nossa proposta de valor para o consumidor, nos permitindo conhecer as novas expectativas de clientes e consumidores bem como melhorar o nossa performance.

Foodee

PROMOVENDO PARCERIAS ALIMENTARES LOCAIS

A Foodee oferece soluções flexíveis para refeições e serviços culinários através de uma plataforma digital que permite que clientes corporativos solicitem refeições para colaboradores de restaurantes locais, com a Foodee responsabilizando-se pelo pedido, marketing, logística e faturamento pelas refeições. As parcerias da Foodee elevam a cultura do escritório com ótimas refeições, fortalecem os laços entre empresas e comunidades e aumentam a receita dos restaurantes locais, fornecendo pedidos grandes e contínuos de clientes corporativos.

Nourish

INTELIGENTE + SAUDÁVEL = FELIZ

As cozinhas externas da Nourish, operando no modelo *commissary kitchen*, criam refeições sazonais primariamente vegetariananas, oferecendo uma deliciosa variedade de alimentos de alta qualidade, conhecidos por oferecer benefícios à saúde no longo prazo. Os chefs especializados da Nourish criam diversas opções de culinária global e fornecem refeições e lanches frescos e saudáveis, com entregas diárias para empresas e colaboradores no local ou fora dele.



Anna Louie, diretora de desenvolvimento e desempenho culinário



Kiwibot

EM MOVIMENTO NO CAMPUS

Chegou no campus uma cara nova para trazer uma experiência de extrema praticidade! É o Kiwibot! Em mais de 25 campi atendidos pela Sodexo na região NorAm (América do Norte), os Kiwibots entregam alimentação a estudantes, professores e colaboradores, utilizando câmera e tecnologia GPS para navegar até o local de entrega. Basta fazer o pedido via app Sodexo Everyday, para que a equipe culinária prepare o pedido e o Kiwibot se encarrega da entrega! Ele é especialmente popular nos campi como uma alternativa noturna e nos horários fora do expediente!



Cozinha de montagem

REVOLUCIONANDO A PRODUÇÃO

Nascida de um processo aprofundado de pesquisa e desenvolvimento, a Sodexo Chile une a excelência culinária e a eficiência sustentável. A nova cozinha de montagem da Sodexo permite que a equipe culinária local priorize a qualidade e o sabor, padronize o processo de produção, utilize práticas ecologicamente corretas e minimize o desperdício de alimentos e os riscos à segurança. Em nossas novas instalações de produção certificadas, os chefs e as equipes concentram-se nas delícias culinárias e na versatilidade de sabores dos itens do cardápio para aprimorar a experiência do consumidor.

“EFICIÊNCIA SEM
COMPROMETER O SABOR.”

CHRISTOPHER PAREDES, CHEF EXECUTIVO

Prêt-à-Cuisiner

NOVO SERVIÇO LANÇADO NA FRANÇA

Após o sucesso no Chile, a França lançou uma nova forma de servir e elevar a nossa oferta aos clientes. O Prêt-à-Cuisiner é um novo modelo de serviço que prepara os alimentos em uma cozinha centralizada e os entrega nos locais onde as refeições são montadas, finalizadas e servidas, mantendo os mais elevados padrões de qualidade ao longo de todo o processo. O Prêt-à-Cuisiner está atualmente preparando refeições para os artesãos e trabalhadores envolvidos na restauração da catedral de Notre-Dame de Paris e será implementado em todo o país nos próximos meses.



Refeições na quarentena

AJUDA EM TEMPOS DE NECESSIDADE

No início de 2023, quando a Covid-19 ainda estava ativa em Pequim, nossa Unidade Central de Produção recebeu um grande pedido de refeições para a quarentena, com um curto período, de 4 horas para produção e entrega. O chef executivo Zhigang Wang e toda equipe da UPC atenderam com sucesso a demanda e produziram 124.595 refeições em um único mês, com um pico de 12.526 refeições feitas em um dia – excedendo a capacidade planejada, mas respeitando todas as políticas de prevenção de epidemias. Para atender à demanda, o chef Wang recebia os insumos durante a noite para que a equipe pudesse começar a preparar o café da manhã às 2h da manhã, todos os dias. Desafio aceito e cumprido!



Desafio Global Chef Sustentável 2023

Vencedores e finalistas criam um futuro delicioso e sustentável

Os chefs da Sodexo estão indo além dos limites da sustentabilidade culinária, criando pratos inovadores para o Desafio Global Chef Sustentável deste ano, que incorporou ingredientes sustentáveis, fomentou a consciência ambiental e reciclou ingredientes para minimizar o desperdício de alimentos. A competição deste ano reuniu 230 chefs de 18 países, cujas receitas inovadoras ilustraram o poder dos alimentos para garantir um futuro sustentável em todo o mundo.

Nas competições preliminares regionais, cada chef criou dois pratos à base de plantas, mostrando sua experiência culinária, criatividade e autenticidade. Os finalistas regionais competiram então na Alemanha pela premiação da edição de 2023, com dois vencedores: Chef Sharon McConnell, representando Reino Unido e Irlanda, e chef Ricardo Machado, representando o Brasil.



Assista aos finalistas globais em ação durante a competição.



Sharon McConnell e Ricardo Machado, Chefs Sustentáveis do Ano 2023



Esquerda: Mousse de chocolate da chef Sharon, com ganache à base de tâmaras e nozes, sorvete de coco e favo de mel

Direita: Medalhão de casca de banana com purê de batata-doce do chef Ricardo

Finalistas regionais

Sam Blackburn

NorAm



Vencedor do Prêmio
Excelência em
Segurança Alimentar



Tres hermanas tostada com
feijão Anasazi e conserva de
legumes picante

Marcus Menzel

COEU



Crumble de ameixa com
aveia e creme de baunilha

Nagesh Morajkar

APMEA



Masala de cavala fresca
em folha de cúrcuma

Eric Tomasso

França



Abóbora com feijão azuki e arroz
com aletria em caldo de algas

Ruperto Gargarita

APMEA/Oriente Médio



Fritada de lentilhas e batata-
doce com arroz árabe

Rodrigo Cartes Valdés

LATAM



Bananas doces com molho de
frutas mexicanas e creme

UMA CONQUISTA À BASE DE PLANTAS

Sam Blackburn vence o Desafio de Inovação Culinária NorAm 2023

Com o objetivo de celebrar nossos talentos culinários na região NorAm (América do Norte), o Desafio de Inovação Culinária da Sodexo e Entegra, conecta, inspira e compartilha o melhor da nossa rede de chefs, reconhecendo e premiando o conhecimento, a habilidade, a criatividade e a paixão nesta estimulante competição.

O chef Sam Blackburn, do segmento Saúde, foi premiado com seu prato 'Tres Hermanas' Tostadas com Jicama e Nopales em Conserva. Seu inovador prato à base de plantas apresenta ingredientes de origem sustentável e com menor impacto ambiental.

O chef da Entegra, Peter Holderied, ficou em segundo lugar com o seu "Sabor da França", um bolo de lentilha apimentado com salada de alfafa frisée e rabanete, coberto com ovo escalfado e crème fraîche de limão. O chef Sam com um convidado terão uma experiência "Sabor de Miami" e visita ao mercado com um chef local, para provarem alguns dos melhores restaurantes e bares de Miami e terão uma masterclass individual de combinações com água e vinho.

Com patrocínio da Acqua Panna e da S. Pellegrino, os pratos foram julgados pelo famoso chef e personalidade de TV Arnold Myint; pelo chef da NorAm Entegra Performance Kitchen, John Csuko; e pelo vice-presidente da Culinary NorAm Food Platform, Rich Arakelian.



O vencedor Sam Blackburn





02

Uma boa alimentação começa com ingredientes de qualidade, e nossos chefs usam seus talentos, experiências e criatividade para trazer sabores frescos, modernos e ousados e experiências inesquecíveis aos consumidores do nosso restaurante.





Excelência Culinária

Nhoque de beterraba com cogumelos enoki e shiitake

SODEXO LIVE! UK: UMA CLASSE ÚNICA



A SODEXO LIVE! UK OFERECEU ALGUNS DOS EVENTOS DE MAIS ALTO PADRÃO NO INEJAVEL CALENDÁRIO SOCIAL DESTE ANO. DO EUROVISION AO ROYAL ASCOT, ESTES MOMENTOS CULINÁRIOS PERMITEM QUE AS EQUIPES DA SODEXO LIVE! DEMONSTREM SUA MAESTRIA E TALENTO PARA CRIAR MEMÓRIAS PARA A VIDA PARA TODOS OS PRESENTES.

Eurovision Song Contest



No sábado, 14 de maio, os olhos da Europa estavam firmemente fixos na região do Merseyside, que foi palco da Grande Final do Eurovision Song Contest, no M&S Bank Arena Liverpool. Como parceira de serviços culinários do Liverpool ACC Group, a equipe Sodexo Live! (com um total de 700 colaboradores) ofereceu hospitalidade a milhares de convidados, imprensa e partes interessadas ao longo da semana.

O evento teve mais de 60 mil participantes com nove shows ao vivo. Com a grande audiência do festival na Eurovision, a Sodexo Live! ofereceu alimentos e bebidas a mais de mil membros da imprensa por dia, servindo 36 mil pratos e 19 mil sobremesas no decorrer da semana. Os chefs da Sodexo Live! fizeram mil macarons com a marca Eurovision. Os alimentos mais populares incluíam batatas fritas ucranianas, churros e churrasco grego.

Reduzir o desperdício de alimentos é extremamente importante ao logo dos eventos. Por isso, a Sodexo Live! uniu-se à Liverpool Zero Waste Community para entregar três paletes de alimentos excedentes a famílias, escolas, grupos de crianças e lares de idosos nas cidades de Liverpool e Wirral após a final.



Full Circle Farms

A Sodexo Live! continua a aumentar a sua parceria com a Full Circle Farms, uma fazenda regenerativa localizada na região de West Sussex, e com o agricultor Tom Morphew, como parte do seu compromisso de obter ingredientes frescos e cultivados localmente e reduzir o desperdício de alimentos em todo o país. A Full Circle Farms oferece a oportunidade de possuir e cultivar um terreno. A Sodexo Live! fez a aquisição de 1,5 acres de terra, com cada lote recebendo uma equipe agrícola completa que trabalha com os chefs da Sodexo Live! para avaliar, cultivar e entregar os melhores produtos para os eventos.

A Sodexo Live! enviará os resíduos alimentares dos eventos e unidades de produção para a fazenda para iniciar o processo de decomposição. A fazenda realizará compostagem destes resíduos alimentares nos seus sistemas móveis, sendo o composto posteriormente entregue nos canteiros da fazenda para alimentar o solo. Os agricultores desenvolvem a fertilidade do solo utilizando composto orgânico e adubos para melhorar todos os processos do ecossistema, tais como o ciclo da água e a disponibilidade do ciclo mineral, e enriquecer o solo.



Saiba mais sobre nossa parceria com a Full Circle Farms.



Royal Ascot

Nos cinco dias do Royal Ascot, em junho, mais de 3 mil colegas da Sodexo Live!, incluindo 400 chefs e chefs parceiros, ofereceram o programa completo de Retail e hospitalidade para 300 mil participantes das corridas no Hipódromo de Ascot. A Sodexo Live! serviu mais de 45 mil refeições nos mais de 100 restaurantes do evento.

A equipe trabalhou em estreita colaboração com chefs famosos e com estrelas Michelin, incluindo Raymond Blanc OBE e – a novidade para 2023 – Sally Abé. Os destaques do cardápio incluíam pato assado com mel, alho selvagem e carré de cordeiro Herdwick recheada com cogumelo morel e truta Chalk Stream – tudo criado para refletir a filosofia alimentar da Sodexo Live!.

A Sodexo Live! é uma parceira dedicada da iniciativa Racing to Zero do Hipódromo de Ascot, que visa tornar o local Net Zero até 2030. Para apoiar esse objetivo, a Sodexo Live! revisou todas as ofertas de alimentos e bebidas para mitigar o impacto no planeta e apoiar a biodiversidade e o ambiente.

Os produtos para os cardápios foram provenientes da Full Circle Farms, em parceria com a Sodexo Live!. Os resíduos alimentares foram recolhidos pela Grundon Waste Management Limited ou redistribuídos às pessoas em situação de insegurança alimentar pela City Harvest, uma instituição de caridade com sede em Londres e parceira da Stop Hunger. A Sodexo Live! também instalou quatro colmeias no local para ajudar a preservar a população de abelhas, em parceria com a organização Plan Bee. O local também utiliza placas solares inteligentes para ajudar a compensar a eletricidade da rede, capturando os raios solares e convertendo-os em eletricidade.

Em 2023, a Sodexo Live! celebrou 25 anos – o seu jubileu de prata – de serviços culinários e hospitalidade para o Royal Ascot e estendeu sua parceria com o Hipódromo de Ascot por mais 11 anos.



Experimente a hospitalidade no Royal Ascot.



CRIANDO EXPERIÊNCIAS EXCEPCIONAIS COM A SODEXO LIVE! US



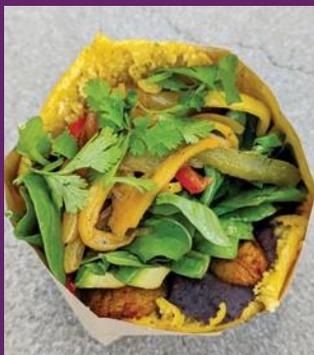
A EMOÇÃO DE UM JOGO, O FASCÍNIO DE UM DESTINO CULTURAL E A ALEGRIA DE UMA VISITA EM FAMÍLIA AO ZOOLOGICO SÃO OPORTUNIDADES PARA DESFRUTAR DE MOMENTOS EXTRAORDINÁRIOS E CRIAR MEMÓRIAS INESQUECÍVEIS. A SODEXO LIVE! TRAZ O TALENTO CULINÁRIO, O ESPÍRITO CRIATIVO E UMA HOSPITALIDADE INIGUALÁVEL A CADA LOCAL, AJUDANDO FÃS E CONSUMIDORES A VIVER MOMENTOS AO VIVO INCRÍVEIS.

Zoológico de Indianápolis

A Sodexo Live! oferece um cardápio assustador de Halloween para o evento ZooBoo do zoológico! O chef executivo Edward Yows oferece guloseimas criativas e arrepiantes, como Monster Cookies, Boo-reos, Chupacabra Churros e Frightful Floats.



Fotos: Isaac Maiselmann



The Ford

No anfiteatro com 1,2 mil lugares, situado em Hollywood Hills, em Los Angeles, foi lançado o programa culinário Bodega at The Ford, em uma nova parceria com a Sodexo Live! e aclamados chefs de Los Angeles e seus prósperos negócios. O Forage, de Jason Kim, foca na culinária de origem local, o Arepa Stand, de Mercedes Rojas, celebra a comida venezuelana e o Speak Cheezy, de Jason Winters, oferece pizza de massa fermentada – cardápios exclusivos que resumem o cenário descontraído de comida de rua de Los Angeles.



Indianapolis Colts / Lucas Oil Stadium

Os torcedores do Lucas Oil Stadium desfrutaram de pratos diferenciados no dia do jogo, como um hambúrguer típico local com milho, bacon, molho chipotle ranch e cebola frita crocante. O chef executivo Jon Wanland, a equipe Sodexo Live! e as empresas locais de Indiana se uniram para desenvolver o novo e emocionante cardápio de 2023 que incorpora a hospitalidade típica de Indianápolis.



Retribuindo à comunidade de Seattle no T-Mobile Park

A Juma Ventures e o estádio T-Mobile Park, juntamente com sua parceira de hospitalidade Sodexo Live!, estão comemorando seus 10 anos, com oportunidades aos jovens das comunidades carentes de Seattle. Desde 2013, mais de mil jovens da Juma trabalharam mais de 100 mil horas no estádio, com salários que totalizam mais de US\$ 2,2 milhões. Os torcedores apoiam a Juma ao fazer compras em qualquer uma das lanchonetes espalhadas pelo parque.

Em um dia típico de jogo do Seattle Mariners, um jovem da Juma atende centenas ou até milhares de fãs, ganhando sua primeira experiência profissional no mundo real na área da hospitalidade e aprendendo a interagir com pessoas de diversas origens e estilos de vida. Fora do trabalho, a Juma Ventures oferece suporte de orientação personalizado, educação financeira, habilidades para a vida e workshops de preparação para o trabalho para seus



Universidade de Michigan

O chef executivo da Sodexo Live!, Christopher Carr, continua a desenvolver o que significa comer em um evento esportivo – do saguão principal às suítes Premium, dando aos fãs algo mais para comemorar durante a temporada no maior estádio da América do Norte.

Criatividade, novas parcerias, excelência culinária e novas tecnologias iniciaram o ano com tudo – resultando em um aumento de operações comerciais (+13,6%), receitas (+11%) e gastos por pessoa (+4%) neste local icônico e quase centenário, com os melhores resultados da categoria.

O leite salvará o mundo

Os chefs da Sodexo são os catalisadores da mudança

VIVEMOS EM UM MUNDO NO QUAL NÃO ESTAMOS CONECTADOS COM NOSSOS ALIMENTOS – SUAS ORIGENS, COMO SÃO PRODUZIDOS, AS CONDIÇÕES DE VIDA DOS ANIMAIS E MESMO COMO ELES SÃO TRANSFORMADOS.

Na realidade, mal sabemos o que temos em nossos pratos. Como sociedade, estamos começando a compreender e a ver o impacto desta falta de conexão com o clima, o solo, a perda de biodiversidade, o bem-estar animal e a poluição.

A Sodexo busca construir um futuro alimentar que seja amigo da natureza e dos animais. Devemos mudar nossos hábitos alimentares, reposicionando as plantas como o principal componente das nossas dietas, com menos produtos provenientes de animais e de melhor qualidade.



Os chefs são os catalisadores desta reconexão e mudança nos hábitos alimentares. Na maior parte dos países europeus, os chefs aprenderam a cozinhar carne ou peixe como o prato principal, tendo os vegetais como o seu acompanhamento. Devemos inverter esta mentalidade e formar e capacitar os nossos chefs sobre como “vegetalizar” seus cardápios de forma saborosa e equilibrada, que seja melhor para o ambiente, os animais e a nossa saúde.

É necessária uma aldeia para impulsionar a mudança e criar uma verdadeira mudança cultural. Precisamos envolver equipes colaboradoras, da origem, elaboração de conceitos, dietistas, marketing, gerentes locais e equipes de linha de frente. Toda a Sodexo deve participar.

Para iniciar a mudança cultural, criamos uma masterclass sobre como incluir alimentos sustentáveis em cardápios e ofertas, em parceria com a Humane Society International, e conduzimos uma sessão piloto de quatro dias no mês de junho, com equipes da Sodexo da Bélgica e da Áustria na Ecole des Arts Culinaires Lenôtre.

Os participantes aprenderam por que e como “vegetalizar” cardápios através de opções à base de plantas, vegetarianas e à base de plantas, bem como incorporar leguminosas, cereais integrais, nozes, frutas e vegetais da estação e algas marinhas para obter sabor, satisfação e nutrição. Foi dedicado tempo em métodos para informar e treinar colegas e equipes, bem como envolver os consumidores de maneira positiva e natural. Após o piloto, os participantes estão testando novas técnicas na cozinha, criando novas receitas com vegetais como protagonistas, construindo um plano de implementação e inspirando seus colegas a se unirem a eles nesta jornada. No final, é uma verdadeira mudança cultural.

Estas equipes são os melhores embaixadores da alimentação sustentável no seu país e estão prontas para levar a seus consumidores refeições deliciosas e inclusivas à base de plantas e de baixo carbono. Eles são os pioneiros da nossa jornada Net Zero!

Etienne Dufrénois
Chefe de responsabilidade corporativa,
Sodexo Continental Europe

Gérald Gand
Diretor de projetos de aprendizagem e
desenvolvimento global, Sodexo Academy



Chef Sammy Vermeiren, da equipe belga de serviços de alimentação

Celebrando culinárias e culturas

Destaques do Global Chef 2023

O Programa Global Chef da região NorAm celebrou as culinárias e culturas do mundo em 2023, recebendo quatro chefs da Holanda, Reino Unido, Colômbia e Havaí.

Arin Antonio apresentou a culinária mundialmente única do Havaí por meio de pratos tradicionais, tais como carne de porco Kalua, salmão cozido no vapor e pudim de coco Haupia. Seu Tofu Poke Street Bowl vegetariano foi um grande sucesso entre os consumidores.

“Por crescer no Havaí, tive muitas influências culturais que me inspiram a ser criativo sempre que cozinho”, afirma o chef Arin.

Os consumidores da região da Nova Inglaterra e Nordeste dos EUA puderam apreciar os sabores apresentados pela chef Evelien de Bot, com seus pratos caseiros da Holanda, incluindo batatas fritas com ensopado de carne holandês e conserva de sementes de mostarda, baguete de almôndega com molho de amendoim e Vla-Flip (creme de baunilha, iogurte e frutos silvestres). Como demonstrado pelo seu prato Hootspot, a chef Evelien acredita firmemente no uso de ingredientes vegetais para criar obras-primas culinárias. “É minha missão fazer com que os consumidores digam que não sabiam que os vegetais podiam ser tão deliciosos.”

O chef colombiano Joaquín Suárez é um dos primeiros criadores do Programa Global Chef e ajudou a tornar o programa o que é hoje. “Adoro cozinhar alimentos que façam as pessoas sorrirem”, afirma, e foi precisamente isso que ele fez com os pratos tradicionais coquetel de panga, parrillada e musse de maracujá. Mantendo a verdadeira cultura colombiana, o chef Suarez também compartilhou uma iguaria com os consumidores da costa oeste dos EUA: tanajuras assadas!

O chef do Reino Unido, Stephen Wolstenholme, compartilhou pratos tradicionais ingleses com consumidores do Meio Oeste americano. Quiche do Rei, pudim de pão com manteiga e uma sobremesa inglesa à base de frutas frescas e creme foram os destaques do cardápio. Seu Yorkshire pudding foi um verdadeiro destaque, assim como sua aparência, ao ser assado. Questionado sobre por que adora ser chef, a resposta do chef Stephen é: “Porque, assim, posso criar uma comida incrível para os consumidores”.

Não seria possível compartilhar e explorar estas maravilhosas culinárias ou culturas sem os locais que acolhem os chefs e organizam estes eventos incríveis. Estendemos nossos agradecimentos a eles e a todos os envolvidos em tornar o Programa Global Chef NorAm um evento tão emocionante.

Desmond Fannin
Diretor, Excelência em implantação
de formação culinária
Líder do programa Global Chef NorAm



Desmond Fannin
NorAm



Arin A.
Antonio Havaí



Evelien de Bot
Holanda



Joaquín Suárez
Colômbia



Stephen Wolstenholme
Inglaterra

Refeições escolares: Modernas e saborosas

Chefs trazem sabor às escolas independentes do Reino Unido

O nosso amor pela comida não tem limites, especialmente quando se trata de alimentar e nutrir as gerações futuras com alimentos que elas conhecem e amam. Alimentos que lhes dão um gostinho de casa. Alimentos que os ajudam a provar sabores novos e empolgantes, que expandem seus horizontes. Alimentos que os incentivam a fazer boas escolhas nutricionais que durarão a vida toda.

Os talentosos chefs e equipes das Escolas Independentes do Reino Unido estão em uma jornada para criar uma alimentação de ponta, que coloque o bem-estar dos alunos no centro de tudo o que fazem, com ingredientes sempre frescos, nutritivos e de origem responsável. Descubra o que nossos chefs preparam e oferecem em suas escolas.



Carl Hoddinott

Chef de cozinha
Reed's School
Cobham, Surrey, Inglaterra

"AS CRIANÇAS MAIS NOVAS GOSTAM DE REFEIÇÕES SIMPLES E TRADICIONAIS, ENQUANTO OS ALUNOS MAIS VELHOS E O CORPO DOCENTE ADORAM PRATOS COM ALIMENTOS GLOBAIS, BEM COMO PRATOS DE RUA, EM QUE PODEM ESCOLHER COBERTURAS, MOLHOS E GUARNIÇÕES PARA CRIAR PRATOS QUE VÃO APRECIAR. MEU OBJETIVO É OFERECER UMA AMPLA GAMA DE OFERTAS PARA ATENDER A TODOS."



Steve Lowe

Chef executivo
King Edward VI Foundation
Birmingham, Inglaterra

"TEMOS SEGUNDAS-FEIRAS SEM CARNE EM TODO O CARDÁPIO E ALGUNS PRATOS NOVOS FANTÁSTICOS E SABOROSOS. ELES NEM PARECEM PRATOS VEGANOS."



Stuart Jellis

Chef executivo
Hurstpierpoint College
Brighton, West Sussex, Inglaterra

"ISSO COMEÇA COM ALIMENTOS BEM COZIDOS. AO TRABALHAR COM INSIGHTS ATUALIZADOS, ESTAMOS MUDANDO AS RECEITAS PARA GARANTIR QUE OS PRATOS SEJAM INTERESSANTES, DELICIOSOS E DESCOLADOS. OFERECEMOS MAIS INGREDIENTES À BASE DE PLANTAS E EXPLICAMOS SEUS BENEFÍCIOS."



Louisa Tinkler

Chef de hospitalidade de
Dorney Lake e do Eton College
Eton, Inglaterra

"TEMOS UMA GRANDE VARIEDADE DE GOSTOS. ALGUNS QUEREM OS CLÁSSICOS BEM FEITOS E MANTIDOS SIMPLES. OUTROS QUEREM ALGO DIFERENTE E COM ESTILO MAIS REFINADO. POR CAUSA DO IMPACTO AMBIENTAL, BUSCAMOS GARANTIR QUE ESCOLHAS MAIS CONSCIENTES ESTEJAM DISPONÍVEIS."

DOS INSIGHTS À SATISFAÇÃO

A jornada para dar vida a um novo prato

Quando os consumidores saboreiam um novo prato, muitas vezes desconhecem o raciocínio e processo necessário para criá-lo. Os chefs da Sodexo levam tudo em consideração para impulsionar a criação: percepções do consumidor, eficácia comercial, escalabilidade, cadeia de suprimentos e muito mais. Esta foi a jornada para criar o prato de frango perfumado indiano na manteiga da Mindful, que chegará aos cardápios dos EUA em março de 2024.

TENDÊNCIAS E INSIGHTS



1. Tendências de consumo

Como sempre, os cardápios são baseados no que os nossos consumidores desejam comprar. Diversas pesquisas indicam que eles gostam de sabores globais, especialmente mediterrâneos e asiáticos. As tigelas são incrivelmente populares devido à sua portabilidade.

2. Relatórios da indústria

Utilizado gráficos MAC (Menu Adoption Cycle, ou ciclo de adoção de alimentos) e outros recursos, os chefs de desenvolvimento determinam em qual fase do consumidor o prato deve se enquadrar: inovação, adoção, proliferação ou onipresença. Nesta situação, a equipe seleciona a fase de adoção.



PRONTIDÃO PARA OS NEGÓCIOS



10. Sistema de Performance

Todas as informações sobre ingredientes e receitas são inseridas no sistema DRIVE e em sistemas de gestão de alimentação, gerando dados de preços, planejamento de cardápio, itens para impressão e o aplicativo Everyday.

11. Preços

O preço baseado em valor é determinado por insights e pesquisas, além de informações na ferramenta de otimização de preços de varejo para preços específicos do site.



12. Recursos operacionais

Os materiais da operadora, incluindo informações sobre pedidos e guias de produtos, são comunicados e publicados no Retail Ranger.

DESENVOLVIMENTO CULINÁRIO

3. Idealização

Com os insights, a Equipe de Culinária cria uma tigela com um perfil de sabor indiano.



4. Facilidade operacional

A equipe considera a cadeia de suprimentos escolhendo ingredientes que sejam de fácil acesso. De olho na gestão do estoque, os chefs garantem que os ingredientes sejam utilizados em diversos pratos, evitando realizar compras extras. São discutidos a produção interna e o serviço de atendimento, para que o prato seja facilmente preparado e servido de forma consistente.



5. Painel do consumidor

Com ideias para vários pratos, a equipe pergunta ao painel de consumidores qual prato eles gostariam de comprar. O painel indica o frango perfumado indiano na manteiga.



7. Análise nutricional

A nutricionista da Sodexo analisa a receita e sugere ajustes para que ela atenda aos critérios nutricionais de marcas como a Mindful.



6. Desenvolvimento da receita

Os chefs de desenvolvimento elaboram uma receita para a tigela, certificando-se de que os ingredientes e métodos estejam alinhados com os insights e as necessidades operacionais identificadas.

8. Sessões de corte

O prato é testado com a Equipe de Culinária e demais partes interessadas quanto à atratividade e eficácia comercial.



9. Finalização da receita

Trabalhando com a equipe de sistemas, o chef cria a receita final.

MARKETING



13. Sessão de fotos

Os chefs, food stylists e o fotógrafo colaboram para capturar o apelo visual do prato.



14. Mensagens aos restaurantes

Materiais promocionais, incluindo PDV, banners, displays digitais e muito mais são criados para promover o frango perfumado indiano na manteiga na cafeteria.

15. Mídia digital

O prato é divulgado nas redes sociais e no site da Mindful, em conjunto com uma versão para consumo da receita.



16. Pedidos online

Uma foto do produto com informações nutricionais são carregadas nos sistemas do aplicativo Everyday.



Formação culinária de excelência

A École Lenôtre compartilha sua paixão pela tradição francesa

Desde a sua criação, há mais de 50 anos, a École des Arts Culinaires Lenôtre incorpora o lema do fundador Gaston Lenôtre de “aprender fazendo”, por meio de treinamento prático em sua unidade recente inaugurada em Rungis, nas proximidades de Paris. Essa filosofia segue até hoje, à medida que os instrutores de Lenôtre compartilham sua experiência e paixão pela culinária francesa, confeitaria e panificação em programas que enfatizam a excelência e a precisão. Os estudantes e profissionais que chegam à Lenôtre para aprender e aprimorar suas habilidades descobrem que a excelência está no centro de sua formação culinária – com um espírito de generosidade imbuído.





Lançamento da Kitchen Works na Holanda

Implementação em larga escala em quase 100 locais

A Kitchen Works está cativando visitantes em quase 100 locais no mercado holandês. O planejamento meticuloso e um extenso cardápio garantem que a marca seja um sucesso em clientes grandes e pequenos, com foco no sabor e na apresentação. As promoções são integrais, com concursos emocionantes e combinações irresistíveis que proporcionam aos consumidores uma experiência culinária impressionante.

A formação foi uma componente crucial dos lançamentos de sucesso, imergindo chefs e gestores no conceito Kitchen Works, aspectos culinários e implementação da marca. As sessões mensais de perguntas e respostas e o apoiador do projeto Kitchen Works fornecem suporte culinário e comercial, da configuração automática da caixa registradora aos ajustes de cardápios específicos para os locais e assistência de dados para o DRIVE. Estendemos nossos parabéns às equipes na Holanda por abrirem simultaneamente quase 100 unidades da Kitchen Works em todo o país, alcançando um notável sucesso culinário. Um feito realmente impressionante!

KITCHEN WORKS NA HOLANDA

95

UNIDADES IMPLANTADAS

240

APLICAÇÕES DE MARCA
ENTREGUES

15

TREINAMENTOS REALIZADOS

140

CHEFS E GERENTES TREINADOS

+ DE 20

SESSÕES TIRA-DÚVIDAS





“APRECIO A EXPERIÊNCIA CRIATIVA E SENSORIAL QUE A COMIDA PODE TRAZER, SENDO AINDA MELHOR QUANDO POSSO COMPARTILHÁ-LA DIARIAMENTE COM MEUS CONSUMIDORES.”

Expressando a criatividade no trabalho e na vida

Chef Florian Coigné cria uma culinária deslumbrante

Com pais que foram “sempre gourmet” e encontros com o aclamado chef francês Monsieur Paul Bocuse duas vezes antes de completar seus 12 anos, Florian Coigné desenvolveu um interesse pela alimentação desde muito cedo. Sua mãe sempre cozinhou e seu pai adora o mundo do vinho. Assim, tornar-se chef proporcionou a oportunidade de compartilhar o entusiasmo culinário que moldou seus primeiros anos de vida.

Ele se inspira na natureza e nos alimentos sazonais e gosta de incorporar elementos silvestres – ervas, flores e plantas – em sua culinária. “Gosto de surpreender os consumidores com pratos inesperados, seja nos sabores, nas texturas ou no empratamento”, afirma o chef Florian. “Às vezes começo com uma cor ou ingrediente que quero destacar e tento despertar a curiosidade quanto à composição.”

Como chef executivo do Bank of Montreal, ele tem a sorte de ter clientes que estão abertos à explorar sabores, o que permite uma criatividade significativa. “Os produtos locais desempenham um papel importante na minha culinária e me sinto motivado para destacar os produtores locais de alimentos da região de Quebec”, afirma. Em cada prato que cria, o chef Florian age como um artista, brincando com a textura, o sabor e a cor para fazer da comida a sua “arte”.



Promovendo a próxima geração de chefs

O Springboard FutureChef comemora 25 anos

Os times culinários da Sodexo trabalham arduamente para descobrir, promover e lançar a próxima geração de chefs para uma carreira gratificante na cozinha. David Mulcahy, diretor de Inovação Alimentar e Sustentabilidade para Escolas e Universidades, uniu-se à instituição de caridade em hospitalidade Springboard para levar uma experiência única para Kristen Nugent, de 15 anos e originária da Irlanda do Norte, vencedora da competição Springboard FutureChef 2023.

O prêmio de Kristen incluiu a oportunidade de conhecer os bastidores de uma escola atendida pela Independents by Sodexo, visitando instalações que atendem diariamente a mais de mil alunos e colaboradores. Ela também tomou o chá da tarde, desfrutou de um jantar que incluiu um cardápio de degustação de oito pratos em um restaurante próximo a Londres e passou uma manhã estudando na prática e preparando e servindo entradas no Royal Ascot, onde Kristen vislumbrou a vida como chef e afirmou: "Foi uma ótima experiência."

"A SODEXO APOIA A FUTURECHEF DESDE 1999, CONSTRUINDO UM INCRÍVEL PROGRAMA DE TALENTOS. ESTA COMPETIÇÃO DESEMPENHOU UM PAPEL VITAL NA FORMAÇÃO DE INÚMEROS CHEFS INICIANTES."

DAVID MULCAHY
PRESIDENTE NACIONAL DA FUTURECHEF



A competição anual FutureChef da Springboard é o maior programa nacional de culinária escolar no Reino Unido, com mais de 20 mil jovens participantes todos os anos. Agora em sua 25ª edição, o FutureChef apoiou 220 mil jovens, inspirando-os a explorar a alimentação e a culinária como uma habilidade para a vida. Ao ajudá-los a desenvolver o seu talento culinário e a adquirir conhecimento sobre alimentos e ingredientes, ele oferece uma porta de entrada na indústria hoteleira.

O FutureChef da Springboard recentemente deu as boas-vindas a David como seu novo presidente e celebrou o mandato de 24 anos do presidente e chef Brian Turner CBE com o título de Embaixador Life do FutureChef. Ao discutir o 25º aniversário do evento, David afirma: "É uma honra assumir a presidência do Springboard FutureChef, e estou ansioso para contribuir para o seu legado de excelência culinária. Com o apoio de Brian Turner e de outros chefs e parceiros renomados, nosso objetivo é inspirar e capacitar os jovens a perseguirem suas aspirações culinárias".



O novo presidente do Springboard FutureChef, David Mulcahy, a vencedora da edição de 2023, Kristen Nugent, e Brian Turner CBE, presidente do FutureChef há 24 anos.

03

A sustentabilidade e a saúde estão impulsionando a inovação e definindo a cultura alimentar hoje, estando os chefs da Sodexo na vanguarda do que há de novo e do que vem por aí.





Tendências e Inovação

Risoto cremoso com parmesão raspado e figos

Bem-vindo ao Love of Food

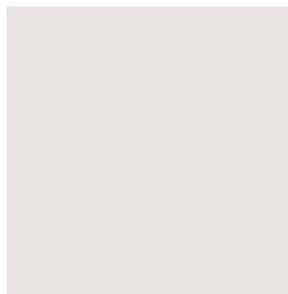
Pratos inspiradores dos chefs exclusivos da Sodexo

O Love of Food – Nosso Amor pela Comida tem o orgulho de apresentar os melhores talentos culinários do setor, representando chefs de todos os segmentos da Sodexo. Da criatividade presente em cada prato às muitas formas como compartilham sua paixão pela boa comida, nossos chefs exclusivos celebram sabores frescos, simples, ousados e surpreendentes e cozinham de acordo com as estações. Celebrando suas diversas origens, experiências na cozinha e estilos culinários, eles compartilham um amor incomparável pela comida, e tivemos a honra de vê-los compartilhar suas histórias pessoais e melhores receitas com os nossos consumidores. Os chefs do Love of Food – Nosso Amor pela Comida são indicados para cada segmento e escolhidos pelo talento e paixão que trazem para suas equipes e consumidores todos os dias!

Os chefs do Love of Food – Nosso Amor pela Comida acreditam na nutrição do corpo e da alma, no fornecimento de alimentos saudáveis e nutritivos, na exploração de sabores globais e caseiros e em serem administradores cuidadosos dos nossos recursos naturais. Nossa linha cada vez maior de chefs exclusivos traz inovação aos nossos cardápios promocionais, capturando a imaginação dos nossos consumidores. Esses culinários compartilham seu estilo único de autoexpressão quando elaboram seus melhores pratos, criando sabores inesquecíveis e surpreendentes por meio de suas próprias experiências culinárias.



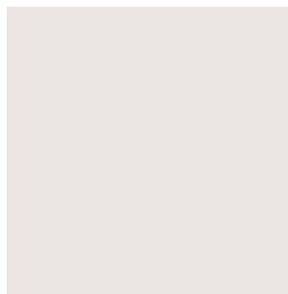
Sanduíche de bife coreano
Chef Agnes Capili
Sêniores



**Peito defumado e queijo
grelhado com Texas Toast**
Chef Mark Kaba
Universidades



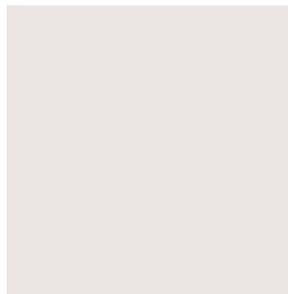
**Salmão de churrasco
coreano com abóbora**
Chef Christopher Kaminski
Governamentais



**Sanduíche de porco desfiado
com churrasco Savannah**
Chef Karl Macé
Saúde



Tacos de tilápia e kiwi
Chef Karin Mann
Escolas



**Tigela Zoodle de abobrinha
e abóbora amarela**
Chef Aaron Vangor
Serviços Corporativos

Prêmio Innov'Challenge de 2023

Ideias vencedoras criam um futuro sustentável

Quem conhece melhor a inovação? Os colaboradores da Sodexo a conhecem – eles trabalham todos os dias para fornecer alimentos sustentáveis e experiências valiosas. Estas duas equipes vencedoras do Innov'Challenge provam que a alimentação baseada em vegetais salvará o mundo.

Foodprint Foodhall

“MOSTRAR UMA BOA ALIMENTAÇÃO À BASE DE PLANTAS E MELHOR PARA O MEIO AMBIENTE É UMA VITÓRIA!”

CHEF JENNIFER DIFRANCESCO

Parabéns a Jennifer DiFrancesco, diretora de inovação culinária, da equipe Universidades, pela conquista do prêmio principal na categoria Alimentação.

A chef Jennifer se uniu à sua colega Sherie Sheran para a ideia do Foodprint Foodhall, um programa sustentável de refeições para residentes de faculdades e universidades que desejam ser pioneiras. O conceito foca em refeições à base de plantas, fornecimento local e desperdício zero e estende-se a equipamentos de cozinha, talheres, suprimentos para viagem e estética de sala de jantar, nos quais tudo é ecológico, economiza energia e reduz as emissões de carbono.

Receber o prêmio é apenas o começo: Com coaching e mentoria executiva, o conceito Foodprint Foodhall da Chef Jennifer será desenvolvido ao longo do próximo ano e ampliado e implementado para uso mundial, o que terá um impacto positivo nos nossos consumidores, clientes e comunidades.



Sherie Sheran e Jennifer DiFrancesco



Vencedores na categoria ALIMENTAÇÃO

Etienne Dufrenois, chefe de responsabilidade corporativa, Sodexo Continental Europe, com as vencedoras da equipe da Bélgica, Valentine Boone e Eline de Marbaix, e as vencedoras da equipe dos EUA, Jennifer DiFrancesco e Sherie Sheran

Vegetalizando nossos cardápios para iniciar uma mudança cultural

Parabéns à equipe da Bélgica! Representada na final por Valentine Boone, diretora de Responsabilidade Corporativa, e Eline de Marbaix, gerente de Fornecimento e Categorias, a Equipe da Bélgica compartilhou o prêmio principal na categoria Alimentação por sua ideia **Vegetalising Our Menus to Start a Cultural Shift**.

“Vegetalizar” nossos menus e ofertas significa ter as plantas como protagonistas dos pratos, ao mesmo tempo em que usamos menos produtos de origem animal e de melhor qualidade. E isso consiste não apenas dar alguns novos passos. O objetivo é iniciar uma mudança cultural junto a nossos times, chefs e consumidores. Com um terço dos gases com efeito estufa ligado ao sistema alimentar, a vegetalização das nossas soluções de alimentação terá um impacto positivo no planeta, nos animais e na nossa saúde. A ideia de vegetalizar inspirou uma masterclass* que transformou uma equipe multidisciplinar de especialistas em alimentação em embaixadores da transformação alimentar. A equipe belga trabalhará junto a equipe dos EUA para dar os próximos passos nas ideias vencedoras.

*Consulte as páginas 24 e 25 para mais informações sobre a masterclass.

“ESTAMOS NO INÍCIO DA JORNADA E ACREDITAMOS NELA. UMA MUDANÇA CULTURAL ESTÁ A CAMINHO.”

VALENTINE BOONE



Valentine Boone e Eline de Marbaix



Compartilhe a emoção do Innov'Challenge.

Cuidado humano alimentado pelas plantas

Promovendo a excelência culinária a partir da experiência clínica

Para abordar o cenário em constante mudança da área de saúde, as tendências na alimentação dos pacientes e as prioridades dos clientes, o time do segmento Saúde da Sodexo embarcou em uma revitalização do seu National Patient Menu (Cardápio Nacional para Pacientes), visando refletir uma filosofia de vanguarda com benefícios de saúde e sustentabilidade.

Os dietistas registrados da equipe de informática nutricional e os chefs executivos de culinária colaboraram com a CSR e a equipe de desenvolvimento da Plataforma Alimentar para desenvolver um cardápio que inclui ao menos 33% de receitas à base de plantas para oferecer diversidade de sabores e ofertas culturais que aumentam a satisfação e a aceitação dos pacientes. Os resultados desta colaboração são simplesmente surpreendentes em termos de sabor, textura e apelo visual das novas opções de refeições para pacientes à base de plantas. As receitas escolhidas foram testadas pela equipe, utilizam alimentos prontamente disponíveis em nossos distribuidores e são escaláveis e adaptáveis para produção em nossas cozinhas hospitalares.

A equipe também vem criando ferramentas para os cardápios, a fim de auxiliar na implementação do Plant-Forward National Patient Menu (Cardápio Nacional à Base de Plantas para Pacientes) em hospitais de todo o país. Um cardápio à base de plantas oferece uma oportunidade para nutricionistas registrados fornecerem educação aos pacientes e seus familiares sobre os benefícios para a saúde de comer mais frutas, vegetais, grãos integrais e proteínas vegetais. Foram criados novos cartões de bandeja para pacientes com informações nutricionais à base de plantas sobre cada refeição pedida pelo paciente.



A equipe do National Patient Menu incluiu Heidi Greenwaldt, Jon Dubrick, Greg Brown, Sam Blackburn, Stuart Winters, Kevin Jones, Richard Dyce, Brett Cunningham e Jennifer Miller.



A American Medical Association (Associação Médica Americana) e o American College of Cardiology (Colégio Americano de Cardiologia) recomendam que os hospitais dos Estados Unidos forneçam refeições à base de plantas a seus pacientes, colaboradores e visitantes. A implantação do novo National Patient Menu para serviços de quarto e pedidos de pacientes começou no final de 2023, com 70 locais, e há planos para implementação em todos as unidades do segmento Saúde da Sodexo nos próximos dois anos. A promoção da alimentação à base de plantas constitui um componente crítico da estratégia de cardápios da Sodexo para enfrentar as alterações climáticas, uma vez que os ingredientes à base de plantas têm menores emissões de gases com efeito de estufa. A Sodexo não está apenas comprometida em oferecer aos nossos pacientes, visitantes e colaboradores os pratos que eles desejam, mas também em melhorar a experiência gastronômica dos pacientes com opções deliciosas e saudáveis, ao mesmo tempo em que limita os impactos das mudanças climáticas.



ATÉ 2025, A SODEXO ESTÁ COMPROMETIDA EM REDUZIR SUA PEGADA DE CARBONO EM 34%. UM DOS MÉTODOS PARA ATINGIR ESTA META É TER UM MIX DE 33% À BASE DE PLANTAS EM SEUS CARDÁPIOS ATÉ 2025.



Uma nova era no varejo automatizado

Delicatessen 24/7 traz inovação para o setor de saúde e cuidados no Reino Unido e na Irlanda

NO FINAL DE 2022, O SISTEMA NACIONAL DE SAÚDE DA INGLATERRA PUBLICOU NOVOS PADRÕES PARA ALIMENTOS E BEBIDAS NA ÁREA DA SAÚDE, EXIGINDO OPÇÕES DE ALIMENTOS SAUDÁVEIS E NUTRITIVOS DE QUALIDADE, 24 HORAS POR DIA, 7 DIAS POR SEMANA, PARA TODOS OS COLABORADORES.

O segmento Saúde da Sodexo no Reino Unido e Irlanda introduziu a delicatessen (loja que vende comidas finas e iguarias) 24/7 autônoma, o primeiro no Reino Unido, composto por sete máquinas robóticas com uma ampla seleção de opções nutritivas de alimentos quentes e frios disponíveis durante o dia e a noite. Todos os alimentos são cozidos em minutos a partir de alimentos congelados sob demanda, o que os torna uma opção sustentável. A delicatessen está situada ao lado do restaurante e da área de descanso da equipe do Royal Stoke University Hospital. Com mais de 70 opções para todos os gostos e orçamentos, necessidades dietéticas e exigências culturais, os itens são provenientes de pequenas e médias empresas.



Inauguração da delicatessen 24/7

Simon Lilley, diretor de Marketing e Estratégia (de Saúde em UK & I); Tracy Bullock, diretora Executiva (University Hospital of North Midlands NHS Trust UK); Tim Radcliffe, gerente do Programa Net Zero Food do NHS England e copresidente do Painel de Especialistas (NHS England); e Walter Gill, cofundador (SV365)



A oferta de bebidas quentes é fornecida pela Change Please, uma empresa social que investe seus lucros para proporcionar moradia, treinamento e salário digno a pessoas em situação de rua. A tecnologia robótica alimenta a máquina de smoothie vegana e sem alergênicos, permitindo que os consumidores personalizem os ingredientes enquanto observam as frutas sendo distribuídas e misturadas. As opções de refeições quentes incluem pratos à base de plantas, vegetarianos, mediterrâneos/saudáveis, controle de calorias/controlado de peso, baixo teor de FODMAP, halal e afro-caribenhos, bem como refeições quentes tradicionais, uma grande variedade de doces e salgados assados, batatas fritas prontas em 35 segundos, pizzas italianas assadas na pedra e muito mais. Para terminar com um toque especial, são oferecidos sorvetes e pirulitos naturais e premiados, incluindo opções veganas.

Tim Radcliffe, gerente do Programa Net Zero Food do NHS England (o serviço nacional de saúde da Inglaterra) e copresidente do painel de especialistas que se concentra em fornecer refeições 24 horas por dia, 7 dias por semana para a equipe do NHS, afirma: "um imperativo fundamental é que a equipe que trabalha em turnos longos e movimentados nos hospitais tenha acesso a alimentos de boa qualidade, e é exatamente isso que a nova delicatessen 24/7 oferece. É fantástico ver a diferença que ela está fazendo para a equipe do hospital."



Veja o varejo automatizado em ação!

A garantia da merenda escolar com a School Food United

A maneira rápida, fácil e digital de pedir e pagar pela merenda escolar

A plataforma de pedidos e pagamentos da School Food United (SFU) para escolas do Reino Unido oferece às famílias ocupadas um serviço prático de pedido e pagamento da merenda. Para as escolas, ela aumenta a eficiência da cozinha, reduz as tarefas administrativas, elimina as operações com dinheiro e cartões e reduz o desperdício de alimentos, além de garantir que os alunos consumam a refeição de sua escolha todos os dias, pois a cozinha pode prever a demanda. Para a Sodexo, ela incentiva a comunicação com escolas e pais para o compartilhamento de informações sobre serviços culinários e ofertas de cardápio e oferece opções de pré-pagamento para as famílias.

A plataforma SFU é a maior plataforma de pagamento digital da Sodexo UK e continua a crescer, com elogios fervorosos dos clientes. Em dois anos, a tecnologia foi introduzida em 140 escolas, com planos de implantação em um total de 500 escolas nos próximos dois anos.



DESTAQUES DO SFU

Visualizar todos os cardápios

Ver as atualizações do cardápio, dias temáticos e ofertas interessantes

Pedidos a qualquer hora, em qualquer lugar, em qualquer dispositivo digital

Ligação com a equipe de serviços culinários da Sodexo no local

Fácil de adicionar crédito à conta

O processo de encomenda elimina o estigma das merenda escolar gratuita

Fornecer detalhes sobre alergênicos e necessidades dietéticas

SFU EM NÚMEROS

140

ESCOLAS

23 mil

PAIS CADASTRADOS

14 mil

DOWNLOADS DO APLICATIVO

30 mil

ALUNOS USUÁRIOS DA PLATAFORMA

+ de 3 mil

REFEIÇÕES ENCOMENDADAS DESDE O LANÇAMENTO DA PLATAFORMA

260 mil

REFEIÇÕES SERVIDAS

20%

DE AUMENTO NAS REFEIÇÕES SERVIDAS POR ESCOLA

O eat>NOW está no ar!

O serviço de compras autônomas e descomplicadas está moldando o cenário do varejo

UMA EXPERIÊNCIA DE COMPRAS COMO NENHUMA OUTRA, O EAT>NOW TRAZ O INESPERADO PARA O MERCADO DE BAIRRO CONTEMPORÂNEO.

Projetado para encantar os compradores com os alimentos frescos que eles desejam e as marcas em que confiam, o mercado está revolucionando a conveniência do campus com a tecnologia.

Uma loja autônoma e descomplicada, a eat>NOW pode ser acessada 24 horas por dia, em qualquer dia da semana. A tecnologia baseada em câmeras e a inteligência artificial permite que os compradores utilizem o aplicativo Everyday para acessar o mercado, no qual eles escaneiam seu celular para entrar, fazer suas seleções e sair. Trata-se de uma compra sem o uso de caixa para pessoas com pouco tempo.

A tecnologia de rastreamento de pontos-chave do eat>NOW combina a visão computacional e o aprendizado de máquina para criar um avatar do comprador, permitindo o rastreamento anônimo e preciso dentro da loja. No back-end, a tecnologia fornece visão computacional confiável, gerenciamento inteligente de inventário e análise otimizada da loja. Inicialmente desenvolvido para o segmento de campus, o eat>NOW possui um aplicativo em vários segmentos e regiões, incluindo saúde, serviços corporativos e Sodexo Live! Com um projeto piloto na Universidade de Denver, o eat>NOW alcançou um aumento de 28% no faturamento das mesmas lojas nos dois primeiros meses de abertura, além de um aumento notável na satisfação do comprador e do cliente. O uso do Everyday saltou de 10% para 90%. A extrema precisão da tecnologia resultou em zero encolhimento e uma redução substancial no custo do produto.



As transformadoras das cozinhas latinas

Conheça três chefs mulheres que trabalham em Energia&Recursos

Em um setor dominado por homens, essas mulheres estão liderando as cozinhas e dando vida aos negócios. Elas estão por trás da alimentação nas unidades de mineração de E&R, destacando-se por seu trabalho árduo, paixão, atenção aos detalhes e criatividade.

A chef Andrea é colombiana e passou os últimos sete anos no Peru. Ela o considera seu segundo lar, apreciando todas as experiências, lugares e pessoas que o Peru lhe proporcionou. Ela trabalha na maior operação do País, alimentando 5 mil consumidores por serviço, que são tradicionais e valorizam os sabores de sua terra.

“ELES PREFEREM A COMIDA LOCAL, OS SABORES LOCAIS E OS INGREDIENTES LOCAIS A QUALQUER OUTRA COMIDA DO MUNDO”, declara a Chef Andrea. “E isso para mim é lindo.”

Andrea Hernández Escalante

Chef sênior
Lima, Peru



“Meus consumidores gostam de alimento que os façam se sentir em casa”, afirma a Chef Adda. Ela se inspira nas mulheres de sua família, em suas raízes maias e na mistura de castas que criou a bela culinária mexicana. Ela admira as tradições, mas sabe que sempre há algo novo a ser descoberto.

“NA COZINHA, VOCÊ PODE ENSINAR OU APRENDER, MAS NUNCA DEVE ATRAPALHAR.”

Adda Elena Díaz Heredia

Chef
Campeche, México



“SOU MAIS DO QUE UMA CHEF. SOU UMA COZINHEIRA MEXICANA E TENHO MUITO ORGULHO DO QUE MINHA COMIDA DIZ SOBRE MINHAS RAÍZES.”

Magali acredita que cada consumidor é importante e se concentra em criar pratos que os fortaleçam para exercerem trabalhos que exigem fisicamente. Seu estilo de culinária é definitivamente a comida mexicana tradicional. “Acredito que temos a maior versatilidade de sabores e cores do mundo”, afirma a chef Magali.

Magali Ortega Cirnes

Chef
Cidade do México, México



Cozinhando com o chef

Construindo relacionamentos sólidos com os clientes

NO CENTRO DO NOSSO COMPROMISSO COM A EXCELÊNCIA CULINÁRIA ESTÁ O CHEF JOAQUÍN SUÁREZ, GERENTE SÊNIOR DE ARTE CULINÁRIA.

O chef Joaquín e sua equipe em Medellín, Colômbia, estão criando uma impressão de destaque para nossos clientes, em eventos e reuniões de alto nível.

Inovação em sua melhor forma

Durante todo o ano, o chef Joaquín apresenta a experiência "Cooking with the Chef" (Cozinhando com o Chef), que mergulha nossos clientes em um mundo de sabores e criatividade culinária. Esses eventos são muito mais do que meros eventos – eles são banquetes que celebram a inovação culinária em sua melhor forma. Com cada prato que ele demonstra, o chef Joaquín desafia as expectativas e leva nossos clientes a uma jornada sensorial única enquanto experimentam suas criações.

Paixão pela arte culinária

A paixão do chef Joaquín pela arte culinária é contagiante. Cada prato que ele prepara e cada detalhe desses eventos refletem seu amor pela culinária. Da seleção de ingredientes frescos e locais da mais alta qualidade possível à apresentação meticulosa dos pratos, ele ultrapassa os limites da criatividade culinária.

Impacto positivo em nossos clientes

O "Cooking with the Chef" não é apenas uma experiência culinária excepcional para todos os envolvidos, mas também algo que proporciona um impacto positivo em nossos negócios. Esses eventos de primeira classe fortalecem o relacionamento com nossos clientes, criando laços mais fortes e duradouros. O chef Joaquín e sua equipe brilham em cada interação, gerando confiança e lealdade.



Uma nova comunidade gastronômica

Round Table Chefs da Sodexo Chile compartilham novos padrões

Com o apoio da Sodexo Chile e da Round Table Chefs, foi criada uma nova comunidade gastronômica para reunir líderes culinários, cuja missão será elevar os padrões de serviço, reforçar a colaboração e a comunicação e compartilhar conhecimentos e melhores práticas.

A Sodexo Chile organizou o primeiro webinar da comunidade gastronômica com um público de 200 pessoas para compartilhar os novos padrões de serviço, incluindo um catálogo de louças, utensílios e equipamentos, bem como 50 procedimentos operacionais gastronômicos para os pratos mais populares nos cardápios dos clientes. Além disso, foi introduzido um novo canal de comunicação por e-mail que pode ser utilizado para consultas técnicas de culinária.

A nova comunidade é composta por líderes de cozinha responsáveis pelas operações nacionais de alimentação e por uma equipe de 15 Round Table Chefs, cujo objetivo nos últimos sete anos tem sido defender a inovação e a eficiência, gerar sinergias e demonstrar nosso valor como líder de mercado para nossos clientes e consumidores.



04

Como administradores dos recursos naturais que compartilhamos, nossas equipes e consumidores estão adotando refeições à base de plantas, apoiando práticas ecológicas e reduzindo nossa pegada de carbono.





Sustentáveis, Juntos

Funcho assado com nozes, limão e endro

carb^ono cero by Quorn

260 mil refeições neutras em carbono servidas – até agora

Expansão da parceria Carbono Cero da Sodexo com a QuornPro

Em abril de 2022, foi lançada a primeira solução de refeição neutra em carbono do mundo para serviços culinários contratados nas unidades da Sodexo no Reino Unido, Holanda, Suécia e Finlândia. Em pouco mais de 12 meses, quase 260 mil refeições neutras em carbono foram servidas nas unidades como parte da parceria Carbono Cero com a QuornPro.

Como parte da visão de ambas as empresas para o combate às mudanças climáticas com alimentos saborosos, o Carbono Cero está disponível em mais de 730 locais de trabalho gerenciados pela Sodexo, inclusive em marcas como a Kitchen Works e a Modern Recipe e em cardápios de escolas independentes. Com os clientes cada vez mais conscientes do impacto de seus alimentos no clima, o Carbono Cero inclui 50 pratos incríveis que celebram a proveniência e a sazonalidade e têm uma média de apenas 0,33 kg de carbono por porção. O chefe de culinária da QuornPro, Paul Jennings, afirma: "Não há como negar que o planeta precisa que mudemos a forma como nos alimentamos para garantir um futuro sustentável. O Carbono Cero é o perfeito



exemplo de como podemos criar alimentos conscientes em relação ao planeta e que atendam às necessidades dos clientes que exigem bom gosto."

A melhoria contínua reduz as emissões de carbono por meio de métodos de cozimento, ingredientes, armazenamento e transporte, incluindo o uso de alimentos em conserva nas receitas, que aumentam a vida útil e não exigem o cozimento. Não são utilizados arroz ou abacate devido à sua pegada ecológica. Em vez disso, as receitas são embaladas com grãos e vegetais saborosos, como o arroz de couve-flor. Os pratos de melhor desempenho, que podem superar os pratos de carne do cardápio, incluem shawarma ao estilo do Oriente Médio, hamburger de hash ao estilo Buttermilk, gyros ao estilo grego, rendang indonésio, harissa manoush e asas de frango coreanas ao molho. Esses pratos receberam um feedback incrível dos clientes, chefs e restaurantes. Uma pesquisa recente com 220 clientes mostrou que 96% comprariam um prato do Carbono Cero novamente, com uma pontuação média de 4,5 em uma escala de 5 pontos.

Talvez o mais importante seja o fato de que 50% dos clientes afirmaram que agora optam por consumir alternativas à carne mais de três vezes por semana.

A QuornPro trabalha com as equipes regionais de serviços de alimentação da Sodexo para focar na qualidade dos alimentos, sazonalidade e métodos de cozimento sustentáveis, utilizando kits de ferramentas e relatórios de economia de carbono para cada local. Nessas sessões educacionais, são discutidas as pegadas de carbono de determinados alimentos, incluindo a compreensão de por que alguns possuem pegadas mais altas do que outros, como os chefs podem reduzir o carbono nos pratos sem comprometer o sabor, a textura ou a experiência e quais pequenas mudanças podem ser feitas.

O Carbono Cero continuará a se expandir para mais países e a criar mais pratos que conquistem os clientes. Além disso, o programa se concentrará nos benefícios nutricionais, incluindo a redução de gorduras saturadas e calorias em pratos deliciosos, ricos em fibras e proteínas.



Ampliando o amor pelos frutos do mar

Mais alimentos aquáticos entram no ecossistema culinário

Os chefs aprendem durante toda a sua vida. Eles se perguntam constantemente o que mais há para descobrir, para brincar e para transformar em pratos que surpreendam e encantem os consumidores. Eles têm consciência do seu impacto no planeta. Os chefs são fundamentais para proteger os recursos do planeta com os pratos que desenvolvem e apresentam nos cardápios.

Com o compromisso da Sodexo de obter peixes e frutos do mar 100% sustentáveis até 2025, nosso Future Food Collective criou o kit de ferramentas Love of Seafood (Amor pelos Frutos do Mar) para ajudar os chefs a obter e preparar deliciosos pratos de frutos do mar, que sejam sustentáveis e que protejam o futuro de nossos oceanos e cursos d'água. Esse recurso robusto contém um guia rápido de espécies sustentáveis, curiosidades, dicas para o consumidor, princípios culinários para a preparação de frutos do mar, orientação para cardápios, uma biblioteca de imagens, campanhas locais e receitas de destaque provenientes de nossas contas em todo o mundo.

Trabalhando com a Food for Climate League, incorporamos sua pesquisa sobre alimentos aquáticos que considera todo o ecossistema de espécies e preparações, indo além dos peixes convencionais. A Food for Climate League revelou uma nova oportunidade de melhorar a saúde de nossos cursos d'água e de nossos consumidores por meio de bivalves e vegetais marinhos.

Aprimoramos os princípios culinários da Sodexo para incorporar técnicas de preparação de bivalves e moluscos. Em seguida, criamos guias culinários para vegetais aquáticos, algas, plantas suculentas, peixes pelágicos e moluscos, bem como aparas de peixe e miúdos para garantir que usemos o máximo possível de alimentos aquáticos. O recurso da chef britânica Diane Camp sobre peixes enlatados é um acréscimo bem-vindo ao kit de ferramentas. Além de ser um dos métodos mais antigos de preservar frutos do mar e evitar o desperdício, o peixe enlatado está na moda, com a hashtag #tinnedfish ("peixe enlatado") tendo 36,3 milhões de visualizações no TikTok.

O oceano cobre 70% do nosso planeta, mas atualmente fornece apenas 5% dos nossos alimentos. A inspiração em nosso guia Love of Seafood abrange todos os alimentos aquáticos, fornecendo aos nossos chefs a inspiração e as técnicas para criar os pratos sustentáveis de alimentos aquáticos do futuro.



LISA FELDMAN
Diretora de Gerenciamento de Receitas
NorAm



Do desperdício ao sabor

Iniciativa da Sodexo UK em prol do planeta preserva produtos excedentes

A INICIATIVA DA SODEXO "WASTEFUL TO TASTEFUL" ("DO DESPERDÍCIO AO SABOR") REDUZ O VOLUME EXCEDENTE DE FRUTAS E VEGETAIS QUE SÃO JOGADOS FORA OU DEIXADOS NO CAMPO.



DAVID MULCAHY
Diretor de Inovação e Sustentabilidade Alimentar
Segmento Escolas e Universidades, Reino Unido e Irlanda



Em parceria com a Ferryfast, uma cooperativa de fazendeiros da região de Worcestershire, frutas e legumes imperfeitos são embalados e entregues às equipes culinárias da Sodexo na área de educação, incluindo escolas e universidades estaduais e independentes. Trabalhando com Jess Latchford, da Wasteknot, as caixas estão disponíveis na cadeia de suprimento da Sodexo.

Com base nos produtos cultivados pela cooperativa, os chefs de desenvolvimento da Sodexo criam receitas para incluí-los em uma variedade de pratos quentes e frios para diferentes períodos do dia. Os chefs trabalham em estreita colaboração com as equipes culinárias para fornecer ideias, receitas e formas criativas de utilizar as sobras de produtos excedentes. Muitos chefs no local criam suas próprias receitas e as compartilham para que outras equipes possam usá-las.



Todas as receitas são examinadas por nutricionistas. Com ênfase na alimentação saudável, as receitas incluem brownies de chocolate e beterraba ou couve, muffins veganos de raízes comestíveis, saladas sazonais e pratos e sopas clássicos favoritos. Quando foram apresentadas ao Wasteful to Tasteful, as equipes culinárias rapidamente se envolveram com o panorama geral de evitar o desperdício de alimentos utilizando produtos sazonais frescos e em perfeitas condições que são excedentes ou que tenham um formato irregular. Mais de 100 locais estão recebendo caixas semanais ou quinzenais, e a meta é dobrar o número de participantes no próximo ano. Os materiais para os alunos e professores incluem pôsteres, documentos de cardápios e vídeos que destacam pratos com os ingredientes de cada semana, com as equipes exibindo as caixas para mostrar vegetais incomuns ou promoções específicas e dias temáticos. Esses materiais também incentivam as pessoas a participar de programas de produtos resgatados em casa. Continuamos a receber comentários positivos de nossos clientes e de suas equipes de professores, especialmente porque esse é mais um elemento das nossas iniciativas contra o desperdício de alimentos. Como muitos dos pratos são à base de plantas, o Wasteful to Tasteful incentiva as crianças a provar novos pratos e a consumir mais vegetais.

Saiba mais sobre a iniciativa ecológica da Wasteful to Tasteful.



O que a geração Z deseja

Novas tendências nas refeições nas universidades

COM A GERAÇÃO Z ENTRANDO NA IDADE ADULTA, A ALIMENTAÇÃO À BASE DE PLANTAS E A POPULARIDADE DOS ESPAÇOS SOCIAIS VOLTADOS À ALIMENTAÇÃO TAMBÉM CRESCERAM.

Os estudantes universitários de hoje são aventureiros e buscam opções de alimentos ricos em sabor, que reflitam culturas globais e ofereçam sustentabilidade à base de plantas. A geração Z se preocupa bastante com o futuro – para si mesmos, para suas comunidades e para o planeta. Eles desejam ter espaços animados e interações memoráveis e buscam opções mais saudáveis e ecológicas.

Os refeitórios são o epicentro da vida estudantil, constituindo locais onde os alunos buscam alimentos e experiências atuais, inspiradas no artesanato e que possam figurar nas redes sociais. Duas opções de refeições no campus recém-lançadas na região NorAm, o refeitório Foodiverse e a estação de refeições à base de plantas Grown, celebram o entusiasmo dos jovens apreciadores da comida e exploram diversos ingredientes – de sabores globais a delícias regionais e especialidades locais, permitindo que os alunos estabeleçam uma conexão entre o mundo em geral e seu próprio ambiente no campus.



Bem-vindo ao Foodiverse

O imersivo refeitório do Foodiverse é um divisor de águas para as refeições no campus, convidando os alunos para uma experiência culinária com os sons e aromas sedutores da culinária em forma de espetáculo em uma atmosfera de mercado. Os cardápios elaborados pelos chefs celebram sabores e culturas, destacam especialidades locais e regionais e incluem uma ampla variedade de opções que atendem às necessidades dos alunos de hoje.

Em um momento em que a interação social é reconhecida como crucial para o sucesso dos alunos, o refeitório do Foodiverse dá as boas-vindas a todos, com mesas comunitárias para compartilhar com os amigos e espaços individuais que oferecem uma pausa da agitação do campus em uma atmosfera de união.



O Foodiverse oferece de seis a dez destinos gastronômicos exclusivos com diferentes temas e vibrações de cardápio e itens feitos sob medida para atender às preferências de cada paladar. O que é importante para os alunos – empolgação, bem-estar, alimentos à base de plantas, produtos antialérgicos e fontes sustentáveis – está incorporado diretamente nos cardápios da Foodiverse.

Para reduzir a sua pegada de carbono, a Foodiverse obtém ingredientes de forma responsável e adota práticas para evitar o desperdício de alimentos nas cozinhas e no refeitório, visando respeitar nossos recursos naturais.



Explore os destinos gastronômicos no Foodiverse.



Grown: Um destino à base de plantas

A geração Z está pronta para uma estação de refeições à base de plantas no campus, que se adapte às suas abordagens flexíveis para a alimentação e que conecte os alimentos aos seus valores. A nova estação Grown é uma vitrine para refeições deliciosas à base de plantas, com ingredientes de fazendas locais e regionais, produtos sazonais disponíveis e ingredientes de fontes confiáveis. A Grown está completamente alinhada ao interesse da Geração Z em um mundo mais sustentável.



O cardápio criativo da Grown apresenta sabores do mundo, fusões interculturais e pratos reconfortantes populares à base de plantas para o café da manhã, almoço e jantar. Os alunos podem explorar o cenário inovador das proteínas vegetais com refeições que apresentam seus sabores e fusões favoritos, ao mesmo tempo em que saboreiam alimentos com benefícios ambientais e sustentáveis.



GROWN
PLANT-BASED

Waste in Mind ao redor do mundo

Nossa missão = desperdício zero

INICIATIVA LIDERADA POR CHEFS, A WASTE IN MIND – FOCO NO DESPERDÍCIO – REDUZ O DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS NAS OPERAÇÕES DE COZINHA DA SODEXO EM TODO O MUNDO.

Lançado em 2023, o Waste in Mind (Foco no Desperdício) está agora acessível aos chefs da Sodexo em 45 países. O programa promove uma mentalidade de desperdício zero, fornecendo recursos para inspirar os chefs e as equipes de culinária a fazer bom uso dos alimentos excedentes e a ver o potencial em cada parte de um ingrediente, por meio de receitas criativas com desperdício zero, dicas de cozinha e treinamento para reduzir o desperdício de alimentos.

Princípios orientadores do Waste in Mind

-  Foco no planejamento, na produção e na **melhoria contínua**
-  Adotar uma mentalidade de **desperdício zero**
-  Respeitar o ingrediente e **usar cada parte** do mesmo
-  Adotar uma filosofia de **cardápio inteligente** nos cardápios principais
-  Utilizar técnicas de cozinha para **reduzir o desperdício de alimentos**
-  Abordagem **sem descascar**
-  Buscar inovação na **tecnologia de cozinha**
-  **Inspiração** e autenticidade
-  **Armazenamento e rotação** de alimentos





Mantendo o desperdício em mente

COMPETIÇÕES, DESAFIOS E EXPOSIÇÕES FOCAM NA REDUÇÃO DO DESPERDÍCIO

França combate o desperdício de alimentos

Em 2023, a França reformulou o kit de ferramentas WasteWatch para ajudar a medir o desperdício de alimentos nos locais e identificar suas causas e as ações necessárias para a redução. A caixa de ferramentas operacional cobre diversos segmentos e é altamente visual, com filmes animados, pôsteres, cartas aos clientes, vídeos de depoimentos e webinários. Essas ferramentas aprimoradas aumentaram a implantação do WasteWatch: 450 membros da equipe operacional foram treinados e 1,3 mil locais implantaram o WasteWatch, com uma taxa de adoção de 28% e uma taxa de utilização de 86%.

Waste Warrior Expo

O Hospital ECU Health Beaufort, um campus do Centro Médico de Saúde da ECU, na América do Norte, convidou as equipes a enfatizar a importância de reduzir o desperdício e educá-las sobre como reciclar produtos. A Waste Warrior Expo ensinou os membros da equipe a criar um esfoliante facial usando a borra de café da cafeteria, cultivar vegetais a partir de resíduos de aparas, fazer infusões de óleo e criar uma mistura aromática de cascas de frutas descartadas e a realizar a compostagem.

GOALympics na APAC e EMEA

As equipes com contas farmacêuticas nas regiões APAC e na EMEA competiram nos Food Waste GOALympics 2023 visando a redução o desperdício de alimentos. Os GOALympics aumentam o engajamento e geram conscientização sobre o impacto que o desperdício de alimentos tem no meio ambiente, reforçando a responsabilidade individual e enfatizando as ações para reduzir o desperdício de alimentos.

Em um período de oito semanas, as unidades foram desafiadas a reduzir o desperdício geral de alimentos em 20%. Cada unidade também definiu sua meta individual para abordar as principais causas do local. Os esforços levaram a uma redução adicional de 11% no valor do desperdício de alimentos, somando-se à prevenção geral de 341.645 kg de desperdício de alimentos e 2.380 toneladas de CO2 desde o início do programa em 2018, economizando o equivalente a 627.670 refeições.

Julgados por especialistas independentes do setor, os prêmios foram concedidos a duas unidades. Zug, na Suíça, ganhou a medalha de ouro pela maior redução percentual geral no desperdício de alimentos, alcançando um impacto médio de 110 kg por semana e uma redução total de 44%. A equipe realizou um "happy hour" antes do fechamento, o que lhes permitiu vender mais de 95% dos produtos. A produção sob demanda às sextas-feiras eliminou quase todas as sobras da cozinha. A compra de frutas e legumes preparados resultou em zero desperdício. Allschwil, na Suíça, ganhou o ouro pelo melhor esforço da categoria e um total de 23,8% de redução.

Nossa abordagem sem descascar

Usando a engenhosidade culinária, nossos chefs estão encontrando formas inteligentes de respeitar os ingredientes que usamos e criaram mais de 60 receitas que apresentam ingredientes e aparas normalmente jogados fora. Com o Waste in Mind, cada parte do ingrediente tem seu lugar (até mesmo a casca!) e pode ser curada, desidratada, fermentada, congelada, preparada em conserva, preservada e transformada em purê no preparo de pesto de cenoura, geleia de sabugo de milho, couro de frutas com polpa de suco e muito mais. Se for comestível, ela tem que estar em uma receita!

A abóbora assada na bandeja com batata doce e grãos, elaborada por nosso chef, apresenta abóbora e batata com casca e sementes de abóbora Butternut assadas.



"We Are Chefs" comemora uma jornada à base de plantas

Sodexo Luxemburgo sedia a primeira conferência sobre culinária à base de plantas

A primeira conferência We Are Chefs ("Somos Chefs"), em Luxemburgo, reuniu chefs de todos os segmentos para compartilhar talentos, inovações e criatividade com a culinária à base de plantas.

Com o duplo objetivo de reduzir a pegada de carbono de nossos cardápios e atender às expectativas dos consumidores que optam por pratos mais saudáveis e ecológicos, as equipes de culinária da Sodexo Luxembourg desenvolveram receitas totalmente à base de plantas, com alimentos não processados e ingredientes sazonais produzidos localmente. As receitas foram compartilhadas com todos os chefs e são apresentadas nos restaurantes do segmento de Serviços Corporativos.

Bart de Pooter, chef belga, empreendedor culinário e detentor de duas estrelas Michelin por seu premiado restaurante vegetariano, criou um cardápio 100% à base de plantas para um importante cliente da Sodexo em Luxemburgo. Além disso, ele serviu como anfitrião do evento We Are Chefs e conversou com os chefs sobre sua paixão pela culinária vegetariana.

O movimento à base de plantas é apenas o começo de uma aventura rumo a uma pegada de baixo carbono que prioriza a saúde e o bem-estar de nossos consumidores e leva em conta os desafios ambientais que devem ser enfrentados. Após o We Are Chefs, a meta é fazer com que todas as equipes participem e aumentem a conscientização sobre os cardápios à base de plantas com a Masterclass da Sodexo Academy, planejada para 2024.



Alimentação à base de plantas no Chile

Segmento Energia & Recursos promove uma alimentação saudável

COM O APOIO DE NUTRICIONISTAS DA EQUÍBRATE E REPRESENTANTES DE CHEFS DA MESA REDONDA, FORAM LANÇADOS DOIS PROGRAMAS À BASE DE PLANTAS NO SEGMENTO DE ENERGIA E RECURSOS NO CHILE EM MAIO DE 2023.



O Equilíbrate e o Veggie Module foram introduzidos em um cliente de E&R, oferecendo uma ampla variedade de opções veganas e uma campanha de saúde voltada para grupos de risco na operação de mineração. Apresentações culinárias, atividades de condicionamento físico e exames de saúde personalizados promoveram hábitos de vida mais saudáveis que podem melhorar a qualidade de vida. Nas instalações de clientes em todo o setor de mineração, as longas jornadas de trabalho afetam o bem-estar dos trabalhadores e, portanto, a implementação do Equilíbrate terá um impacto positivo na produtividade e na qualidade do trabalho. O Equilíbrate está presente em aproximadamente 150 locais de norte a sul nos segmentos Corporativo, E&R e de Saúde, com índices de satisfação dos consumidores de 88%. Da mesma forma, o programa Veggie Module, com foco no público vegano, está atraindo consumidores com suas opções equilibradas e saborosas para atender à crescente demanda por alimentos saudáveis e sustentáveis, bem como aumentar a conscientização de que nossas decisões alimentares afetam nosso planeta, nossa saúde e o bem-estar dos animais.



Johnny Sandberg, da Sodexo, Mikael Berglin, da &repeat, e Lotta Jonsson, da AstraZeneca, apreciam a seleção de alimentos enquanto enchem as novas caixas para viagem que eliminam a necessidade de descartáveis.

É uma revolução reutilizável

Caixas de comida para viagem reduzem o desperdício na Suécia

A SODEXO E A ASTRAZENECA EM SÖDERTÄLJE, NA SUÉCIA, ESTÃO COMBATENDO O DESPERDÍCIO DE RECURSOS COM A INTRODUÇÃO DE CAIXAS DE ALIMENTOS REUTILIZÁVEIS DA EMPRESA DE EMBALAGENS &REPEAT.

O novo sistema é simples para os clientes que desejam realizar uma tarefa “abastecer e ir” do restaurante: eles baixam um aplicativo, escaneiam um código QR, acessam uma caixa reutilizável e utilizam para levar uma refeição para saborear quando quiserem. Os clientes podem pegar emprestadas até 10 caixas simultaneamente, com um prazo de até 10 dias para devolvê-las ao restaurante, para limpeza. Trata-se de um sistema de repetição semelhante a uma biblioteca, mas com caixas de alimentos em vez de livros! As caixas para viagem têm impacto climático neutro em termos de impacto de dióxido de carbono após apenas 20 usos.

O programa piloto teve 500 usuários e, com a capacidade total, esse número aumentará para 4,5 mil. A mudança de recipientes descartáveis para caixas para viagem nos aproxima da meta de um local de trabalho neutro para o clima, além de ser uma adaptação proativa à legislação introduzida na Suécia em 1º de janeiro de 2024.

Sushi de origem responsável

A parceria com a Hissho garante a qualidade e a sustentabilidade

A Hissho Sushi oferece sushi fresco enrolado à mão para os clientes dos EUA nos segmentos Universidades, Saúde, Corporativos e Governamentais. Com foco em frutos do mar de origem 100% responsável, os padrões da Hissho ajudam a manter a população de peixes saudáveis e a proteger o ecossistema do oceano.

Seus fornecedores seguem padrões rigorosos de segurança e qualidade dos alimentos, práticas trabalhistas justas, defesa dos alimentos e prevenção de fraudes alimentares. Os peixes capturados na natureza são certificados pelo Marine Stewardship Council (Conselho de Administração Marinha) ou aprovados como sustentáveis por padrões governamentais, enquanto os produtos cultivados de forma responsável atendem a um mínimo de quatro estrelas nas Best Aquaculture Practices (Melhores Práticas de Aquicultura) ou à certificação ASC, com frutos do mar rastreáveis a fazendas e pescarias. O modelo de negócios da Hissho apoia refugiados, principalmente originários de Mianmar, treinando-os para se tornarem artesãos e proprietários-operadores. A Hissho também opera a marca Mein Bowl Asian Market da Sodexo, que oferece pratos pan-asiáticos preparados por chefs. O conceito foi recentemente ampliado para incluir pães bao cozidos no vapor, potstickers, rolinhos de ovo e chá de bolhas em parceria com a Wow Bao e a Joyba e, com mais de 190 pontos de distribuição, entregou US\$ 22 milhões em faturamento em 2023.



Um ecossistema de círculo completo

A horta orgânica em Chakan

Servindo mais de 2,4 mil refeições por dia, a equipe da Sodexo em uma empresa multinacional de embalagem e processamento de alimentos em Chakan, na Índia, buscava produtos orgânicos frescos para o restaurante dos colaboradores. Em 2019, eles iniciaram uma horta em um terreno de cerca de 9,3 mil metros quadrados. As colheitas foram impressionantes, com 2.627 kg colhidos nos primeiros seis meses de 2023, e todos os produtos são usados na cafeteria. Embora isso ainda não atinja o total necessário, a horta reduz a pegada de carbono do local.



Um valioso composto é criado a partir dos cortes de vegetais, melhorando a qualidade do solo da horta. A equipe está trabalhando para aumentar a capacidade de compostagem e o processamento, para garantir uma maior velocidade e eficiência. A estação de tratamento de água do local trata todas as águas residuais com um alto padrão. Com 100% de uso para irrigação, ela diminui a demanda por recursos naturais e ajuda o cliente a otimizar o consumo de água. A equipe consulta mulheres agricultoras das aldeias vizinhas de Sangamner, em Maharashtra e em troca, as sementes orgânicas são compradas delas. A equipe está planejando expandir o passeio pela natureza ao redor do jardim, que apresenta mais de 20 variedades de plantas e permite que os colaboradores façam uma pausa e apreciem o ambiente.



Dia Mundial das Leguminosas

Comemorando um elemento básico da culinária turca

Na Turquia, a Sodexo destacou o sabor e os benefícios à saúde de diferentes variedades de leguminosas no Dia Mundial das Leguminosas. Algumas de nossas novas receitas incluíram homus de beterraba, salada de feijão branco com molho de tahini, salada de lentilha verde com romã e molho de iogurte e ravioli de grão-de-bico com romã. As leguminosas ocupam um lugar importante na culinária turca pois são acessíveis e devem ser consumidas rapidamente. Ricas em nutrientes e com baixa pegada ambiental, elas são frequentemente incluídas em dietas que fazem bem para a saúde e para o nosso planeta.

Uma das abordagens da Sodexo para reduzir as emissões de carbono em 34% até 2025 visa aumentar as refeições sustentáveis à base de plantas para 33% no cardápio. As leguminosas são frequentemente incluídas em receitas e cardápios porque são uma boa fonte de proteína vegetal.



Explorando os mares

Sodexo Peru acrescenta novos pratos de frutos do mar

Os consumidores gostam de variedade nos cardápios e o chef executivo Daniel Konja vem ampliando as opções de peixes e frutos do mar sustentáveis que são servidos nos restaurantes da Sodexo no segmento Energia & Recursos. Recentemente, ele tem explorado novas espécies para receitas tradicionais. Inspirado nos pratos típicos peruanos, o chef Daniel está adaptando as receitas para apresentar peixes com sabores e texturas diferenciados. O Peru é o berço de um dos cenários culinários mais diversificados do planeta e os novos pratos celebram as ricas e saborosas tradições do País.



05

Cozinhar cria conexões profundas e proporciona uma deliciosa oportunidade de disseminar o amor e a bondade por meio de alimentos nutritivos.





Compartilhar e Cuidar

Ravióli de abóbora Butternut com pecans e lavanda

Escolha do paciente

A alimentação flexível melhora a experiência hospitalar no Reino Unido

NO 75º ANIVERSÁRIO DO NHS, A SODEXO ESTÁ MUDANDO DRASTICAMENTE A FORMA COMO A ALIMENTAÇÃO É OFERECIDA AOS PACIENTES.

Estamos colocando as necessidades dos pacientes no centro da alimentação dos pacientes, em vez de simplesmente nos adaptarmos às rotinas clínicas e operacionais.

Apesar da evolução em nossos hábitos e expectativas alimentares, a entrega e os horários das refeições dos pacientes permaneceram praticamente inalterados desde o início do NHS, constituindo um dos maiores desafios no apoio à hidratação e nutrição dos pacientes. Apenas 26% dos pacientes comeram toda ou a maior parte de suas refeições, sendo que muitos sugeriram que a escolha e o horário do serviço de refeições foram o motivo. Setenta por cento acreditavam que ter uma solução mais flexível melhoraria significativamente sua experiência.

"SE FORMOS MAIS ADAPTÁVEIS EM RELAÇÃO AOS HORÁRIOS E ÀS OPÇÕES DOS ALIMENTOS, AS PESSOAS SE ALIMENTARÃO MELHOR E SE RECUPERARÃO MAIS RAPIDAMENTE."

PHIL SHELLEY
PRESIDENTE DO NHS FOOD REVIEW
NHS ENGLAND



Como resultado, a Sodexo implementou uma solução de alimentação flexível, na qual, das 7h30 às 21h30, os pacientes podem ligar para um anfitrião da ala e pedir comida em um cardápio à beira do leito. O anfitrião da ala está ciente de qualquer necessidade dietética/alérgica específica do paciente, que é registrada no sistema de pedidos, com procedimentos padrão de segurança, preparação e entrega seguidos para cada pedido. Consequentemente, os pacientes se sentiram mais no controle por terem opções e flexibilidade. Podendo descansar confortavelmente e optar por comer quando se sentissem bem o suficiente, eles comiam mais e sem medo de perder as refeições. O consumo de alimentos, o equilíbrio nutricional e a satisfação geral aumentaram significativamente, com 78% dos pacientes comendo toda ou a maior parte das refeições, comparado aos 26% do modelo padrão. O consumo de proteínas, vegetais e carboidratos aumentou. Os pacientes deram notas altas ao programa, com 95% concordando que a flexibilidade das refeições melhora a experiência hospitalar e 98% recomendando que outros hospitais e enfermarias introduzam o programa.

Phil Shelley, presidente da NHS Food Review, NHS England, também elogiou a iniciativa da Sodexo. "Se formos mais adaptáveis em relação aos horários e às opções de alimentos, as pessoas se alimentarão melhor e se recuperarão mais rapidamente", afirma. "É uma ótima iniciativa e esperamos que seja algo que vocês continuem a levar adiante."

Honrando a cultura indígena no sistema de saúde canadense

Bannock tradicional agora está no cardápio

Quando um paciente Cree disse corajosamente à sua equipe de atendimento no Centro de Saúde da Universidade McGill, em Glen, Montreal, que não tinha vontade de comer porque os itens do cardápio o lembravam de seu tempo em uma escola residencial, isso iniciou uma discussão importante e levou ao introdução de um alimento tradicional indígena chamado bannock. Com a ajuda de pacientes das Primeiras Nações e Inuit, bem como o apoio da equipe clínica do hospital, a equipe dedicada de serviços de alimentação da Sodexo Canada testou receitas de bannock e escolheu aquela que mais se aproximava da comida reconfortante que os pacientes buscavam. Bannock é um pão achatado e de preparo rápido. A receita contém quatro ingredientes simples: farinha, água, bicarbonato de sódio e óleo. É misturado, deixado crescer, espalhado em uma panela, deixado crescer novamente e depois assado. A receita já está no cardápio e tem sido compartilhada com diversos hospitais, centros de saúde e serviços sociais, bem como com estudantes universitários de departamentos de nutrição clínica. O sucesso deste projeto demonstra a importância da colaboração entre as nossas equipes e clientes para melhorar as experiências dos pacientes e contribuir potencialmente para garantir melhores resultados.

O SUCESSO DESTA PROJETO DESTACA A IMPORTÂNCIA DA COLABORAÇÃO ENTRE NOSSAS EQUIPES E CLIENTES PARA MELHORAR AS EXPERIÊNCIAS DOS PACIENTES E CONTRIBUIR POTENCIALMENTE PARA MELHORES RESULTADOS.



Alimento para a mente

Desenvolvendo um cardápio para o tratamento de demência

ATENDENDO ÀS NECESSIDADES DOS ADULTOS EM INSTALAÇÕES DE CUIDADOS PARA IDOSOS, AS EQUIPES DE SUPORTE DA ÁREA CLÍNICA DA SODEXO ATUAM COMO GURUS DE CARDÁPIO DA EMPRESA, CERTIFICANDO-SE DE QUE AS RECEITAS SEJAM NUTRICIONALMENTE ADEQUADAS.

Uma das áreas de foco é o cuidado com a demência por meio do desenvolvimento de cardápios, parte de um programa holístico que incorpora a nutrição, o bem-estar e a hospitalidade para residentes que apresentam os primeiros sintomas de comprometimento cognitivo.

Há necessidades específicas para os residentes que sofrem de demência e, à medida que a demência progride, certas funções cognitivas são afetadas. No desenvolvimento do cardápio, não se trata apenas do que está no prato, mas sim de tudo no ambiente, inclusive o nível de ruído, a disposição da mesa, a colocação dos talheres e pratos e até mesmo o brilho da janela, que pode interferir na capacidade dos residentes de ver o que está à mesa.



Com a deficiência visual, é difícil definir onde está a borda de um prato. Portanto, um prato branco em uma toalha de mesa branca é difícil de ver. Em vez disso, a recomendação é usar pratos coloridos. À medida que a demência progride, o residente pode não entender para que servem os talheres e começa a usar as mãos. Tendo isso em mente, as equipes de apoio desenvolvem cardápios com alimentos que podem ser manuseados. A textura é outro fator importante – o residente pode consumir alimentos crocantes ou precisa de alimentos mais macios?

O aspecto mais importante dos cardápios é o conteúdo nutricional. O padrão para o tratamento de demência é a dieta MIND, que combina aspectos de duas dietas populares, a dieta mediterrânea e a dieta DASH (Dietary Approaches to Stop Hypertension, ou abordagens dietéticas para combater a hipertensão). Os alimentos dessas receitas trazem uma série e benefícios à saúde, como a proteção da visão, redução na ocorrência de AVC e a diminuição do risco de desenvolver câncer.

São também recomendados alimentos saudáveis que apoiam a saúde do cérebro, como as frutas vermelhas, pois reduzem o risco de inflamação. Dessa forma, os residentes podem ser servidos com frutas vermelhas, chocolate amargo e alimentos ricos em vitamina D para a saúde do cérebro. Os ácidos graxos ômega-3 presentes nos frutos do mar podem reduzir o declínio da memória, sendo tais alimentos, portanto, oferecidos não apenas nas unidades de demência, mas em todo o processo de vida independente e assistida, com a possibilidade de ajudar o cérebro a permanecer mais saudável por mais tempo.

Envolvendo os alunos com refeições escolares saudáveis

Como Elizabeth Axon está mudando corações e mentes em sua nova função

ELIZABETH AXON É GERENTE DE RESPONSABILIDADE SOCIAL E ENGAJAMENTO DA SODEXO PARA A OASIS COMMUNITY LEARNING (OCL), UM PORTFÓLIO DE 48 ESCOLAS ACADÊMICAS DE ENSINO FUNDAMENTAL E MÉDIO EM TODA A INGLATERRA. ELA DESCREVE OS PROGRAMAS DE ENGAJAMENTO DA SODEXO PARA O ANO ACADÊMICO.

Nossas escolas, pais e alunos enfrentam diversas pressões e responsabilidades, e nosso apoio como fornecedores de merenda escolar é mais fundamental do que nunca. Ao chegar à Sodexo depois de 20 anos de carreira como professora, entendo as responsabilidades e os desafios em primeira mão – a pressão de tempo a que estão sujeitos os diretores e colaboradores das escolas, a necessidade de uma abordagem holística da alimentação que defenda a saúde física e mental e o envolvimento dos pais com os benefícios de uma refeição escolar quente diária. Conversar com as crianças e estar em sintonia com seus desejos e necessidades era algo intrínseco à minha carreira de professora. Quando esse novo cargo foi anunciado, senti que ele havia sido feito especialmente para mim.

Já se passaram 20 anos desde que Jamie Oliver lançou sua campanha de alimentação escolar e, mesmo assim, ainda há trabalho a ser feito para posicionar a alimentação escolar como a opção fantástica e saudável que ela é. A Sodexo já deu o pontapé inicial em programas, atividades e iniciativas para aumentar o engajamento, e minha função maximiza o impacto que podemos ter.

Nosso programa Agents for Change ("Agentes pela Mudança"), no qual os alunos participam de um painel consultivo e ajudam a Sodexo a moldar as melhorias que desejam para sua escola, tem um enorme potencial. No ano passado, a Agents projetou reformas nos refeitórios das academias, usando o kit de ferramentas da marca Food & Co da Sodexo. Esses espaços transformados ajudam os alunos a construir uma relação mais positiva com a alimentação escolar.

A equipe da Sodexo OCL realiza sessões de degustação em que alunos, colaboradores e pais podem provar novos pratos, e podemos expandi-los com a contribuição de nossos agentes. Com dias temáticos de comida, geramos entusiasmo para provar novas culinárias. Criamos vínculos diretos com diretores, professores e departamentos de tecnologia de alimentos para trabalharmos juntos e oferecer conteúdo sobre alimentação saudável ou opções de refeições sustentáveis.

Um teste recente com a Klimato incentivou os alunos do ensino médio a fazer escolhas de refeições conscientes em relação ao clima. Por meio da rotulagem de CO2e, os alunos podem ver o impacto das refeições que escolhem e como a opção por pratos com baixo teor de CO2e pode ajudar a minimizar os danos ao planeta. Se colaborarmos com a equipe de professores, poderemos incorporar esse impacto em seus planos de aula.

Estou ansiosa para ver o que podemos realizar em parceria com a OCL. Será um período de desafios, mas também de promessas e oportunidades.



LIZ AXON
Gerente de responsabilidade Social e engajamento para o Reino Unido

I 5 Sensi

Os cinco sentidos

VISÃO, AUDIÇÃO, TATO, PALADAR E OLFATO SÃO OS ELEMENTOS CENTRAIS DO PROJETO I CINQUE SENSI (OS CINCO SENTIDOS) DA ITÁLIA, QUE TEM COMO OBJETIVO MELHORAR A QUALIDADE DE VIDA EM CASAS DE REPOUSO E ATENDIMENTO.

Os sentidos influenciam nossa percepção do mundo ao nosso redor, e as pesquisas comprovam que uma experiência alimentar multissensorial pode reduzir a desnutrição entre os idosos.

Em colaboração com o chef Pietro Leemann, nascido na Suíça e agraciado com a Estrela Verde da Michelin, os cardápios inspirados no I 5 Sensi foram oferecidos aos residentes de casas de repouso e atendimento ao idoso. Outros elementos completam o projeto: aromaterapia com fragrâncias de alimentos, iluminação adequada na sala e música e sons da natureza enquanto os residentes fazem suas refeições. O projeto mostrou que os estímulos multissensoriais tiveram um efeito positivo, melhorando a percepção do aroma, cor, aparência e textura de uma refeição e estimulando um maior apetite entre os consumidores.



Fotógrafo Luca Lemma/Agência Looma



O chef Pietro Leemann e sua equipe que desenvolveram e implantaram o I 5 Sensi

Buono Così

Sabor, bem-estar e qualidade na Itália

A Piazza Roma, em Monza, transformou-se em uma atmosfera de curiosidade e entusiasmo com o Buono Così da Sodexo. Organizado em colaboração com o conselho local, o evento apresentou os serviços culinários oferecidos às escolas da cidade.

A trilha de informações baseada na experiência ofereceu às famílias e ao público a oportunidade de aprender sobre os serviços culinários da Sodexo – como os fornecedores são escolhidos, nossas políticas de sustentabilidade ecológica e nosso compromisso com a redução do desperdício de alimentos. O evento deu ao público uma visão em primeira mão da experiência da cantina escolar, tanto do ponto de vista nutricional quanto social.



Um cardápio Gurkha para o Colchester Garrison

Oferecendo uma culinária tradicional aos soldados nepaleses

Quando a equipe da Sodexo do Colchester Garrison soube que uma companhia de soldados gurkha do Nepal seria enviada para Colchester como parte do 13 Air Assault Support Regiment (13º Regimento de Suporte Áereo -13AASR), eles começaram a trabalhar para criar uma opção de curry gurkha para oferecer uma refeição cultural tradicional – e um gostinho de casa – para o regimento gurkha no Junior Ranks Diner.

O regimento 13AASR solicitou que o curry fosse preparado por um chef gurkha, mas ter chefs gurkha convocados para todos os exercícios não seria uma solução prática. Assim, Seth Dodson, gerente de operações da Unidade Central de Processamento do Quartel de Merville, onde os pratos são cozidos e resfriados antes de serem reaquecidos para o serviço, realizou, em conjunto sua equipe, uma extensa pesquisa da culinária gurkha e ficaram surpresos ao descobrir que não havia nenhum produto de curry gurkha no atacado disponível para encomenda. A equipe de culinária decidiu criar seus próprios produtos, trabalhando em estreita colaboração com os chefs gurkha para desenvolver pratos de curry.

Cada prato de curry passou por cinco estágios de testes e alterações, com os chefs gurkha dando feedback e contribuindo em cada estágio. O Fifteen Squadron QOGLR (Queen's Own Gurkha Logistics Regiment, o regimento logístico gurkha da Rainha do Décimo-Quinto Esquadrão) também foi convidado a testar o novo cardápio com um feedback extremamente positivo. Esse cardápio gurkha, com autênticos curries gurkha cozidos/refrigerados, pode representar o primeiro do gênero no Reino Unido. Agradecimentos especiais ao Segundo Sargento Tek Gurung e ao Sargento Saru Magar.



ELES SE EMPENHARAM EM CRIAR UMA OPÇÃO DE CURRY GURKHA PARA OFERECER UMA REFEIÇÃO CULTURAL TRADICIONAL – E UM GOSTINHO DE CASA – AO REGIMENTO GURKHA NO JUNIOR RANKS DINER.

Todas as noites, uma das ofertas no cardápio de pratos quentes é substituída por uma oferta gurkha. Ao invés de uma entrada, prato principal e sobremesa comuns, a opção gurkha compõe um prato principal, arroz basmati, um acompanhamento de dahl e pimenta olho-de-pássaro inteira (também chamada de piri-piri), que é uma norma cultural no Nepal. Desde o lançamento das refeições, os curries gurkha representaram 50% de todas as vendas de refeições noturnas – atraindo não apenas o regimento 13AASR, mas também os outros membros da guarnição, bem como empreiteiros e civis. Atualmente, estão sendo desenvolvidos mais pratos para ampliar a variedade de ofertas gurkha autênticas.

A transição para menus à base de plantas na França

100 dietistas franceses se reúnem em Paris para receber treinamento

OS NUTRICIONISTAS DA SODEXO ESTÃO ELEVANDO A IMPORTÂNCIA DOS CARDÁPIOS À BASE DE PLANTAS NA FRANÇA.

Essa convenção anual reúne nutricionistas e especialistas franceses que compartilham seus conhecimentos sobre alimentação à base de plantas. Os palestrantes deste ano foram Caroline Elissèche, diretora francesa de CSR, e Patrick Sochnikoff, diretor global de CSR, além dos especialistas do setor Romane Poinso, engenheiro-pesquisador em alimentos sustentáveis, Eloïse Remy Castagna, engenheira-pesquisadora em comportamentos alimentares, e Aris Christodoulou, fundador da Siga. Somos gratos a todos os que contribuem diariamente para a criação de refeições balanceadas – boas para a saúde e para o planeta.



Encontro anual de dietistas e nutricionistas em Paris

Combinando a saúde e o prazer nos cardápios escolares



A dietista Laure Daumas ajuda a criar novas receitas para programas de ensino fundamental e médio, analisando os pratos do ponto de vista nutricional. Ela afirma que, além do equilíbrio nutricional, a alimentação e a saúde mental têm uma ligação. "Graças à minha formação, sou sensível à questão da dieta e da saúde dos jovens", afirma Laure. Ela apoia as equipes de marketing locais com eventos para promover os cardápios e adora o fato de que não há dias iguais ao oferecer educação nutricional para os jovens consumidores da Sodexo.

"O INTERVALO PARA O ALMOÇO DEVE SER UM MOMENTO PARA COMPARTILHAR E RECARREGAR AS BATERIAS. PRECISAMOS CULTIVAR ESSES PRAZERES."

LAURE DAUMAS
DIETISTA, PLATAFORMA FRANCESA DE ALIMENTOS
NO SEGMENTO ESCOLAS E UNIVERSIDADES
PARIS, FRANÇA

Mentoria prática: Edição para estudantes

Oferecendo aos alunos uma visão da carreira culinária

"UM MODELO FANTÁSTICO! SEI QUE ISSO ABRIU OS OLHOS DE NOSSOS ALUNOS, TANTO EM TERMOS DE SUAS HABILIDADES QUANTO DE SUAS IDEIAS SOBRE FUTURAS ESCOLHAS DE CARREIRA. OBRIGADO POR TORNAR ISSO POSSÍVEL."

JOHN BARNABY
DIRETOR DE OPERAÇÕES
OASIS COMMUNITY LEARNING

Gary Periti, gerente de desenvolvimento culinário, apoiou projetos importantes para escolas e universidades no Reino Unido e na Europa durante seus mais de dez anos na Sodexo. Além de sua função cotidiana, Gary tem causado um impacto social ao interagir com os alunos de nosso cliente Oasis Community Learning. Recentemente, foi mentor de alunos da Oasis Academy Media City e compartilhou as habilidades necessárias no campo da culinária. Por meio de demonstrações e sessões práticas com o chef Gary, os alunos se mostraram entusiasmados e engajados ao aprenderem as habilidades necessárias na cozinha. Eles aceitaram o desafio, criando alimentos de alta qualidade e de bela apresentação, que foram apresentados na conferência da Independent Schools' Bursars Association (Associação de Bolsistas das Escolas Independentes - ISBA) em Manchester, em maio de 2023.



"OS ALUNOS SE DIVERTIRAM MUITO E ESTÃO REALMENTE GRATOS PELAS OPORTUNIDADES E EXPERIÊNCIAS QUE LHES FORAM PROPORCIONADAS. VOCÊS AUMENTARAM A SUA CONFIANÇA E CONSTRUÍRAM RELACIONAMENTOS SÓLIDOS COM ELES."

SARAH HOUGH
PROFESSORA DE PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS E
NUTRIÇÃO DA OASIS



06

Há sempre um motivo para comemorar – de competições incríveis e reconhecimentos do setor aos vencedores de grandes prêmios e sessões divertidas de culinária!





Momentos Memoráveis

Adam Smith é homenageado

Chef de hospitalidade nomeado Chef do Ano 2023 na Sodexo UK & I



O chef de hospitalidade Adam Smith foi nomeado Chef do Ano 2023 da Sodexo UK & I após um concurso ao vivo com oito dos maiores chefs da Sodexo. A final da competição foi realizada em um evento da Hotel, Restaurant & Catering (HRC), no ExCel London, em março.

O chef Adam é um chef sênior de hospitalidade da Independents by Sodexo e ganhou uma viagem com todas as despesas pagas para Veneza, cortesia do patrocinador UNOX, e uma experiência gastronômica exclusiva em Londres, cortesia do patrocinador Lockhart.

A competição destacou a alimentação sustentável, e os chefs concorrentes criaram três pratos com critérios diferentes: um prato vegetariano/vegano usando dois ou mais ingredientes da Future 50 Foods;

um prato principal composto de frango britânico/irlandês, adequado para o estilo brasserie ou um prato especial do chef; e um crumble de frutas clássico com um toque especial usando ruibarbo fresco. Os chefs também tiveram que criar pratos com o mínimo de desperdício de alimentos.

Os pratos vencedores de Adam foram: um prato vegetariano/vegano de couve-flor com tempero havaiano e conserva de repolho vermelho, dahl de lentilha vermelha e fritada de cebola com páprica defumada; um prato principal de peito de frango ao molho de cerveja, ragu de frango com cebola confitada, purê de alho defumado, purê de milho doce e repolho hispi grelhado; e torta de creme, compota de ruibarbo e crumble de chocolate branco caramelizado com sorvete de ruibarbo.

Na preparação para o evento, os oito finalistas participaram de um dia de mentoria, no qual a equipe de jurados viu pela primeira vez os pratos dos finalistas e forneceu feedback construtivo que os chefs puderam incorporar no concurso ao vivo.

Foi uma ótima oportunidade para os competidores praticarem e se familiarizarem com a logística de uma cozinha desconhecida e com os equipamentos necessários para preparar seus pratos. O chef Adam, que trabalha no Eton College e no Dorney Lake, também foi o vencedor do primeiro Desafio Global Chef Sustentável da Sodexo no Reino Unido e na Inglaterra em 2022.





Certificado de honra concedido

O chef Lei Wang e a equipe local foram elogiados por seu desempenho

Altamente elogiado por seu profissionalismo em circunstâncias difíceis, o chef Lei Wang, da área de Serviços Corporativos, e sua equipe de culinária na China receberam um Certificado de Honra do Comitê de Gerenciamento da Zona de Desenvolvimento Econômico e Tecnológico Automobilístico de Changchun.

Ao chegar ao local de um projeto de construção municipal para montar o serviço, o chef Wang e sua equipe perceberam que havia muitas dificuldades, incluindo mesas inadequadas para servir e mesas e cadeiras para os consumidores. Por meio de comunicação eficaz, mão de obra emprestada e esforços persistentes, a equipe administrou o evento com sucesso e foi reconhecida por seus esforços com um Certificado de Honra.

A essência da culinária de Jilin

O chef Wang adora cozinhar e estuda receitas e ingredientes tradicionais, o que o levou a criar seu prato exclusivo chamado Northeast Stewed Dish in an Iron Pot (prato nordestino cozido em panela de ferro). Ele é muito apreciado pelos líderes e colaboradores de sua unidade e é frequentemente servido em banquetes.



Competindo no Toque Chef 2023

Dupla de chef e residente vence concurso global de culinária

O prestigiado concurso global de culinária Toque Chef chegou a Bérgamo, Itália, em 2023, para promover talentos culinários internacionais que estão empenhados em servir refeições saudáveis e sazonais todos os dias a gestores de lares de idosos e seus consumidores.

As duplas de chef e residente como o chef executivo Mauro Biola e a residente Gabriella Morzenti despontaram como estrelas do concurso, que aconteceu em estilo show de talentos no Domitys Quarto Verde, residência de idosos onde a Sodexo presta serviço de alimentação. Selecionada inicialmente durante a fase do concurso regional em fevereiro, esta dupla de chef e residente voou para Paris para a tão esperada final, julgada por um júri internacional. Competindo contra outros seis finalistas de todo o mundo, eles apresentaram suas receitas e ganharam o Prêmio Especial do Júri.



Veja essa dupla do Toque Chef em ação na semifinal no Domitys Quarto Verde.

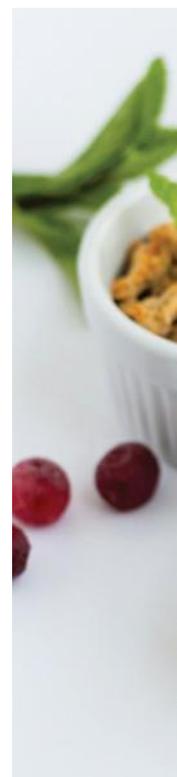


Beyond the Plate 2023

Apresentando o talento culinário do Canadá

Nossos especialistas culinários são a força motriz por trás da inovação, da responsabilidade social e de experiências gastronômicas inesquecíveis. Esse é o foco do Beyond the Plate ("Além do Prato") do Canadá – um movimento para celebrar os heróis da culinária que não apenas lideram cozinhas, mas também moldam o cenário futuro dentro dos serviços de alimentação da Sodexo Canada.

Os indicados são especialistas em sabores e apresentação, defensores da sustentabilidade e líderes de diversidade, equidade e inclusão (DEI) e são conhecidos por seus estilos de liderança influentes. Nomeados pelos seus pares, estes chefs vencedores merecem reconhecimento pela sua dedicação, competências notáveis e profundo impacto no nosso mundo culinário. Um comitê de votação, composto pela equipe executiva de culinária da Sodexo Canada, avaliou as inscrições e escolheu os vencedores do Beyond the Plate de 2023.





Medalha de ouro
Chef Kenneth Webster
 Serviços Corporativos
 Ontário

O chef Ken eleva as refeições de escritório com sabores culinários globais e pratos internacionais. Como Campeão de Sustentabilidade da Sodexo, ele defende negócios locais e produtos sazonais e regionais em suas diversas ofertas de cardápio. O chef Ken apresentou pratos como pães bao, lâmen caseiro e alimentos básicos à base de plantas, atendendo a diversos paladares. Ele estimula a criatividade em sua equipe, capacitando-os a contribuir com pratos de inspiração cultural. Seu relacionamento com os clientes e sua abordagem inovadora refletem seu compromisso com a excelência culinária.



Medalha de Prata
Chef Bhupendra Rana
 Segmento Saúde
 Ontário

O chef Rana é um talento culinário com um histórico impressionante, incluindo experiência em um restaurante com estrela Michelin. Como chef gerente, ele demonstrou diversas habilidades culinárias, uma ética de trabalho dedicada e qualidades de liderança excepcionais. Ele efetivamente trouxe eventos de culinária de alta qualidade para sua cozinha e desempenhou um papel fundamental na elevação das ofertas culinárias em diversas unidades em seu distrito. A humildade do chef Rana e seu compromisso com o crescimento fazem dele um membro de destaque e com imenso potencial na Sodexo.



Medalha de Bronze
Chef Debbie Kopf
 Campus
 Nova Escócia

A Chef Debbie se destaca por sua determinação inabalável, assumindo o comando nos momentos mais importantes e destacando sua talentosa equipe. Apesar de muitas vezes trabalhar nos bastidores, sua determinação e positividade duradoura garantiu serviços impecáveis durante a ausência de seu chef executivo. O altruísmo da chef Debbie ficou evidente quando um desastre natural atingiu a Nova Escócia – ela apoiou completamente os alunos e clientes, priorizando as necessidades deles acima das suas próprias. Suas contribuições, incluindo a inclusão em um [livro de receitas](#) da empresa, ressaltam sua liderança excepcional e seu compromisso com o aprimoramento com a experiência gastronômica no campus.

De competidores a embaixadores

Conheça Les Beare e Joshua Banner

RECONHECIDOS PELOS LÍDERES NACIONAIS DE SERVIÇOS DE SAÚDE DO REINO UNIDO, A DUPLA DINÂMICA LES BEARE E JOSHUA BANNER SINTETIZAM OS VALORES DA SODEXO E PROVARAM SER EMBAIXADORES DIGNOS DA SODEXO.

Como os três melhores chefs do Reino Unido na competição NHS Chef of the Year (“Chef NHS do Ano”) por dois anos consecutivos, eles participaram do evento #GreatFoodGoodHealth NHS e representaram a Inglaterra no NHS 4 Nations Chef Challenge (Desafio NHS de Chefs das 4 Nações), no qual demonstraram suas habilidades culinárias e *know-how* de engenharia de cardápio em uma competição ao vivo.

Os chefs Les e Josh cozinharam no jantar do presidente do HCA para 500 pessoas e, com base em seu relacionamento cada vez maior com a diretoria Comercial de Propriedades e Facilities do NHS, eles também cozinharam para o Chefs Table (“Mesa do Chef”) na Câmara dos Comuns do Reino Unido para comemorar o 75º aniversário do NHS.

Em suas funções como chef líder e chef de refeições para pacientes do Wye Valley NHS Trust, Les e Josh compartilham seus conhecimentos com outras equipes culinárias e inspiraram o maior envolvimento da Sodexo com o NHS Chef of the Year 2023. Eles também desempenharam um papel fundamental na campanha conjunta da Sodexo com o NHS para compartilhar o aprendizado além da competição para o benefício do NHS em geral.

Além de representar continuamente a Sodexo e apoiar os eventos do NHS, Les e Josh, com seu entusiasmo, paixão e comprometimento, oferecem excelência todos os dias e estão transformando as ofertas de alimentação no local, desafiando o status quo, trazendo inovação e compartilhando sabedoria.



Les Beare e Joshua Banner



John Core vence prêmio inaugural de nutrição culinária

Prêmio homenageia a excelência na profissão

John Core, líder de nutrição culinária da Sodexo Ireland, ganhou o prêmio inaugural Paula Mee Applied Culinary Nutrition Memorial Award (“Prêmio Memorial Paula Mee de Nutrição Culinária Aplicada”), da Technological University Dublin. Estabelecido pela universidade em 2023, o prêmio homenageia a memória de Paula Mee, autora e professora conhecida no programa de mestrado e uma das nutricionistas e especialistas em alimentos mais proeminentes da Irlanda nas últimas duas décadas. O prêmio está aberto apenas para os formandos do programa de Mestrado em Nutrição Culinária Aplicada da TU Dublin e reconhece a excelência do formando na implementação da nutrição culinária no local de trabalho, em atividades profissionais e em pesquisa.

O trabalho vencedor de John se concentrou no impacto que teve na nutrição culinária para clientes e colaboradores da Sodexo, realizado por meio de palestras, blog, clínicas sobre alimentação saudável e técnicas de cozinha, mensagens de nutrição e reformulações de receitas incluindo ingredientes mais ricos em nutrientes, sem comprometer o sabor, a textura ou o apelo visual.

Para os colaboradores da Sodexo, John elaborou planos de refeições baseados na dieta mediterrânea para incentivar padrões de alimentação mais saudáveis e, junto com um dos parceiros da Sodexo, ajudou a desenvolver vídeos de receitas nutritivas, para apoiar famílias que estão saindo da situação de rua.

Ao receber o prêmio, John afirmou: “É uma grande honra. Tive a sorte de trabalhar com a Paula enquanto concluí meu mestrado e ter meu nome associado a alguém do seu calibre é um grande elogio. Sinto-me inspirado a abrir novos caminhos na nutrição culinária.”



Darren Edwards ganha o prêmio Contract Caterer of the Year

Celebrando a excelência no setor culinário

O chef executivo Darren Edwards recebeu o prêmio Contract Caterer of the Year for 2023 ("Fornecedor Culinário do Ano de 2023") da British Culinary Federation (Federação Culinária Britânica) em cerimônia realizada em maio. O chef Darren trabalha para a Independents by Sodexo no Wellington College – uma das maiores instituições de ensino diurnas e de internato do Reino Unido, em Berkshire – desde novembro de 2018. Durante todo esse tempo, e com mais de 35 anos de experiência em serviços culinários, ele ajudou a estabilizar e desenvolver a operação culinária da Sodexo no colégio.

Em um dia típico, a equipe de 28 pessoas do chef Darren serve 3,6 mil refeições em quatro unidades na propriedade do Wellington College, que ocupa um parque de 400 acres (aprox. 162 hectares). Durante uma semana, sua equipe serve mais de 6,5 mil cafés da manhã, quase 9 mil almoços e cerca de 6 mil jantares. Os cardápios, que mudam a cada período, incluem um total de 350 itens em um ciclo de três semanas. Em uma auditoria recente, Darren recebeu elogios significativos por suas realizações no colégio e foi reconhecido por ser "incrivelmente comprometido, habilidoso e diversificado".



"DARREN É UM CRÉDITO ABSOLUTO PARA A SODEXO E UM MERECIDO VENCEDOR DESTE PRÊMIO. PUDEMOS TESTEMUNHAR O AUMENTO NAS PONTUAÇÕES DE FEEDBACK DOS ALUNOS NO WELLINGTON COLLEGE DURANTE O MANDATO DE DARREN. ELE FREQUENTEMENTE DEMONSTRA UM DESEMPENHO ALÉM DO ESPERADO E É APAIXONADO PELA IDEIA DE IR SEMPRE ALÉM, VIVENDO VERDADEIRAMENTE OS VALORES DA SODEXO".

TIM FURNIVAL
DIRETOR DE CONTRATOS
ESCOLAS INDEPENDENTES E PARTICULARES
PARA O SEGMENTO ESCOLAS E
UNIVERSIDADES

Educação para uma boa vida

Promovendo a saúde na Toyota Turkey

A saúde e o bem-estar dos colaboradores é uma prioridade para a Toyota Turkey e a Sodexo. Em julho de 2023, a nutricionista Sibel Mumcu conduziu uma série de atividades e *workshops* para aumentar a conscientização sobre alimentação saudável e ajudar a combater a obesidade.

Os colaboradores descobriram novas maneiras de melhorar seus hábitos nutricionais, inclusive desfrutando de refeições à base de plantas. Foi apresentado um programa de alimentação com cores, no qual vegetais e saladas selecionados e seus benefícios foram apresentados de acordo com o grupo de cores de cada um. Os colaboradores também foram instruídos sobre o consumo de açúcar, controle de porções e tipos diversos de pães e grãos.



As mensagens sobre as causas e os desafios de saúde da obesidade, bem como os métodos para a sua prevenção, foram compartilhadas por meio de pôsteres, banners, folhetos e telas de computador. O chef Ahmet Kibar organizou workshops de refeições saudáveis, nos quais os participantes prepararam pratos com almôndegas vegetarianas à base de leguminosas e grãos, bem como smoothies com legumes frescos e frutas da estação. Em um workshop separado, o chef Salim Akal demonstrou métodos de marinação, nos quais os participantes aprenderam a preparar filé mignon com guarnição de legumes e molho de cogumelos. Em cada workshop, os participantes receberam aventais, bandanas, sacolas de tecido, certificados de participação e receitas com a marca Sodexo.

07

Celebramos os nossos talentosos chefs e
culinaristas que conduzem suas cozinhas
com experiência e inspiram suas equipes a
atingir novos níveis de excelência culinária.



Vitrine Culinária

Pilha de panquecas com geleia de cranberry e iogurte



Patrick Liu

Gerente de unidade
Beijing World Youth Academy
Pequim, China

O ENTUSIASMO, O ESPÍRITO INOVADOR, A SINCERIDADE E A BUSCA PELA EXCELÊNCIA CULINÁRIA DE PATRICK LIU INSPIRA TODA A SUA EQUIPE NA BEIJING WORLD YOUTH ACADEMY.

Indo além das expectativas dos clientes nesta escola internacional para estudantes chineses e estrangeiros, do jardim de infância ao último ano do ensino médio, o chef Patrick incorpora novas culinárias nos almoços dos alunos e colaboradores, em parceria com um comitê de estudantes para pesquisar as origens de diversas culinárias e criar, mensalmente, promoções alimentares nacionais internacionais. Além disso, ele costuma fazer doces e sobremesas regionais para garantir que os estudantes internacionais e colaboradores de fora da cidade possam provar o sabor de casa.

Para a primeira conferência acadêmica organizada pela escola, o chef Patrick e sua equipe forneceram serviços culinários durante os dois dias do evento, incluindo café da manhã, intervalo, almoço e jantar com dezenas de pratos exclusivos, recebendo elogios dos organizadores da conferência. Para a comemoração do vigésimo aniversário da escola, Patrick integrou o logotipo e as cores da escola em uma enorme escultura de gelo, revelando-a diante do público e impressionando todos os presentes.



Roberto Schiavini

Chef
Segmento Escolas
Milão, Itália

“Meu público são crianças da pré-escola e do ensino fundamental e não há nada melhor do que elas me dizerem que o que comeram estava gostoso”, afirma o chef Roberto. As verduras e legumes estão sempre presentes nos cardápios escolares e, assim, ele encontra uma forma de inspirar as crianças a apreciá-los, trabalhando a consistência e a apresentação de uma receita para torná-la mais convidativa. Ele cresceu vendo sua mãe preparar pratos e começou a trabalhar em cozinhas enquanto frequentava a escola. Ele descreve seu estilo de cozinhar como “muito imaginativo, porque gosto de inventar combinações de sabores”.

ELE VIVE DO CONSELHO QUE RECEBEU UMA VEZ: “SEJA GENTIL, SEMPRE.”



Nabila Kerbout

Chef de cozinha

Forças Aliadas – Segmento de Defesa
Abu Dhabi, Emirados Árabes Unidos

A única chef mulher atualmente a trabalhar para a Sodexo | Kelvin United Arab Emirates, a chef Nabila pode ser vista como um farol para outras mulheres entrarem no campo da culinária e se juntarem à Sodexo | Kelvin na região do Oriente Médio. A chef Nabila e a sua equipe produzem uma tentadora variedade de pratos continentais, trazendo os sabores de casa ao pessoal mobilizado e apresentando dias culturais com temática regional, para levantar os ânimos nos feriados.

A CHEF NABILA INCORPORA SUA HERANÇA MARROQUINA, JUNTAMENTE COM INFLUÊNCIAS ÁRABES, BERBERES E ANDALUZAS NOS CARDÁPIOS, DESTACANDO-SE EM CARDÁPIOS AMUSE BOUCHE E DE APERITIVOS.

Ela é resiliente, adaptável e apaixonada, elevando ainda mais os padrões com seu estilo único. Antes de entrar para a família Sodexo | Kelvin, um dos momentos mais memoráveis da chef Nabila incluiu sua nomeação para ser a chef responsável pela cozinha principal do Grande Prêmio de Abu Dhabi de Fórmula 1.



Thomas Hopp

Especialista em Alimentos
Plataforma Food,
Rússelsheim, Alemanha

“Na Alemanha, estamos trabalhando com cardápios à base de plantas, pois isso nos ajuda a criar um futuro mais sustentável”, afirma o chef Thomas Hopp. “As refeições à base de plantas oferecem ao consumidor e ao chef a flexibilidade de adicionar ou trocar componentes de proteína, ainda assim mantendo um mínimo de 70% de ingredientes veganos por prato.” Aos 18 anos, o chef Thomas começou a se interessar por alimentação e culinária e continuou até se tornar um chef. “Todo mundo gosta de comer, e cozinhar pode ajudar a reunir amigos e familiares”, afirma o chef Thomas. Ele diz que a comida de rua e os pratos clássicos são sempre os mais populares entre os clientes. A comida internacional é sua favorita absoluta, e ele adora conversar com colegas de todo o mundo.

“TENHA A MENTE ABERTA, SEJA CRIATIVO E NÃO TENHA MEDO DE OUSAR COM SUA COMIDA.”



Joseph Ewen

Chef gerente
Energia & Recursos
Aberdeen, Escócia

DEDICADO, PROFISSIONAL E INSPIRADOR SÃO PALAVRAS QUE VÊM À MENTE AO DESCREVER O CHEF JOSEPH EWEN.

Seu dia de trabalho começa cedo, e ele dá as boas-vindas à agitação das entregas que garantem que a cozinha de sua unidade possa atender a mais de 400 consumidores por dia, produzindo até 250 refeições de restaurante, 150 porções de delicatessen e diversos eventos de hospitalidade. Sob sua orientação, a equipe culinária prepara três pratos principais, duas sopas e uma seleção de doces que mudam diariamente, além de fartas seleções de café da manhã, bebidas da cafeteria Aspretto e diversas opções de delicatessen.

O chef Joseph é conhecido por sua atenção aos detalhes e apresentação dos seus alimentos, seja criando cardápios personalizados para reuniões de clientes ou planejando a comemoração do restaurante para a coroação do Rei em maio de 2023. Sua presença tranquilizadora na cozinha garante que toda a equipe trabalhe com propósito e motivação, esforçando-se ao máximo para oferecer cardápios frescos, saudáveis e inspiradores aos clientes de sua unidade.



Maria Nilza Rodrigues

Senna

Cozinheira
Serviços Corporativos
Ribeirão das Neves, Brasil

Trabalhar em uma cozinha da Sodexo inspira Maria a aprender novas habilidades todos os dias. “Estamos usando novas técnicas para receitas à base de plantas e trabalhando em equipe, pesquisando novos pratos para entender o que nossos clientes gostam”, afirma. Os clientes de sua unidade gostam de pratos tradicionais de Minas Gerais – “comida caseira da mãe” com temperos simples e naturais e muito amor. Maria aprendeu a cozinhar quando era jovem e é cozinheira de profissão há mais de 40 anos. Ela trabalhou para famílias em suas casas e em restaurantes comerciais, ocupando muitos cargos diferentes na cozinha.

“COM A SODEXO, CONTINUO MINHA JORNADA E CRESCIMENTO E ESTOU COMPROMETIDA COM MEU TRABALHO.”



Seenivasan Ramakrishnan

Chef gerente
Dulwich College
Singapura

O chef Seeni ingressou na profissão culinária há duas décadas e atuou como chef executivo em diversos hotéis na Índia antes de ingressar na Sodexo como chef de cozinha no United World Colleges em 2014. Ele foi promovido a chef executivo do segmento de Escolas & Universidades em 2016 e atualmente é chef gerente no Dulwich College, uma escola internacional para alunos de dois a 18 anos.

COM O CHEF SEENI E SUA EQUIPE NO COMANDO, A EXPLORAÇÃO CULINÁRIA NA ESCOLA NÃO CONHECE LIMITES, COM UMA OFERTA VARIADA DE 16 A 18 PRATOS DIFERENTES A CADA SEMANA.

Eles obtêm ingredientes de primeira linha e introduzem continuamente novos alimentos que se alinham às tendências atuais.

Ao colaborar estreitamente com a equipe de serviços de alimentação para obter opções atraentes para crianças, além de receitas asiáticas locais intrigantes com a equipe de gerenciamento de suprimentos, essa sinergia dinâmica garante que cada refeição na Dulwich seja uma jornada cativante para o paladar.



Robert Grohmann

Chef executivo
Contas Estratégicas Globais
Munique, Alemanha

Com sua primeira experiência de trabalho em um restaurante aos 13 anos, o chef Robert afirma:

“FICOU CLARO PARA MIM QUE EU QUERIA APRENDER ESSA PROFISSÃO, POIS JÁ ESTAVA MUITO INTERESSADO EM COZINHAR E COMER.”

Ele sempre quis levar seu estilo único à mesa, tendo inspiração nos novos chefs modernos e nas diferentes dietas. Ele cozinha com pouquíssimos temperos para que os sabores naturais dos alimentos possam brilhar, e aprecia as culinárias leves mediterrânea e asiática, porque é possível sentir nelas o sabor dos ingredientes aromáticos. Os clientes da unidade do chef Robert adoram pratos vegetarianos e veganos, sendo que os favoritos incluem hambúrgueres de feijão, pesto vegano e tigelas de alimentos modernas e saudáveis.



Bobby Saravanan Krishnan

Chef executivo
Premium Tech Company
Singapura

O CHEF BOBBY TEM PAIXÃO POR CRIAR PRATOS ELEGANTES E SE TORNOU CHEF GRAÇAS AO SEU AMOR E SUA ARTE NA CRIAÇÃO CULINÁRIA.

Ele admira a culinária europeia moderna, na qual cada ingrediente se transforma em uma bela arte culinária. Ele se sente atraído pelas técnicas culinárias asiáticas, especialmente a arte de fritar, pois a mesma alcança um sabor característico de “wok hei” que aprimora o perfil geral de sabor de um prato.

Ele descreve as preferências de sabor de seus consumidores como 60% asiáticas e 40% ocidentais, sendo esses os fatores-chave para a criação de seu cardápio. O chef Bobby afirma que pratos tentadores e deliciosos à base de plantas são populares, com ele criando pratos sem desperdício com inspiração em fontes multimídia.



Jamie Hartz, MS, RD, LD

Gerente sênior
Sistemas Culinários, Tech & Services
Virgínia, Estados Unidos

Como gerente sênior de sistemas culinários, Jamie Hartz dá suporte a todo o processo de cardápio – da seleção de ingredientes à idealização de receitas, desenvolvimento e criação de cardápios – para escolas de ensino fundamental e médio no National School Lunch Program (Programa Nacional de Merendas Escolares). “As preferências de sabor dos alunos são tão variadas quanto suas origens demográficas”, afirma.

“OS SABORES E AS TENDÊNCIAS GLOBAIS SE TORNAM POPULARES QUANDO AS CRIANÇAS SÃO EXPOSTAS A ALIMENTOS NOVOS E EMPOLGANTES.”

Dietista registrada por profissão, Jamie tem mais de 30 anos de experiência em serviços de alimentação, incluindo trabalho na linha de frente, gestão, dietética acadêmica e clínica. Sua carreira é inspirada no legado culinário de sua família, incluindo um bisavô que era dono de restaurante, e seu desejo sincero de servir aos outros. Além de seu foco em alimentação e nutrição, Jamie afirma que se sente honrada em utilizar sua experiência operacional “para levar a luz adiante” para gerenciar a orientação e o desenvolvimento profissional de sua equipe e colegas na Sodexo.



Jessie Thomas

Chefe de cozinha
Contas Estratégicas Globais
High Wycombe, Inglaterra

Jessie Thomas tem se destacado em sua função de chefe de cozinha no campus de um cliente farmacêutico, onde formou uma equipe forte e engajada no decorrer do último ano.

ELA IMPLEMENTOU MUDANÇAS SIGNIFICATIVAS NO DEPARTAMENTO DE SERVIÇOS CULINÁRIOS, O QUE RESULTOU EM UM FEEDBACK INCRÍVEL POR PARTE DOS CONSUMIDORES.

A chef Jessie começou a trabalhar na unidade do cliente há doze anos como chef de partie sendo depois promovida a subchef da Modern Recipe. Recentemente, foi aberta a vaga de chef de cozinha e, com o incentivo de seus colegas, ela se candidatou e recebeu a oferta de emprego. A chef Jessie participou de seu primeiro concurso culinário em março de 2023, participando da competição Chef of the Year ("Chef do Ano") e foi escolhida como uma das oito finalistas. Ela conquistou o Prêmio de Prata, apenas três meses após o início de sua nova função como chefe de cozinha! Os alimentos criados pela chef Jessie para eventos especiais e funções VIP nunca tiveram uma aparência ou um sabor tão bons quanto têm sob sua liderança.



Alverino Soares

Chef Instrutor
Escolas & Universidades
Vitória, Brasil

Trabalhando em uma padaria aos 23 anos e inspirado por sua mãe, que é chef, Alverino percebeu que estava interessado em aprender mais sobre o campo da culinária. Descrevendo seu estilo de culinária como contemporâneo, o chef demonstra uma gama impressionante de conhecimentos sobre alimentos das tradições gastronômicas taiwanesa, budista, mineira e capixaba, além de também estar aprendendo mais sobre a culinária japonesa e vegana.

"NOSSOS CONSUMIDORES GOSTAM DE PRATOS SIMPLES E CASEIROS E É UM PRAZER VÊ-LOS COMENDO BEM."

Ele é realmente apaixonado por culinária e gosta de acrescentar pratos à base de plantas em seus cardápios para que os consumidores possam descobrir novos sabores.



Cathy Adamson

Chef de Desenvolvimento Artesanal
Serviços Corporativos
Belfast, Irlanda do Norte

A chef Cathy Adamson encontra inspiração culinária por toda parte: viagens internacionais, colegas e amigos, tendências de mercado e, é claro, comer fora. Depois de se preparar para ser enfermeira, mas descobrir que o programa estava sem vagas, ela acabou em um curso de serviços culinários e um mundo totalmente novo se abriu para ela.

ELA TEM UM AMPLO INTERESSE EM SABORES GLOBAIS E GOSTA ESPECIALMENTE DE DAS COZINHAS ITALIANA, ESPANHOLA, GREGA, TAILANDESA, COREANA E AMERICANA.

A chef Cathy afirma que os clientes que atende têm gostos diferentes e que, por isso, equilibra o cardápio entre pratos tradicionais e ofertas mais recentes que incorporam muitos temperos, ervas frescas e sabores cítricos. Os pratos à base de plantas estão sempre no cardápio, juntamente com muitas amostras para incentivar os consumidores a experimentar algo novo.



Vincenzo Varriale

Chef
Serviços Corporativos
Florença, Itália

Originalmente da região da Campânia, o chef Vincenzo afirma que teve a sorte de morar em diferentes regiões da Itália e aprender os pratos locais.

“GOSTO DE MISTURAR SABORES PORQUE NOVAS COMBINAÇÕES SÃO GERALMENTE MAIS INTERESSANTES DO QUE UMA RECEITA TRADICIONAL.”

Ele se inspirou para ser um chef porque queria recriar o senso de comunhão que sentia quando sua família se reunia à mesa todos os domingos, comendo pratos preparados por sua avó. O chef Vincenzo cozinhou pratos modernos no setor hoteleiro durante seus primeiros anos como chef e agora busca receitas italianas mais autênticas. “O gosto das pessoas mudou muito nos últimos anos”, afirma, “e com as redes sociais, é fácil identificar novas tendências de consumo”. Na Toscana, ele encontra um forte apreço por vegetais, sopas e legumes, e cria pratos que usam todos os aspectos de um ingrediente. “Tudo o que você precisa é de um pouco de inventividade”, revela.



Kelvin Cha Chuen Hoong

Gerente de Contas
Escola Cognita
Singapura

“EU SIMPLEMENTE AMO A ARTE DE COZINHAR E A ALEGRIA QUE ELA PROPORCIONA AOS OUTROS.”

Quando adolescente, ele ficava na cozinha com sua mãe, provando receitas e técnicas, e desde então tem trabalhado em cozinhas. Ele adora a criatividade e a precisão necessárias para preparar um bom prato, sendo a satisfação de ver as pessoas apreciando sua comida algo incomparável.

Mantendo-se atualizado quanto às tendências culinárias por meio de influenciadores gastronômicos nas redes sociais, participando de festivais gastronômicos e lendo revistas de culinária, o chef Kelvin está sempre aberto a experimentar combinações de sabores e técnicas de todo o mundo. Ele está particularmente interessado nas cozinhas europeia e asiática modernas, elaborando e compartilhando pratos à base de plantas com os alunos e colaboradores da sua unidade.



Michael Lindgren

Chef executivo
Contas Estratégicas Globais
Estocolmo, Suécia

“Tenho uma mentalidade de serviço e quero que todos fiquem de barriga cheia e com um sorriso no rosto”, declara o chef Michael. Em sua unidade, ele atende a trabalhadores tanto dos escritórios quanto do chão de fábrica e declara que as preferências de sabor variam de comida caseira a jantares finos, passando pela comida de rua e dos food trucks, para conferências e serviços de hospitalidade. Sua equipe introduz pratos à base de plantas, gera curiosidade e incentiva os consumidores a experimentar todas as iguarias disponíveis. O chef Michael gosta de cozinhar diversos tipos de culinária, da sueca à francesa, passando pela japonesa, e definitivamente se inclina mais para a direção rústica. “Desde os meus 13 ou 14 anos de idade, eu já sabia que queria ser chef, porque sempre gostei de cozinhar”, confessa.

NO TRABALHO, ELE É CONHECIDO POR SUA MOTIVAÇÃO, PAIXÃO E HUMILDADE, E DÁ O MELHOR DE SI CONTINUAMENTE, INDEPENDENTEMENTE DAS MUDANÇAS OU DESAFIOS.



Michelle Daly

Chef de Desenvolvimento da
Plataforma Food, Tech & Services
Navan, Condado de Meath, Irlanda

“Estou usando as estações e os produtos coloridos para produzir pratos mais saborosos”, afirma a chef Michelle. Como chef de desenvolvimento, ela se baseia nas percepções e no feedback dos consumidores para trazer cada vez mais pratos à base de plantas para os cardápios dos segmentos que atende.

“Gostaríamos muito de ter mais consumidores envolvidos nas sessões de criação!”, afirma. Michelle sempre se interessou pela comida, e seu pai lhe disse que ela deveria ser construtora devido à forma como ela construía os alimentos em seu prato. Ser chef pareceu a decisão mais lógica. Ela gosta de viajar porque isso lhe permite explorar diferentes cozinhas e sabores. A chef Michelle cresceu cozinhando a partir do zero, trabalhou em restaurantes finos e descreve seu estilo atual como saudável e saboroso.

Sua filosofia é:

“PROVE E OUÇA O QUE ESTÁ AO SEU REDOR E ESTEJA ABERTO A NOVAS IDEIAS E TÉCNICAS”



Andreas Wallum

Especialista em Alimentos
Plataforma Food
Rússelsheim, Alemanha

“NOSSOS CONSUMIDORES DESEJAM PROVAR INGREDIENTES FRESCOS, BOM TRABALHO ARTESANAL E GRANDE VARIEDADE.”

O chef Andreas afirma: “Com alimentos saborosos e um pouco de amor, podemos criar uma refeição inspiradora.” Com dois estágios em hotéis em seus anos de formação, ele percebeu que adorava o cheiro de uma cozinha, os chefs e o fluxo de trabalho e decidiu seguir uma profissão na área da culinária. Depois de muitos anos em restaurantes finos, ele começou a explorar a comida de um ângulo diferente. Ele gosta do desafio do ofício – equilibrar os cinco sabores, obter ingredientes mais frescos e utilizar os métodos de cozimento mais modernos.

O chef Andreas explica que as equipes de culinária são anfitriões com coração e alma, que dão o melhor de si todos os dias, mesmo nas circunstâncias mais difíceis. Visto que metade dos consumidores da sua unidade é internacional, a autenticidade é de grande importância. “Não comprometemos a qualidade e o sabor, porque a tradição é muito importante aqui”, afirma.



Juan Pablo Olmos

Chef
Plataforma Food
Bogotá, Colômbia

O chef Juan Pablo fez contribuições excepcionais para os clientes e comunidades da Sodexo, melhorando significativamente as operações culinárias ao compartilhar sua experiência e conhecimento. Trabalhando com a comunidade Love of Food – Nosso Amor pela Comida na Colômbia, ele criou mais de 180 vídeos ensinando técnicas culinárias, compartilhou mais de 1,2 mil fotos e produziu cursos online, livros e informações sobre segurança alimentar. Acima de tudo, ele tem sido altamente eficaz na melhoria da experiência gastronômica nas instalações dos clientes na Colômbia.

O CHEF JUAN PABLO SE DESTACA POR SEU COMPROMISSO E PAIXÃO PELO DESENVOLVIMENTO DA EQUIPE DE CULINÁRIA DO PAÍS.



Christoffer Norell

Chef de cozinha
Contas Estratégicas Globais
Lund, Suécia

A paixão por ingredientes e experiências gastronômicas criativas levou Christoffer Norell ao campo da culinária ainda na adolescência. Ele se sente inspirado a continuar aprendendo técnicas culinárias e curioso para experimentar coisas novas. Ele gosta de explorar todas as novas proteínas que chegam ao mercado.

“ISSO FAZ COM QUE CADA DIA SEJA EMOCIONANTE.”

Os consumidores da sua unidade têm um paladar amplo – de alimentos à base de plantas e ingredientes inovadores aos tradicionais pratos suecos de carne, batata e molho – e o chef Christopher solicita o seu feedback sempre que introduz um novo sabor ou item de cardápio.



Haowen Lu

Especialista em Inovação Culinária
Plataforma Food
Xangai, China

O chef Haowen Lu trabalha na Sodexo há 16 anos em locais de grande escala para todos os tipos de refeições em grupo. Ele obteve diversos certificados, incluindo o de Técnico Sênior de Culinária Chinesa e o de Especialista em Nutrição Certificado Internacional, que buscou para melhor atender a seus consumidores. Com muitos anos de experiência em unidades e funções de suporte a serviços, ele acumulou uma grande quantidade de habilidades em análise de custos e gerenciamento de pessoal.

O CHEF HAOWEN INCORPORA O ESPÍRITO DE APRENDIZADO E INOVAÇÃO CONTÍNUA.

HORIZONTES CULINÁRIOS

Todos os dias, nossos chefs criam experiências gastronômicas memoráveis para nossos clientes e consumidores em hospitais, universidades e empresas e em muitos outros lugares e locais em todo o mundo. Essas histórias destacaram a criatividade e a compaixão que nossos chefs trazem para suas cozinhas todos os dias, bem como seu compromisso com a excelência e o amor pela comida.

Amanhã é um novo dia, e a Sodexo está liderando o caminho para um futuro mais sustentável, com alimentos saudáveis e à base de plantas, práticas sustentáveis e hospitalidade memorável. Será um prazer em recebê-lo em um de nossos restaurantes para que possamos compartilhar com você nossa paixão pela boa comida.





