

Press Release

Chef Rodrigo Oliveira agora é Sodexo

Parceria permite novas experiências culinárias durante a jornada de consumidores atendidos pela Sodexo, com opções de pratos assinados pelo renomado chef brasileiro e que levam excelência gastronômica aos restaurantes da empresa.

Com o propósito de inovar e elevar a experiência culinária nos restaurantes em que atua no Brasil, a Sodexo anuncia parceria com o premiado chef Rodrigo Oliveira, que comanda os restaurantes Mocotó e Balaio IMS, localizados em São Paulo. Por meio desta parceria, o chef Rodrigo, um dos mais importantes nomes da gastronomia brasileira, assinará receitas exclusivas que unem a valorização de receitas com ingredientes regionais e a excelência gastronômica.

A colaboração entre a Sodexo e Rodrigo Oliveira contempla 12 receitas exclusivas e assinadas pelo chef (10 pratos principais e duas sobremesas), sendo oferecidas nos restaurantes gerenciados pela empresa. A estratégia é ampliar a oferta conforme a contratação do serviço pelos nossos clientes for evoluindo. Além disso, a Sodexo também vai oferecer em suas cafeterias os tradicionais dadinhos de tapioca, uma das criações do chef Rodrigo. Parte da receita obtida com essas vendas dos dadinhos de tapioca nas cafeterias Sodexo será destinada ao projeto social do chef “Quebrada Alimentada”.

“Estou muito animado e feliz com esta parceria com a Sodexo, pois temos os mesmos valores e queremos impactar positivamente as pessoas que atendemos, com pratos que acolham, surpreendam e gerem memórias únicas para quem está saboreando nossa comida bem brasileira. Juntos, defenderemos uma gastronomia que não apenas enalteça nossas origens e raízes culturais, mas também é realizada por meio de uma produção sustentável”, destaca o chef Rodrigo Oliveira.

Ao unir a expertise global da Sodexo à brasilidade da cozinha do chef Rodrigo, a parceria promete movimentar o setor de alimentação, transformando o momento das refeições em restaurantes geridos pela Sodexo em uma experiência gastronômica ímpar e que acolhe diferentes paladares. As receitas assinadas pelo Rodrigo harmonizam ingredientes que promovem uma alimentação saborosa, nutritiva e inclusiva, mantendo o foco na valorização de produtos locais e da excelência da culinária brasileira.

“O amor pela comida é um valor fundamental tanto para a Sodexo quanto para o Rodrigo, essa combinação deverá resultar em uma jornada gastronômica extraordinária e muito brasileira. A sinergia entre os propósitos do chef (de tornar o mundo um lugar melhor do que ele encontrou) e o nosso (criar um dia melhor para cada um e uma vida melhor para todos), será um grande marco no mercado de *food service*”, comemora Danielle Totti, vice-presidente de Estratégia, Marketing, Comercial e Performance da Sodexo.

Para o início da parceria, os chefs da Sodexo estiveram com o Rodrigo, conhecendo os pratos, trocando habilidades e expertise culinárias, trabalhando juntos para adaptar essas receitas à atuação da empresa em restaurantes brasileiros, com o atendimento de 1,5 milhão de consumidores todos os dias. Essa troca permitirá que cada prato preserve a essência e a autenticidade da cozinha sertaneja, característica marcante do trabalho de Rodrigo.

“Para nós é um privilégio estabelecer esta colaboração única com o Rodrigo Oliveira, um chef brasileiro reconhecido globalmente e que leva nosso sabor regional e excelência culinária além das nossas fronteiras. O comprometimento do chef Rodrigo vai além das cozinhas e valoriza as relações, as pessoas e o impacto positivo que queremos gerar no mundo e a Sodexo atua da mesma forma. Temos certeza de que nossos clientes e consumidores vão se surpreender com o sabor, a brasilidade e as refeições”, finaliza Totti.

Sobre a Sodexo

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

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

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

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

Sobre o chef Rodrigo Oliveira

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

Da porta do restaurante para fora, o chef se dedica a outras frentes de atuação. Uma está nos projetos sociais e ambientais, como o Quebrada Alimentada, que distribui cestas básicas e marmitas para 250 famílias em situação de vulnerabilidade na zona norte de São Paulo; Ele também atingiu visibilidade nacional ao compor o trio de jurados de uma edição do MasterChef da Band. Sua desenvoltura frente às câmeras foi tão natural que ele acabou ganhando um quadro fixo no programa Melhor da Noite, no mesmo canal.

Contatos

Imprensa

Geyse Alencar

+55 (11) 99376-4616

geyse@tamer.com.br

Raoni Costa

+55 (11) 96626-1727

raoni.costa@tamer.com.br

Mariana Durante

+55 (11) 95540-7382

mariana.durante@tamer.com.br

Victoria Ribeiro

+55 (11) 95818-0278

victoria.ribeiro@tamer.com.br