

# Corporate Responsibility Rapport 2023

Sodexo België





## 01

Voorwoord  
Caroline Aelvoet

## 02

Sodexo België

## 03

Onze doelstellingen en  
ambities voor 2025

## 04

Onze impact op  
individuen

## 05

Onze impact op de  
gemeenschappen

## 06

Onze impact op het  
milieu

## 07

Labels & certificaten

# Caroline Aelvoet, CEO Sodexo België

**Sinds de oprichting van Sodexo, staat de economische, sociale en ecologische ontwikkeling van de gemeenschappen, regio's en landen waarin wij onze activiteiten ontplooiën, centraal in onze missie. Dit hangt onlosmakelijk samen met onze missie.**

Sodexo zet zich vastberaden in voor het behoud van onze planeet. Wij maken werk van een grotere sociale, maatschappelijke en milieubijdrage. Die vormt de kern van onze ambitie om de wereldleider te zijn op het gebied van duurzame voeding en kwaliteitsbeleving. Wij beperken de emissies doorheen onze waardeketen, in samenwerking met onze leveranciers, door onze teams aan te zetten om steeds meer duurzame en gezonde bereidingen voor te stellen, door ons energieverbruik te optimaliseren in partnerschap met onze klanten, en door de strijd tegen voedselverspilling op te drijven.



Onze holistische benadering focust in de eerste plaats op streven naar impact. Tegen die achtergrond keurde Sodexo België een ambitieus plan goed: de beperking van onze CO2-afdruk met minstens 34% tegen 2025. Het is eveneens aan ons om een meer inclusieve groei na te streven, want onze verantwoordelijkheid is bijzonder groot op alle maatschappelijke niveaus.

Het jaar 2024 zal voor Sodexo verder in het teken staan van verandering, aangezien ons hoofkantoor is verhuisd naar hartje Brussel. Dit nieuwe hoofdstuk in onze geschiedenis weerspiegelt onze onafgebroken evolutie als onderneming. Wij blijven inspanningen leveren om de toon te zetten met onze activiteiten. Daarvoor bieden we onze klanten buitengewone oplossingen en onze medewerkers een stimulerende en verrijkende werkomgeving, met duurzaamheid als drijvende kracht. We kijken reikhalzend uit naar de bereikte impact in 2024!

**Caroline Aelvoet,**  
**CEO Sodexo België**

## Kerncijfers

### Sodexo in België

- Sinds **1971** in België
- **3 300** medewerkers
- **500** sites in België
- Marktleider in België
- **72%** werknemersbetrokkenheid

### Sodexo in de wereld

- Aanwezig in **45** landen wereldwijd
- **430 000** medewerkers wereldwijd
- Dagelijks **80 miljoen** consumenten

# Sodexo België

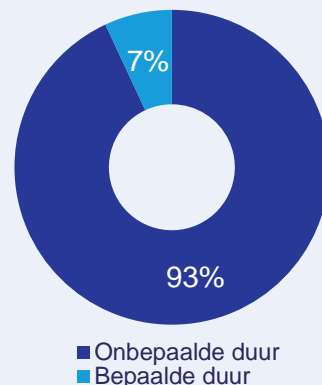
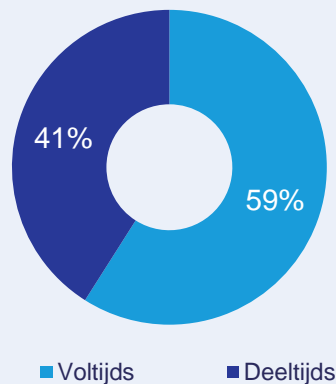
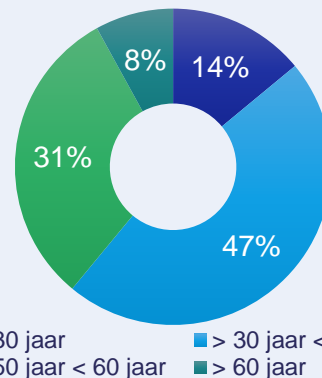
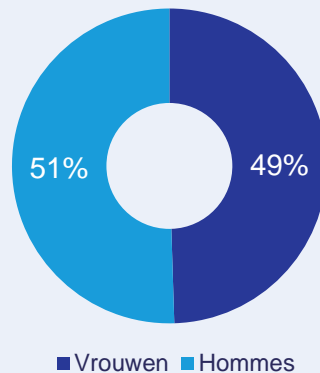
## Onze activiteiten

Sodexo is aanwezig in elke levensfase, om de kwaliteit ervan te verbeteren. Van de eerste schooldag tot de werkplaats, de gezondheidsinstelling en de comfortzorg.

Wij staan erop om onze consumenten elke dag op een verantwoorde en duurzame manier te bedienen. Met dat doel voor ogen bieden we een brede waaier aan on-site services aan (catering, facility management, technisch beheer, security).

Onze innovatieve oplossingen op maat zijn aangepast in functie van de behoeften van onze klanten. We bieden ze aan in verschillende segmenten: scholen, universiteiten, ondernemingen, government & agencies, gezondheidszorg, ouderenzorg.

## Enkele cijfers



# Stevige fundamenten

Sinds 1966 stellen onze teams alles in het werk om onze klanten en consumenten elke dag tevreden te stemmen en om op een verantwoorde manier waarde te creëren. Sodexo is en blijft een betrouwbaar bedrijf voor zijn medewerkers, klanten, consumenten, partners en andere stakeholders. Elke medewerker belichaamt onze waarden en de ethische principes van de onderneming zijn essentieel voor het succes van Sodexo. Zij vormen de fundamentele pijler van onze verbintenis om maatschappelijk verantwoord te ondernemen.

## Onze missie

Het verbeteren van de levenskwaliteit van onze medewerkers en iedereen die we bedienen, en bijdragen aan de economische, sociale en ecologische ontwikkeling van de gemeenschappen, regio's en landen waarin we onze activiteiten ontplooiën.

## Onze ambitie

De wereldleider zijn op het gebied van duurzame voeding en kwaliteitsbeleving, en dit in elke levensfase.



### Zin voor dienstverlening

Mensen staan centraal bij Sodexo. Alles wat wij doen staat in het teken van onze klanten en consumenten.



### Teamspirit

De som van ieders competenties en knowhow, verzekert het succes van Sodexo.



### Zin voor vooruitgang

Die blijkt uit de dagelijkse zelfevaluatie. Want het begrijpen van onze successen en mislukkingen, is essentieel voor een blijvende verbetering.

# Stevige fundamenten

## Onze etnische principes



### Loyaliteit

Werken aan een betere levenskwaliteit, houdt in dat we vertrouwensrelaties onderhouden met alle stakeholders. Sodexo kan steunen op een stevige basis tegenover zijn klanten, medewerkers en aandeelhouders, en op eerlijke en transparante relaties.

### Respect voor personen

Mensen vormen de kern van onze activiteiten. Sodexo verbindt zich ertoe voorrang te geven aan gelijke kansen, ongeacht de etnische afkomst, de leeftijd, het geslacht, de overtuigingen, de religie of de seksuele geaardheid. Het verbeteren van de levenskwaliteit houdt in dat we ieder individu behandelen met respect, waardigheid en aandacht.

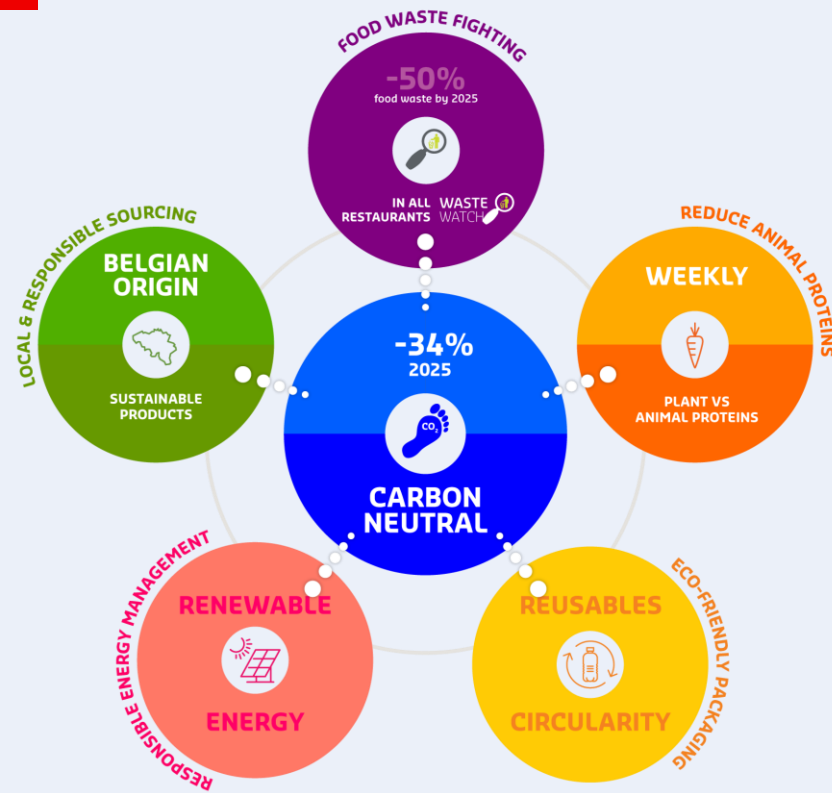
### Transparantie

Een kernbegrip voor Sodexo, dat het coherent toepast tegenover alle stakeholders: klanten, consumenten, medewerkers, aandeelhouders en het brede publiek. Wij zien erop toe dat iedereen heldere en nauwkeurige informatie verkrijgt over onze producten, onze diensten, onze verbintenissen en onze prestaties.

### Integriteit

Wij veroordelen elke praktijk, die niet gestoeld is op eerlijkheid, integriteit en rechtvaardigheid en weigeren deze te tolereren, op elke plek in de wereld waar onze onderneming actief is. Wij leggen ons standpunt duidelijk uit aan onze klanten, leveranciers en medewerkers, en we verwachten dat ook zij corrupte en oneerlijke praktijken afwijzen.

# Onze doelstellingen en ambities voor 2025



**Duurzaamheid en maatschappelijk verantwoord ondernemen zitten al geruime tijd verankerd in het DNA van onze onderneming. Met onze keuze voor een verbeterde veiligheid, gezondheid, welzijn en levenskwaliteit voor iedereen, willen een bijdrage leveren aan de gelijkheid, de natuurlijke rijkdommen vrijwaren en de biodiversiteit herstellen.**

Wij hebben de ambitie om onze koolstofvoetafdruk tegen 2025 te verminderen met minstens 34%. Dit streefcijfer sluit aan bij de duurzame ontwikkelingsdoelstellingen (SDG's) van de Verenigde Naties. Met dit doel voor ogen bepaalden we zes krachtlijnen:

- 1. De strijd tegen de voedselverspilling.** Tegen 2025 willen we de verspilling in onze keukens verminderen met 50%. Daarom meten we ze dagelijks met onze WasteWatch by Leanpath-tool.
- 2. Meer plantaardige ingrediënten** in onze menu's en ons aanbod. Ons doel? Het aandeel plantaardige eiwitten vergroten tegenover de dierlijke eiwitten in onze menu's.

**3. Minder eenmalige verpakkingen.** We zoeken reeds meerdere jaren naar alternatieven voor het eenmalige gebruik. We kijken voortdurend uit naar circulaire oplossingen en alternatieven voor de uitdagingen van de toekomst.

**4. Een verantwoord energiebeheer.** We zijn trots dat we ondanks de energiecrisis 100% hernieuwbare stroom bleven gebruiken in de hoofdzetel. In 2024 verhuisden we naar een volledig gerenoveerd gebouw voor nog betere energieprestaties.

**5. Voorkeur voor lokale producten op het bord.** Naast de grote hoeveelheid Belgische producten in de catalogus, houden we de keten tussen producent en consument zo kort mogelijk. We gaan vandaag per regio samenwerkingen aan met platformen van producenten en korte keten-verkooppunten.

**6. Een nieuw mobiliteitsbeleid** dat vooral inzet op zachte mobiliteit als voornaamste vervoermiddel, en op het gebruik van hybride en elektrische voertuigen. De verhuis van de hoofdzetel naar hartje Brussel betekent eveneens een strategische keuze om onze koolstofvoetafdruk te beperken.

# Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen bij Sodexo

De 'Better Tomorrow 2025'-rotemap, die onze engagementen en doelstellingen formaliseert, werd opgesteld in lijn met de duurzame ontwikkelingsdoelstellingen (SDG's) van de Verenigde Naties.

Deze 17 duurzame ontwikkelingsdoelstellingen bepalen de verwachtingen van de internationale gemeenschap voor het tijdperk van de sociaaleconomische ontwikkeling na 2015.

Sodexo evalueert zijn vooruitgang aan de hand van pertinente, tastbare en meetbare doelstellingen. Die communiceren we op een transparante manier, in lijn met de basisprincipes van onze governance.

Om de doelstellingen voor 2025 te behalen, werkten we een jaarlijks vooruitgangsplan uit. In dit rapport meten we de gerealiseerde vooruitgang in 2023.

## BETTER TOMORROW 2025



### ONZE ROL ALS WERKGEVER



### ONZE ROL ALS DIENSTVERLENER



### ONZE ROL ALS VERANTWOORDELIJKE ONDERNEMING

## Onze 9 verbintenissen en doelstellingen 2025 in België

### ONZE IMPACT OP INDIVIDUËN

### ONZE IMPACT OP DE GEMEENSCHAPPEN

### ONZE IMPACT OP HET MILIEU

1.1

De levenskwaliteit van onze medewerkers verbeteren, in alle veiligheid

#### Doelstelling

75% werknemersbetrokkenheid

2.1

Een diverse en inclusieve cultuur verzekeren, die de gemeenschappen die we bedienen weerspiegelt en ontwikkelt

#### Doelstelling

Meer dan 40% vrouwen in het management

3.1

Een milieubewuste cultuur bevorderen in onze werkplaatsen

#### Doelstelling

100% van onze medewerkers opgeleid in duurzame handelingen en praktijken

1.2

Onze consumenten gezonde levenskeuzes aanbieden en hen stimuleren om ze te maken

#### Doelstelling

100% van onze consumenten krijgt een gezond keuzeaanbod

2.2

De lokale ontwikkeling en de eerlijke, inclusieve en duurzame handelspraktijken bevorderen

#### Doelstelling

Per regio netwerken met lokale producenten uitbouwen

3.2

Een verantwoordelijke aankoper zijn en diensten aanbieden die de CO2-uitstoot verminderen

#### Doelstelling

Onze koolstofvoetafdruk verminderen met minstens 34%

1.3

Duurzaam handelen om de honger de wereld uit te helpen

#### Doelstelling

51.000  
Stop Hunger-vrijwilligers  
(gecumuleerde waarde voor de periode 2022-2025)

2.3

Diversiteit, eerlijkheid en inclusie inzetten als motor van maatschappelijke verandering

#### Doelstelling

255 vrouwen in de gemeenschappen empoweren  
(gecumuleerde waarde voor de periode 2022-2025)

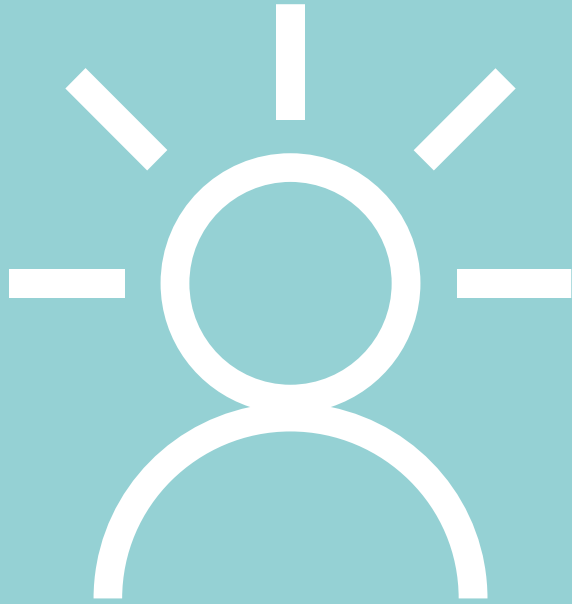
3.3

Opkomen voor het duurzame gebruik van grondstoffen

#### Doelstelling

50% minder voedselverspilling





## Onze impact op individuen

**De levenskwaliteit van individuen verbeteren door de gemeenschappen te ondersteunen, de toegang tot geschikt voedsel te bevorderen en vrouwen te empoweren.**

Als **verantwoorde ondernemer** engageert Sodexo zich om te waken over het welzijn, de gezondheid en de veiligheid van zijn werknemers. Opleiding, begeleiding en ontplooiing zijn essentieel voor de betrokkenheid en de erkenning. Sodexo verzekert dat elke medewerker over de nodige competenties en tools beschikt om te groeien.

Als **dienstverlener** biedt Sodexo ook menu's op maat aan, in functie van de specifieke behoeften van zijn klanten, zoals ouderen of ziekenhuispatiënten. Wij bieden een gevarieerd voedingsaanbod aan, afkomstig van verantwoorde bronnen.

Als **maatschappelijk verantwoorde onderneming** bevestigt Sodexo zijn engagement en zijn vastberadenheid om te strijden tegen de honger via Stop Hunger, het belangrijkste goede doel van het bedrijf.

Onze impact op  
individuen

1.1

De levenskwaliteit  
van onze  
medewerkers  
verbeteren, in alle  
veiligheid

Doelstelling 2025

75%  
werknemersbetrokkenheid





## Veiligheid is onze prioriteit

Omdat de veiligheid van onze medewerkers een topprioriteit vormt, zetten wij gedurende het hele jaar informatie-, bewustmakings- en preventieacties op.

Op het nippertje vermeden ongevallen (Near Miss) zijn situaties waarin de gevaarlijke omstandigheden hadden kunnen leiden tot een ongeval, maar zonder ernstige gevolgen bleven. Ze worden opgespoord en geanalyseerd met behulp van een specifieke tool. Elke maand wordt een team beloond naar aanleiding van de Near Miss Challenge.

735

De **Safety Walks** zijn site-bezoeken door een lid van het management, om met de teams een dialoog over 'Veiligheid' aan te gaan.

1572

De **Toolbox Veiligheid** zijn infofiches die de managers ontvangen. Ze worden maandelijks besproken met het volledige team.

100%

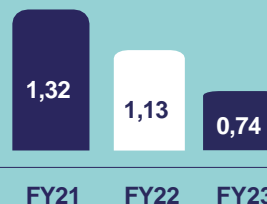
van de bijeenkomsten bij Sodexo beginnen met een 'Safety Minute'.

100%

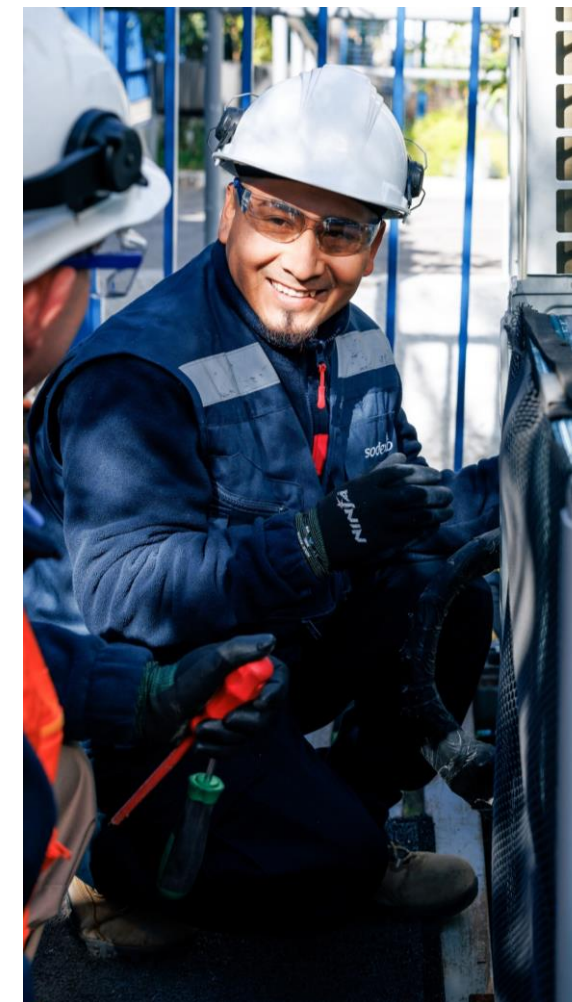
van ons Country Leadership Team volgde de '**Zero Harm Mindset**'-opleiding. Dit programma wil aantonen dat veiligheid niet enkel het beschermen tegen schade is, maar ook het vrijwaren van ieders levenskwaliteit.

LTIR Sodexo België

LTIR staat voor het aantal ongevallen met verzuim.



\* FY = Fiscal Year. Het boekjaar loopt bij Sodexo van 01/09 tot 31/08





## De sterke betrokkenheid van onze medewerkers

Een goede betrokkenheid van onze medewerkers is essentieel voor de prestatie van onze diensten. We weten dat we onze klanten en consumenten enkel een overtuigende Sodexo-ervaring kunnen bieden, wanneer onze teams zich volledig inzetten.

Om te begrijpen hoe zij zich voelen, wat hen motiveert en welke verbeteringen van Sodexo een betere werkgever kunnen maken, bevragen we hen via een volkomen anonieme betrokkenheidsenquête.

**72%**  
werknemersbetrokkenheid

## Voice betrokkenheidsenquête

Wij meten de betrokkenheid van onze medewerkers via Voice, een wereldwijde 100% digitale enquête, die peilt naar verschillende thema's.

Responsgraad betrokkenheidsenquête 2023 **33%**

Werknemersbetrokkenheid 2023 **72%**

Waarschijnlijkheid dat de werknemers de organisatie aanbevelen als een goede werkplek \* **6,5**

Gevoel dat de onderneming inzet op sociale en ecologische uitdagingen **70%**

Gevoel dat de onderneming diversiteit op de werkvloer ondersteunt **76%**

*..Een eNPS-score kan gaan van -100 tot 100, maar elke positieve score is aanvaardbaar. Verschillende ondernemingen kunnen verschillende normen hebben, maar over het algemeen wordt een score tussen 10 en 30 beschouwd als goed, en een score boven 50 als uitstekend. Alles wat lager is dan -10 moet beschouwd worden als een waarschuwing.*



Onze impact op  
individuen

1.2

Onze consumenten  
gezonde  
levenskeuzes  
aanbieden en hen  
stimuleren om ze te  
maken

Doelstelling 2025

100%

van onze consumenten krijgt een  
gezond keuzeaanbod





## Gezonde keuzes voor iedereen

Wij zijn ervan overtuigd dat goed eten bijdraagt aan het welzijn, de gezondheid en de ontwikkeling van mensen. Daarom engageren wij ons om onze consumenten gezonde levenskeuzes aan te bieden, met inbegrip van evenwichtige en voedzame voeding.

Dat betekent meer bepaald meer groenten en fruit, peulvruchten, granen en gedroogd fruit eten. Het houdt ook een verminderd verbruik in van zout, suiker en vetstoffen. In België staan **55** diëtisten ten dienste van onze gasten, om evenwichtige bereidingen te verzekeren.

Onze chefs zijn gepassioneerd door productkwaliteit en hebben uitdrukkelijk oog voor de manier waarop producten bereid worden. Die passie delen ze voortaan ook bij opleidingen met de focus op duurzame voeding, talentontwikkeling, innovatie en groei. Het voorbije jaar volgden **98** medewerkers een opleiding in nieuwe culinaire praktijken.

## Labels om te blijven groeien

In Brussel en Wallonië kunnen onze restaurants labels verkrijgen die hun inspanningen m.b.t. duurzaamheid belonen. Sinds 2016 creëerde het Brussels Hoofdstedelijk Gewest binnen zijn 'GoodFood'-strategie verschillende labels, om grootkeukens te belonen voor de duurzaamheid van hun voedingsaanbod. Leefmilieu Brussel kent een tot drie vorkjes toe aan kantines op basis van nauwkeurige en veeleisende criteria. In Wallonië lanceerde de cel 'Manger Demain' in 2020 het label 'CantinesDurables', waarbij een tot drie radijnen worden toegekend.

De labels zijn drie jaar geldig en tonen aan dat wordt voldaan aan verschillende criteria, zoals: het minimumpercentage aan seizoensproducten en de kennis van de herkomst van groenten en fruit; het aanbevolen gramgewicht van vlees; het aanbod van vegetarische alternatieven; het meten van voedselverspilling; het gebruik van bio-producten en nog veel meer.

Om deze labels te verkrijgen, komt een team van Sodexo-experts ter plaatse om onze medewerkers en klanten ondersteuning op maat te bieden. Wij ontwikkelden operationele tools om de restaurants te helpen bij het behalen en respecteren van hun engagementen. Vandaag gingen **26** Sodexo-restaurants (uit alle segmenten) de uitdaging aan. We mogen trots zijn op de betrokkenheid waarvan onze teams en klanten getuigen.





### Casestudy

## Residentie de la Knippchen - OCMW Aarlen

De Residentie de la Knippchen maakt deel uit van de vijf eerste woonzorgcentra die het 'Qualité-Alimentation-Nutrition' label verkregen naar aanleiding van het Waalse plan 'Nutrition Santé et bien-être des Aînés'.

Dit label betekent een mooie erkenning van het werk dat de zorg- en keukenteams elke dag leveren, met als enige focus: de levenskwaliteit van de bewoners en het genieten van eten. De menu's worden afgestemd op de persoonlijke behoeften van de bewoners om de risico's op ondervoeding te vermijden. Als pionier op het vlak van voeding is de Residentie de la Knippchen het eerste woonzorgcentrum in Wallonië dat dit label

behaalde, in samenwerking met een onderneming voor collectieve restauratie, namelijk Sodexo.

Diverse projecten werden op touw gezet in samenwerking met de Sodexo-teams, zoals het 'Finger Food'-project waarbij ouderen die motorische problemen ondervinden, zelfstandig kunnen eten.

### Residentie de la Knippchen

- Klant sinds 2017
- 1 Sodexo-medewerker (chef-gerant)
- Verstrekte diensten door Sodexo: catering van de bewoners en maaltijden aan huis



## Het Waalse Plan voor Gezonde Voeding en het Welzijn van Ouderen (PWNS-be-A)

Dit plan bindt de strijd aan met de ondervoeding thuis en in de woonzorgcentra. Gemiddeld lijdt 1 wzc-bewoner op 5 aan ondervoeding en 2 op 5 lopen een risico. Een optimale begeleiding vereist het informeren, sturen en betrekken van de teams bij de voedingskeuzes en het systematisch opsporen van (risico's op) ondervoeding. Daarnaast moet het ontwikkelen van tools en de optimale opvang van bewoners aangemoedigd worden. Het label wil deze goede praktijken dus in de spotlights plaatsen.

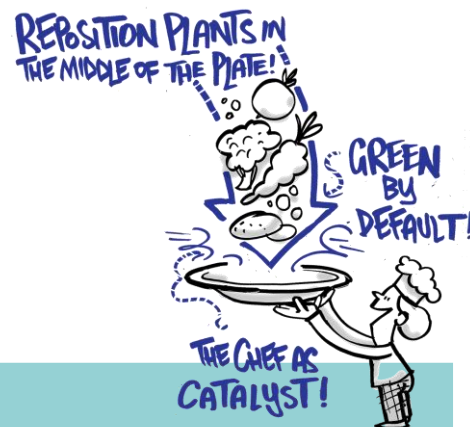


## Het vergroenen van onze menu's, een culturele revolutie

De bedrijfsstrategie van Sodexo België wil de klanten meer menu's met plantaardige ingrediënten aanbieden.

In onze hedendaagse wereld zijn we de voeling met onze voeding kwijtgespeeld. We kennen de oorsprong van de producten niet meer en weten niet hoe ze tot stand komen.

Als cateringonderneming willen we de band tussen onze gasten en de voeding herstellen en meebouwen aan een toekomst die de gezondheid van mens, dier en planeet respecteert.



« Deliciousness will  
save the world »

Onze chefs vormen de catalysatoren en de drijvende krachten achter deze culturele ommezwaai. Dankzij hun ervaring en specifieke opleiding, waken ze over evenwichtige bereidingen, die er ook nog eens mooi en lekker uitzien.

Onder het motto 'minder maar beter' werd een plan uitgewerkt om menu's met meer plantaardige ingrediënten aan te bieden. Het aanbod zal bestaan uit een combinatie van bereidingen, waarbij plantaardige ingrediënten (vruchten, groenten, granen, peulvruchten...) het voornaamste bestanddeel vormen. De traditionele bereidingen op basis van vlees blijven beschikbaar, maar minder vaak of als optie.

We weten dat **50%** van de koolstofvoetafdruk van onze supplychain gelinkt is aan vlees en vis. Het gramgewicht en de verbruiksfrequentie beperken, zal dus een aanzienlijke impact hebben op de duurzaamheid. Het plantaardige aanbod zal vanzelfsprekend seizoensgebonden zijn, en waar mogelijk van lokale oorsprong.





Onze impact op  
individuen

1.3

## Duurzaam handelen om honger de wereld uit te helpen

Doelstelling 2025

51 000

Stop Hunger-vrijwilligers  
(samengesteld cijfer voor de periode 2022-2025)

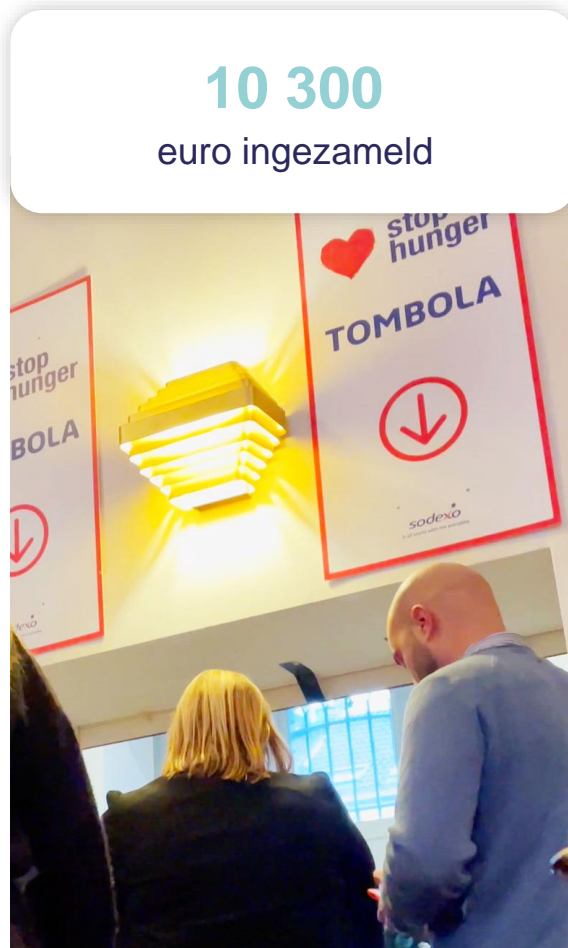




## Alles inzetten tegen honger!

Stop Hunger stelt zich al 25 jaar tot doel om acties op te zetten in alle landen waar we actief zijn. Met deze acties worden voeding en middelen ingezameld, integraal bestemd voor lokale partners die mensen in nood helpen.

Met Stop Hunger willen we samen met onze klanten actie ondernemen, onze consumenten bewustmaken en onze medewerkers betrekken via solidaire giften, maar vooral dankzij vrijwilligerswerk, waarbij ze hun tijd en vaardigheden kunnen schenken.



10 300  
euro ingezameld

## Stop Hunger

Onze medewerkers mobiliseerden zich het hele jaar door. We noteren 282 uren vrijwilligerswerk. Zo bereikten we dit jaar 9.100 begunstigen.

### Hulp aan de voedselbanken

Onze klanten verlenen al vele jaren steun aan de voedselbanken door voedingsmiddelen te schenken. Zo werd vorig jaar 3.780 kg verdeeld

### Stop Hunger-acties

Elk seizoen wordt een Stop Hunger-actie opgezet om fondsen te werven. Dit jaar werd bijna 10.300 euro ingezameld dankzij een ontbijt op de hoofdzetel, een tombola, maar ook een carwash waarbij 35 vrijwilligers 160 werkuren presteerden en ongeveer 1.400 euro inzamelden.

### Aspretto koffie

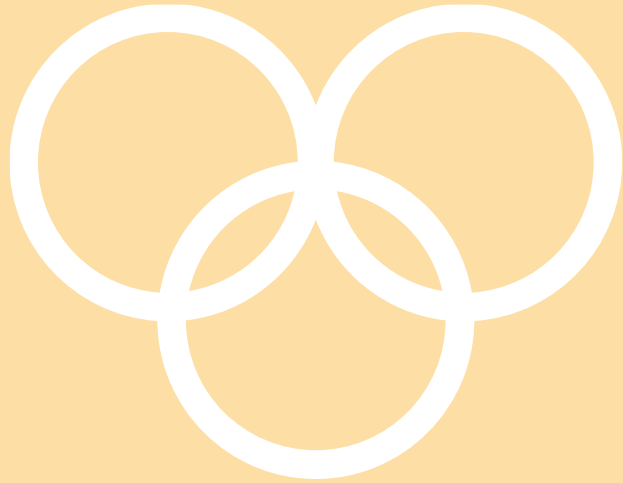
Aspretto biedt al 15 jaar duurzame koffie aan met respect voor de producenten, branders én planeet. Voor elke aangekochte kilo koffie wordt een bijdrage geschonken aan Stop Hunger. In 2023 ging zo niet minder dan 4250 euro naar onze vereniging.



3780 kg

75  
volontaires

4250 €



## Onze impact op de gemeenschappen

### **De inclusieve ontwikkeling van de gemeenschappen bevorderen**

De economische, sociale en ecologische ontwikkeling van de gemeenschappen, regio's en landen waarin wij actief zijn, staat al sinds de oprichting van Sodexo in 1966 centraal in onze missie en hangt onlosmakelijk samen met onze eisen van onze prestaties. Elke dag stellen de teams alles in het werk om al onze stakeholders duurzame en verantwoorde waarde te bieden.

Zo willen we bijdragen aan een maatschappij met oog voor diversiteit, gelijkheid en inclusie. Wij besteden bijzondere aandacht aan onze supplychains en de activiteiten van onze partners, en wij stellen ons solidair en betrokken op om maximaal aan te sluiten bij de behoeften van de lokale gemeenschappen.

Onze impact op de  
gemeenschappen

2.1

Een diverse en  
inclusieve cultuur  
verzekeren, die de  
gemeenschappen  
die we bedienen  
weerspiegelt en  
ontwikkelt

Doelstelling 2025

Meer dan **40%** vrouwen in het  
management



## Een diverse en inclusieve cultuur verzekeren, die de gemeenschappen die we bedienen weerspiegelt en ontwikkelt



### Diversiteit, rechtvaardigheid en inclusie, de prestatiefactoren

Respect, het aanvaarden van alle verschillen en de strijd tegen alle vormen van discriminatie (cultuur, herkomst, leeftijd, geaardheid en seksuele identiteit) staan centraal in onze engagementen. De cultuur van diversiteit, rechtvaardigheid en inclusie vormt zowel een morele plicht als een essentiële voorwaarde voor innovatie en prestatie.

De gendermix is een van de sterke engagementen van Sodexo op het vlak van diversiteit. In onze teams zijn de vrouwen vandaag globaal genomen in de meerderheid, maar het is onze ambitieuze doelstelling om meer vrouwen aan te stellen in operationele managementfuncties en tegen 2025 een 40/60-ratio te bereiken.



### Onze acties

- Wij bevorderen de gelijkheid tussen mannen en vrouwen via:
  - **Rekrutering:** onze recruiters zijn gesensibiliseerd en opgeleid rond het thema van gendergelijkheid en in de analyse van de leeftijdspiramides, om te anticiperen op het vertrek van mensen en ze te vervangen door vrouwelijk talent.
  - **Talentmanagement:** aan de hand van evaluaties, loopbaangesprekken en ontwikkelingsplannen, bepalen we proactief het groeipotentieel van onze medewerkers.
  - **Opleiding:** wij geven voorrang aan de interne mobiliteit van onze medewerkers en stellen concrete individuele actieplannen op.
- Wij wijzen op en identificeren nieuwe kansen om de intergenerationele vertegenwoordiging te versterken. De gemiddelde leeftijd van onze medewerkers bedraagt **45 jaar**. De Senior Club verwelkomt de gepensioneerden. Wie jonger dan 36 jaar is, kan toetreden tot het Young Sodexo-netwerk, deelnemen aan activiteiten en de banden versterken.
- In 2022 voerden we de gelijkstelling in van de bonuspolicy voor medewerkers die afwezig zijn omwille van ouderschapsverlof, werkonbekwaamheid (tijdens de periode met loonwaarborg) of tot een maand afwezigheid naar aanleiding van tijdskrediet of thematisch verlof.

Onze impact op de  
gemeenschappen

2.2

## De lokale ontwikkeling en de eerlijke, inclusieve en duurzame handelspraktijken bevorderen

Doelstelling 2025

Per regio netwerken met lokale  
producenten uitbouwen





## Lokale partners en kwaliteitsproducten

### Om onze milieu-impact maximaal te beperken, vormt een verantwoorde bevoorrading een prioriteit voor Sodexo.

We selecteren onze producten op basis van strikte kwaliteits- en duurzaamheidsvereisten, en creëren een inclusieve en lokale supplychain, waarbij we kiezen voor leveranciers die ons engagement delen en onze gedragscode naleven.

Betrokkenheid bij het economische leven van het land, betekent het opnemen voor de lokale producenten en de streekproducten, en zo de knowhow behouden. Wij bieden een breed gamma producten van Belgische origine aan via tal van partners, onderverdeeld volgens twee niveaus:

- lokale producten (Belgische en streekproducten). Momenteel zijn ruim **60%** van de voedingsmiddelen in de catalogus Belgisch, geleverd via logistieke platformen om het aantal afgelegde kilometers te beperken.
- superlokale producten uit samenwerkingen met platformen van producentencoöperaties of korte voedingsketens.

## Dierenwelzijn

Als cateringbedrijf is het onze plicht om de zorg en het respect voor de dieren te verzekeren in onze supplychains, en de leveranciers, boerderijen en verwerkingsinstallaties te ondersteunen met de strengste eisen inzake dierenwelzijn. Onze engagementen:

- 100% eieren van scharrelkippen, waarvan 70% met vrije uitloop
- 100% vlees van konijnen die in parken worden gekweekt
- 100% paardenvlees van Europese oorsprong
- 0% vlees van levend gecasteerde varkens
- 0% ganzenlever
- 0% exotisch vlees
- 0% levende kreeften
- 0% eieren waarbij mannelijke kuikens geslacht worden

Onze ambitie tegen 2026: **100%** traaggroeiende kippen. Sodexo ondertekende hiervoor de 'Better Chicken Commitment' met de criteria voor kweken en slachten.





### Verantwoorde aankopen



Het erkennen van de waarde van een inclusieve supplychain maakt deel uit van de Sodexo-strategie om bij te dragen aan de ontwikkeling van de gemeenschappen. Binnen deze context bepaalden we 7 principes voor een gezondere en duurzamere voeding.

#### Duurzame visvangst en biodiversiteit

De vissen in onze catalogus zijn afkomstig van duurzame visvangst (conform de rode en oranje lijsten van het WWF) waarvan meer dan **59%** ASC/MSC-gecertificeerde vis

#### Lokale producten

Voor minstens **80%** van onze aankopen, stellen we ons rechtstreeks in contact met de producent  
Ruim **60%** van de voedingsmiddelen in de catalogus is Belgisch

#### De seizoenen respecteren

Wij halen een jaargemiddelde van minimum **60%** seizoensgroenten en -fruit

#### Gezondheid en smaak

Onze menu's volgen de voedingsaanbevelingen van de Hoge Gezondheidsraad  
De Nutri-Score is beschikbaar voor alle recepten



#### Verantwoorde landbouw en dierenwelzijn

**18** keukens hebben een biologisch certificaat op de site  
**100%** RSPO-gecertificeerde palmolie (voor frituur- en bakolie)  
Samenwerking met GAIA voor de ambities rond dierenwelzijn

#### Solidariteit

**100%** van de bananen zijn bio en Fairtrade  
De Aspretto koffie en thee zijn **100%** Fairtrade  
De koffie wordt in België gebrand door de onderneming Rombouts  
Wij betalen de producenten een eerlijke prijs voor Belgische producten

#### Veggie & promotie plantaardige eiwitten

Een groter aandeel plantaardige eiwitten in ons voedingsaanbod  
Wij werken samen met Eva vzw/ProVeg, dé referentie in vegetarische voeding



Onze impact op de  
gemeenschappen

2.3

## Diversiteit, rechtvaardigheid en inclusie inzetten als motor van maatschappelijke verandering

Doelstelling 2025

**255 vrouwen** in de  
gemeenschappen empoweren  
*(samengesteld cijfer voor de periode 2022-2025)*





### Diversiteit, rechtvaardigheid en inclusie, factoren van performantie

Het respecteren en aanvaarden van alle verschillen en de strijd tegen elke vorm van discriminatie (cultuur, herkomst, leeftijd, geaardheid en seksuele identiteit) staan centraal in onze engagementen. Deze cultuur van diversiteit, rechtvaardigheid en inclusie vormt een morele plicht, maar is tevens essentieel voor innovatie en prestatie.

#### Onze globale diversiteits- en inclusiestrategie omvat 5 krachtlijnen:

1. **Gendergelijkheid:** minstens 40% vrouwen in alle directieteam en het management.
2. **Generaties:** initiatieven om tegemoet te komen aan de behoeften van de verschillende generaties en zo talent aan te trekken, aan te werven en te behouden.
3. **Cultuur en herkomst:** wij verwelkomen talent, ongeacht achtergrond of herkomst, we beschouwen hen als een verrijking en een meerwaarde voor onze organisatie.
4. **Seksuele geaardheid en genderidentiteit:** we bieden een open werkomgeving met acceptatie en gelijkheid voor holebi's, biseksuelen, transgenders en queers, evenals hun bondgenoten.
5. **Personen met een beperking:** initiatieven voor de integratie van mensen met een beperking, van welke aard ook.



82  
nationaliteiten



## Opleiding

### Diversiteit & Inclusie

Alle nieuwe Sodexo-medewerkers die in 2023 aan de slag gingen, volgden de sensibiliseringsworkshop 'Spirit of Inclusion'. Die omvat de diversiteits- en inclusiestrategie van Sodexo, en ook bewustmakingsoefeningen, het herkennen van groepsdynamieken die inclusief of exclusief kunnen zijn, en oefeningen rond vooroordelen. In het kalenderjaar 2023, namen **38** nieuwe medewerkers deel aan de workshop.

De medewerkers van de hoofdzetel krijgen eveneens een bijkomende digitale opleiding rond fraude, werkeethiek en ongewenste intimiteiten.



### Sodexo & Reboot4You

Met het 'Reboot4You'-project willen Defensie en zijn partners kwetsbare jongeren helpen om een professionele toekomst uit te bouwen en terug te keren naar de arbeidsmarkt. Sodexo werkt mee aan dit project en biedt de jongeren de mogelijkheid om hun traject te starten in de Horeca met een opleiding in onze onderneming.

De opleiding duurt meerdere weken, waarbij we de jongeren voorbereiden op de rol en het werk van keukenmedewerker.



A SHADOWING PROGRAM FOR A BETTER TOMORROW

### S/heWorks

S/heWorks is het promotieprogramma voor de gelijkheid tussen mannen en vrouwen. Gedurende één dag komen medewer(st)ers samen om een andere functie of een andere afdeling van onze onderneming te leren kennen. Zo willen we hen de doorgroeimogelijkheden laten ontdekken.

Terwijl ze meelopen met een collega met een andere specialiteit of in een hogere functie, zien ze welke kansen ze kunnen krijgen. In 2023 namen **16** medewerkers deel.



## De gevangenis van Marche-en-Famenne, een voorbeeld van sociale integratie

In de gevangenis van Marche-en-Famenne, staat Sodexo in voor de catering van zowel het personeel als de gedetineerden. Wij beheren ook de vending en het werk in de wasserette. Alles samen stellen we er een vijftiental mensen tewerk.

**Sinds begin 2013, werkten 167 gedetineerden in de keuken zij aan zij met de Sodexo-teams**

Elke dag werken **12** gedetineerden in de keuken, zij aan zij met onze teams. Zij kunnen daarnaast ook lessen volgen om keukenhulp te worden. Sodexo geeft tevens naaicursussen in de gevangenis. Zo ontstonden specifieke workshops. Dankzij een daarvan kunnen de gedetineerden gevangenisplunjes maken voor alle Belgische gevangenissen.

De gevangenis zet sterk in op haar milieustrategie, met tal van acties. Zo werd er recent een composteerinstallatie voor groenafval (van de 22.000 m<sup>2</sup> groene ruimte) voorzien. Die wordt door Sodexo eveneens gebruikt voor lessen tuinonderhoud.

### De gevangenis van Marche-en-Famenne

- Klant sinds 2013
- 15 Sodexo-medewerkers
- Verstrekte diensten door Sodexo: keuken voor personeel en gedetineerden, wasserette, vending, verwerking (verwijderen afval) en technische dienst van onze keukens en wasserette

**12**  
**gedetineerden**  
werken in de keuken





## Onze impact op het milieu

### Onze koolstofvoetafdruk aanzienlijk verminderen

Het vrijwaren van het leefmilieu en het stabiliseren van het klimaat, vormen mondiale uitdagingen. Wij willen onze rol opnemen en één van de eerstelijnsactoren worden aan de hand van een verantwoord dienstenaanbod.

Zo bepaalde Sodexo een reeks acties naar aanleiding van zijn NetZero-plan, die wetenschappelijk werden gevalideerd door het SBTi (Science-Based Target Initiative), om een temperatuurstijging met meer dan 1,5°C te voorkomen.

Het vermijden van voedselverspilling, het bevorderen van maaltijden op basis van plantaardige eiwitten, het voeren van een verantwoord energiebeheer en het bevorderen van lokale bevoorrading zijn missies die we in dit kader delen met onze klanten. Sodexo België draagt ook aanzienlijk bij aan het wereldwijde engagement van de Groep Sodexo en de ambities van de Europese Green Deal om tegen 2050 het eerste koolstofneutrale continent te worden.

Onze doelstelling in België? Onze netto koolstofvoetafdruk verminderen met minstens **34%** tegen 2025.

Onze impact op  
het milieu

3.1

## Een milieubewuste cultuur bevorderen in onze werkplaatsen

Doelstelling 2025

**100%**

van onze werknemers opgeleid in  
duurzame praktijken





### Soup session

In 2023 werden vier ‘soup sessions’ georganiseerd op de hoofdzetel. Bij die gelegenheid werd een externe partner uitgenodigd om onze teams bewust te maken van een thema i.v.m. Corporate Responsibility (voedselverspilling, flexitarisme, lokale en bioproducten). In ruil kregen ze een lekkere kom soep.



### Climate Fresk



Onze medewerkers werden opgeleid rond de klimaatuitdagingen dankzij de climate fresk. In 2023 kregen **8** afdelingen een workshop over de climate fresk, wat overeenstemt met **102** opgeleide collega's.



### Bijscholing

Onze medewerkers volgen een digitale opleiding “Better Tomorrow” over onze engagementen inzake Corporate Responsibility. Momenteel zijn **100%** van onze managers opgeleid.



Onze impact op  
het milieu

3.2

Een verantwoorde  
aankoper zijn en  
diensten aanbieden  
die de CO2-uitstoot  
verminderen

Doelstelling 2025

Onze koolstofvoetafdruk  
verminderen met

34%







## Onze doelstellingen bereiken dankzij performante tools

Sinds 2017 wordt onze uitstoot van broeikasgassen jaarlijks gemeten. Zo konden we een referentiebasis en een gedetailleerd actieplan opstellen met de hefboomen om onze ambitie van minstens **-34%** tegen 2025 te verwezenlijken (zie details vooraan rapport).



## TR/ACE

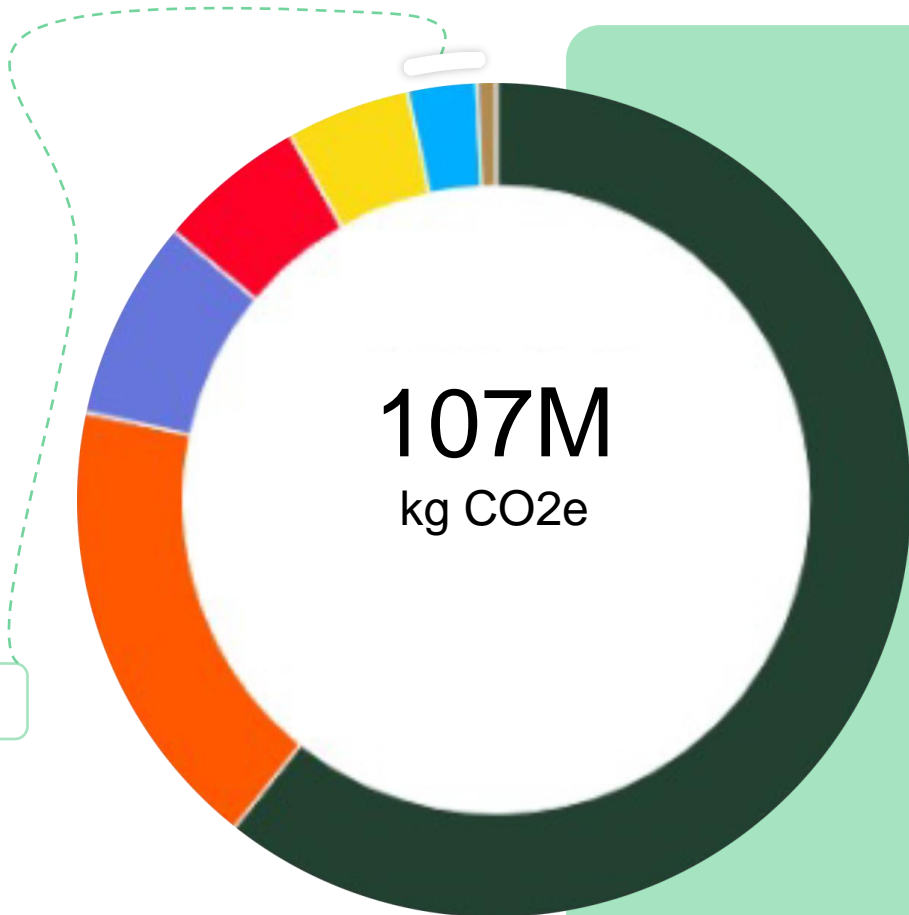
Traace is een tool om ons koolstoftraject op te volgen, die we in 2023 implementeerden. Met Traace kunnen we het traject van onze uitstootreductie visualiseren en analyseren om na te gaan of we op het juiste spoor zitten, en een actieplan op punt stellen. De tool houdt rekening met de verwachte groeifactor van de markt.



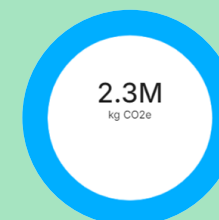
Met SEA (Site Engagement Assessment Tool) creëerde Sodexo een zelfevaluatietool voor de sites, waarmee ze hun vooruitgang inzake corporate responsibility kunnen opvolgen in diverse domeinen: verantwoorde voeding, afvalbeheer, beheer van waterverbruik, beheer van energieverbruik. Een 'carbon footprint'-module kan de koolstofvoetafdruk van onze activiteiten op de site meten en een rapport delen met de klant, als basis voor een gezamenlijk actieplan.



	Supply chain – Voedsel-aankopen	60.7%	64.7M kg CO2e
	Energie en koelmiddelen gebruikt op klantlocaties	17.6%	18.8M kg CO2e
	Supply chain – andere producten & diensten	7.71%	8.2M kg CO2e
	Reizen	5.76%	6.1M kg CO2e
	Afval gegenereerd op klantlocaties	4.79%	5.1M kg CO2e
	Directe operaties	2.68%	2.9M kg CO2e
	Supply chain – distributie	0.72%	774k kg CO2e

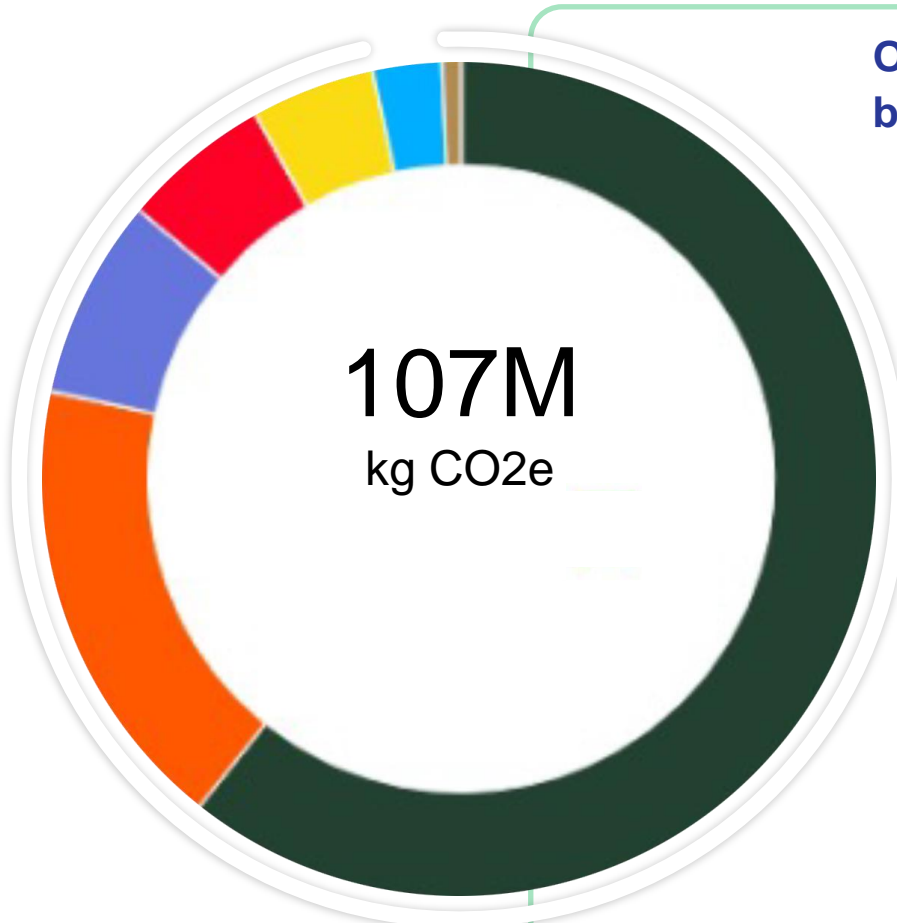


107M kg CO2e



Onze uitstoot van directe broeikasgassen

Scope 1	Scope 2	
Brandstof-transport <b>2 000</b> ton CO2e	Verwarming <b>71</b> ton CO2e	<b>100%</b> Hernieuwbare elektriciteit = <b>0</b> ton CO2e

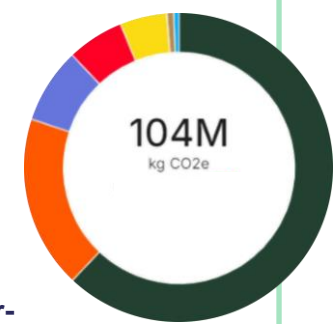


	Supply chain – Voedsel-aankopen	60.7%	64.7M kg CO2e
	Energie en koelmiddelen gebruikt op klantlocaties	17.6%	18.8M kg CO2e
	Supply chain – andere producten & diensten	7.71%	8.2M kg CO2e
	Reizen	5.76%	6.1M kg CO2e
	Afval gegenereerd op klantlocaties	4.79%	5.1M kg CO2e
	Directe operaties	2.68%	2.9M kg CO2e
	Supply chain – distributie	0.72%	774k kg CO2e

### Onze uitstoot van indirecte broeikasgassen (scope 3)

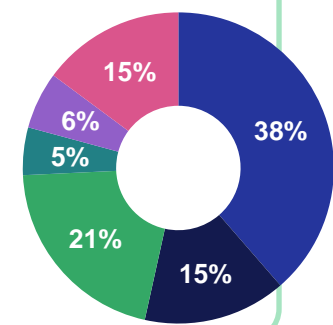
**5 000** ton CO2e  
afkomstig van **afval**, geproduceerd op klantensites

**19 000** Ton CO2e  
afkomstig van **de energie en koelstoffen**, gebruikt op klantensites



### Spreiding van onze voedselbevoorrading per categorie

- 64 000** ton CO2e  
afkomstig van onze 'Food'-bevoorrading»
- Vlees & Vis
  - Zuivel & eieren
  - Gebak, bereide maaltijden en bereide sauzen
  - Koffie, thee & cacao
  - Andere dranken
  - Fruit, groenten & granen





## Verantwoorde bevoorradingskeuzes tegenover de klimaatcrisis

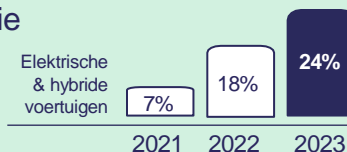
Aangezien ruim de helft van onze koolstofuitstoot gelinkt is aan onze supplychain, bepaalden we kernacties, zoals het bevorderen van kortere aanvoerketens, het optimaliseren van transport en logistiek en het verhogen van het aandeel plantaardige eiwitten in onze aankopen.



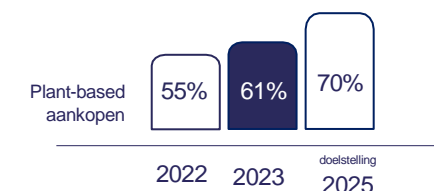
De mobiliteit heeft een reële impact op het milieu. Meer nog: de manier waarop wij ons verplaatsen heeft een impact op de volksgezondheid, de veiligheid en de levenskwaliteit. Het betreft de mobiliteit in zowel ons professionele als ons privéleven.

Naar aanleiding van het engagement en de ambitie van Sodexo om zijn koolstofvoetafdruk te verkleinen, focust onze carpolicy op drie krachtlijnen:

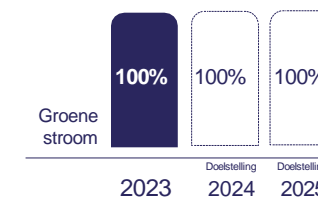
1. Wij **beperken jaarlijks het aantal kilometers** (zowel professioneel als privé).
2. Wij promoten volop het **mobiliteitsbudget**.
3. De voertuigen worden geselecteerd per categorie om minstens een **hybride en een elektrisch alternatief** te voorzien.



Het verhogen van het aandeel plantaardige ingrediënten op ons bord heeft een positieve impact op onze koolstofvoetafdruk.



Wij kiezen voor 100% hernieuwbare groene stroom om onze uitstoot van directe broeikasgassen te verminderen.



Onze impact op  
het milieu

3.3

## Opkomen voor het duurzame gebruik van grondstoffen

Doelstelling 2025

**50%**  
minder voedselverspilling





### Strijden tegen voedselverspilling

Als cateringonderneming is het onze verantwoordelijkheid om te strijden tegen voedselverspilling. Daarvoor zetten we onze 'zero waste'-missie op touw, vanuit het oogpunt van de circulariteit in drie grote stappen.

#### Preventie

De eerste stap van de strijd tegen de voedselverspilling is ze voorkomen aan de bron. Daarvoor gebruiken onze keukens ons Menu Management Systeem (MMS). Naast het goede beheer van de bereidingen, hebben we ook een meetinstrument voor voedselverspilling: het WasteWatch by Leanpath-programma, waarmee vervolgens een actieplan voor beperking kan uitgewerkt worden, en daarnaast medewerkers en consumenten bewust worden gemaakt van afvalbeheer.

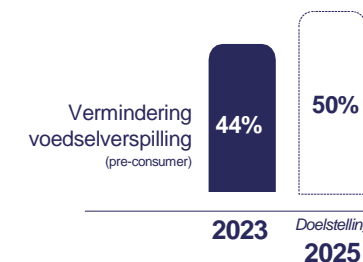
#### Recuperatie



Voedseloverschotten vormen een grote uitdaging voor de grootkeukens. Alternatieven vinden voor het weggooien van voedsel is van het grootste belang. Verschillende keukens gingen daarom een samenwerking aan met antiverspilling-initiatieven, zoals Too GoodToGo en Phenix. Zo kunnen we productieoverschotten voordelig verkopen aan klanten, die ze bijvoorbeeld mee willen nemen naar huis. We werken ook samen met Voedselbanken in het kader van Stop Hunger.

#### Hergebruik

Wanneer de afvalbak niet kan vermeden worden, dringen we aan op het optimaal sorteren van het afval, om de organische reststoffen te hergebruiken. In de legerbasis van Elsenborn plaatsen onze teams bijvoorbeeld een composteervoorziening voor de verwerking van het voedingsafval van het restaurant. Die produceert compost in 24 uur en negen kilogram overschot van de keukens verandert zo in 1 kilogram compost. De compost wordt ter plaatse gebruikt voor de groenvoorzieningen van de buurt. Sinds januari 2023 wordt 100% van het organisch afval gecomposteerd!





In het Universitair Ziekenhuis Antwerpen (UZA) worden dagelijks duizenden maaltijden voorgeschoteld aan patiënten, maar ook aan bezoekers en medewerkers. Daar de voorkeur geven aan alternatieven van plantaardige oorsprong, heeft een niet te onderschatten impact op de gezondheid, maar ook op de dieren en de planeet.

Het is de gezamenlijke ambitie van Sodexo en UZA om tegen 2030:

- bergen te verzetten en de referentie te worden die de de grenzen verlegt;
- zich te engageren voor een gezonde en duurzame voeding, die voor alle consumenten 24/7 beschikbaar is;
- 100% conform te zijn aan de Green Deal 'Eiwitshift' van het Vlaams Gewest, voor een betere verhouding (minimum 40/60) tussen dierlijke en plantaardige eiwitten.

Dat is de doelstelling van UZA in samenwerking met Sodexo, Mosquito In The Room, FoodWIN en Erasmushogeschool Brussel (EHB) naar aanleiding van het project 'Goede zorg voor A, dat proef je', met de steun van het klimaatfonds van de Stad Antwerpen. Om het project succesvol en gedragen te maken, was het cruciaal om de teams op te leiden rond het belang ervan en hen gerust te stellen over de nutritionele aspecten. De chef-koks namen deel aan een workshop plantaardige keuken, meer bepaald over bereidingen op basis van peulvruchten.

**Op jaarbasis zou UZA tot 40 ton CO<sub>2</sub>-uitstoot beperken door 'plantaardige' menu's aan te bieden!**

De eerste resultaten zijn bemoedigend en de consumenten enthousiast. De aanpassingen om de menu's 'plant-aardiger' te maken onder het motto 'minder maar beter', en het voorstellen van meer plantaardige alternatieven aan de werknemers, kan de uitstoot beperken met tot 40 ton CO<sub>2</sub> per jaar!



## UZA

- Klant sinds 1972
- 97 Sodexo-medewerkers
- Verstrekte diensten door Sodexo: catering (patiënten, bezoekers en werknemers), vergader- en eventzalen, verdeelautomaten, VI-restaurant, supermarkt, Leonidas boetiek, ontbijt Hotel Drie Eiken



Sinds we het WasteWatch by Leanpath-programma begonnen te gebruiken (2019), beperkten we onze (pre-consumer) voedselverspilling met 44%. Vandaag maken 157 Sodexo-sites dagelijks gebruik van de tool.

## Het jaar 2023 van WasteWatch by Leanpath in enkele cijfers



**266 500** kg gewogen  
(pre-consumer)



**1414** ton  
CO<sub>2</sub> vermeden (ongeveer)



**9 611** kg  
geregistreerd als verdeeld via  
voedselgiften

### TOP 3 Weggegooid voeding

1. Soep

2. Groenten

3. Aardappelen







### Actie voor de biodiversiteit en respect voor natuurlijke ecosystemen

Actie ondernemen voor de biodiversiteit en de natuurlijke ecosystemen respecteren, dat betekent kortere supplychains mogelijk maken, opkomen voor duurzame landbouw en veeteelt, en kiezen voor leveranciers die onze ecologische waarden delen.

### Charter dierenwelzijn

Dit Charter bepaalt de minimumvereisten om samen te werken met Sodexo. Onze leveranciers moeten de principes van het Charter communiceren aan hun eigen supplychain om te voldoen aan de vereisten.

Er moeten strikte normen gehanteerd worden bij de teelt, het transport en het slachten. De dieren moeten menselijk behandeld worden volgens de lokale en nationale regelgeving rond dierenwelzijn.

### Aankoopbeleid van duurzame zeeproducten: 5 pijlers



1. Een grote variëteit aan soorten behouden in onze catalogus en menu's
2. Bedreigde soorten schrappen uit onze catalogus
3. Vaker ecolabels en milieunormen hanteren
4. Bijdragen aan verantwoorde aankopen uit aquacultuur
5. Samenwerken met het WWF voor een aankoopgids van verantwoorde bevoorrading

Op basis van deze gids geeft Sodexo de voorkeur aan aankopen van vis van de groene lijst (niet bedreigde soorten), respecteren we de oranje lijst, namelijk de vissoorten die onder bepaalde voorwaarden mogen aangekocht worden (binnen specifieke visgebieden, vismethoden, enz), en verbieden we vissoorten van de rode lijst (bedreigde soorten).

### Strijd tegen de ontbossing

Aangezien ontbossing de voornaamste oorzaak is van de klimaatverandering en het verlies van biodiversiteit, engageert Sodexo zich om tegen 2030 de ontbossing van zijn supplychain te elimineren. In samenwerking met het WWF verbetert de Groep zijn bevoorrading aan de hand van een groter aandeel gecertificeerd ontbossingvrije producten bij zijn aankopen, en door in de eerste plaats inspanningen te leveren m.b.t. de producten met de grootste impact, namelijk rundvlees, soja, palmolie en papier.



# Labels & certificaten

## Sodexo Groep

ecovadis

Member of  
Dow Jones  
Sustainability Indices  
Powered by the S&P Global CSA



## Sodexo België



Verkenningen op  
site



BeCircular is een initiatief van het Brussels Hoofdstedelijk Gewest voor de financiering en begeleiding van ondernemingen, voor hun projecten om de uitdagingen van de duurzame ontwikkeling aan te gaan, en in ons geval die bijdragen aan duurzame voeding. Wij zijn trots dat ons project voor meer 'plantaardige' menu's werd erkend in de categorie transitie voor de editie 2023.

# Over dit rapport



**Periode van het rapport:** dit in maart 2024 gepubliceerde rapport betreft de periode van 1 juni 2022 tot 31 mei 2023, tenzij anders vermeld in het rapport.

**Frequentie van het rapport:** jaarlijks.

**Activiteiten:** dit rapport heeft betrekking op de activiteiten van Sodexo On Site Services in België, die vanuit de hoofdzetel in Brussel worden beheerd. Deze activiteiten worden uitgevoerd op onze hoofdzetel en bij onze klanten in heel België. De On Site Services activiteiten omvatten cateringdiensten, reinigings- en ontsmettingsdiensten, Facility Management diensten, technische diensten, veiligheidsdiensten.

**Bedrijfsnaam:** Sodexo Belgium nv

**Structuur en juridische vorm:** de naamloze vennootschap Sodexo België, met hoofdzetel in de Ravensteinstraat 36 te 1000 Brussel, behoort tot de Sodexo Groep, met hoofdzetel te 255 Quai de la Bataille de Stalingrad in 92130 Issy-les-Moulineaux in Frankrijk. Op 31 augustus 2023 is de Sodexo Groep aanwezig in 45 landen, stelt hij wereldwijd 430.000 personen tewerk voor een geconsolideerde omzet van 22,6 miljard euro. Sodexo is lid van de indexen CAC Next 20, CAC 40 ESG, CAC SBT 1.5, FTSE 4 Good en DJSI indices.

**Lidmaatschappen:** Sodexo Belgium nv is lid van de Unie voor Belgische Catering (UBC), het Verbond van Belgische Ondernemingen (VBO) en The Shift, en maakt deel uit van project 303030 (BECI), en onderschrijft de Women's Empowerment Principles van de Verenigde Naties (WEP's).

**Contactpersoon:** Valentine Boone, Corporate Responsibility Officer ([valentine.boone@sodexo.com](mailto:valentine.boone@sodexo.com))



## Sodexo Belgium SA

Ravensteinstraat 36, 1000 Brussel  
[www.be.sodexo.com](http://www.be.sodexo.com)



@SodexoBelgium



Sodexo



SodexoBelgium



@SodexoBelgium

