Presseinformation

Neuer DKB-Campus eröffnet: Sodexo bringt Hospitality-Konzept zum Leben

Berlin / Rüsselsheim, 14. Oktober 2026 – Die DKB hat gemeinsam mit Sodexo den neuen Campus „Upbeat“ in der Berliner Europacity feierlich eröffnet. Vertreterinnen und Vertreter aus Politik, Wirtschaft und Gesellschaft kamen zusammen, um das neue Gebäude und sein Konzept für modernes Arbeiten kennenzulernen. Zu den Höhepunkten des Tages zählten die offizielle Eröffnung mit Berlins Bürgermeisterin Franziska Giffey, Führungen durch den neuen Campus sowie ein kulinarischer Abend mit der renommierten TV-Köchin Haya Molcho.

Der neue DKB-Campus „Upbeat“ umfasst rund 35.000 Quadratmeter Büro- und Begegnungsfläche und verfolgt das Ziel, einen Arbeitsplatz zu schaffen, der Zusammenarbeit, Community und Aufenthaltsqualität in den Mittelpunkt stellt. Sodexo verantwortet als Hospitality-Partner das gesamte gastronomische Angebot des Standorts, darunter ein öffentliches Restaurant, eine Café Bar, die Vital Bar mit Rooftop-Terrasse, die Sky Lounge, ein Koch-Roboter sowie die Event- und Konferenzbewirtung.

Die Eröffnungsfeier bot den Gästen die Möglichkeit, das Gebäude und die verschiedenen Hospitality- und Gastronomiekonzepte vor Ort kennenzulernen. In Führungen und Gesprächsformaten diskutierten Vertreterinnen und Vertreter aus Wirtschaft und Politik darüber, wie sich Arbeitswelten verändern und welche Rolle Gastronomie und Begegnungsorte künftig für Unternehmen spielen.

Renato Salvatore, CEO von Sodexo Deutschland: „Der neue DKB-Campus ist für uns ein besonderes Projekt. Es zeigt beispielhaft, wie sich die Erwartungen an moderne Arbeitswelten verändern und wie Hospitality zu einem wichtigen Bestandteil der Arbeitsplatzkultur avanciert ist. Gleichzeitig unterstreicht der DKB-Campus den Wachstumskurs von Sodexo Deutschland. Mit neuen Kunden, einer starken Vertriebspipeline und Investitionen in innovative Konzepte entwickeln wir unser Geschäft konsequent weiter und positionieren Sodexo als ganzheitlichen Hospitality-Partner für moderne Arbeitswelten.“

Für den kulinarischen Höhepunkt des Tages sorgte die TV-Köchin Haya Molcho. Gemeinsam mit ihrem Team präsentierte sie ausgewählte Gerichte ihrer modernen Levante-Küche und gab den Gästen Einblicke in Zutaten, Zubereitung und die Philosophie ihrer Küche.

Haya Molcho: „Viele Menschen verbringen einen großen Teil ihres Tages bei der Arbeit. Umso wichtiger ist es, dass Essen dort nicht nur funktional gedacht wird. Gute Verpflegung bedeutet Wertschätzung. Sie schafft Energie, Inspiration und Begegnung. Die Levante-Küche steht genau dafür: für Frische, Vielfalt und Genuss. Wenn Menschen gemeinsam essen, entstehen Gespräche, Ideen und Verbindungen. Deshalb bin ich überzeugt, dass gutes Essen auch ein wichtiger Teil einer modernen Arbeitswelt ist."

Mit „Amaze" setzt Sodexo bei der DKB ein modernes Hospitality-Konzept um, das an die Wurzeln des Unternehmens anknüpft. Bereits bei der Gründung von Sodexo vor 60 Jahren stand die Überzeugung im Mittelpunkt, dass guter Service weit mehr ist als die reine Erbringung einer Dienstleistung. Es geht darum, Menschen durch Aufmerksamkeit, Wertschätzung und echte Gastfreundschaft positive Erlebnisse zu schaffen. „Amaze" übersetzt diesen Anspruch in die Gegenwart und macht Hospitality zu einer bewusst gelebten Kultur.

Inspiriert von den besten Prinzipien der Hotellerie verfolgt „Amaze" das Ziel, Gäste nicht nur zufriedenzustellen, sondern nachhaltig zu begeistern. Im Mittelpunkt stehen die sogenannten „10 Ways to Amaze" – zehn Verhaltensprinzipien, die Orientierung geben, wie kleine und große Momente geschaffen werden können, die positiv in Erinnerung bleiben. Damit unterstreicht Sodexo seinen Anspruch, Hospitality nicht als einzelne Dienstleistung zu verstehen, sondern als Kultur, die jede Begegnung, jeden Servicekontakt und das gesamte Gästeerlebnis prägt.

Jens Wulf, Hospitality-Experte bei Sodexo Deutschland: „Gäste erinnern sich selten an Prozesse, aber immer an Erlebnisse. Deshalb sprechen wir bei Sodexo von ‚10 Ways to Amaze'. Dahinter steckt die Überzeugung, dass großartige Gastronomie heute mehr leisten muss als gutes Essen. Sie muss Menschen überraschen, begeistern und ihnen das Gefühl geben, willkommen zu sein. Genau diese Momente machen den Unterschied zwischen Versorgung und Hospitality. Mit dem DKB-Campus möchten wir zeigen, wie solche Erlebnisse Teil des Arbeitsalltags werden können und warum Hospitality künftig zu den wichtigsten Erfolgsfaktoren moderner Arbeitswelten gehört."

ÜBER SODEXO GLOBAL

Sodexo wurde 1966 von Pierre Bellon in Marseille gegründet und ist der weltweit führende Anbieter von nachhaltiger Betriebsgastronomie und besonderen Erlebnissen in allen Lebensbereichen: in der Lern- und Arbeitswelt, in der Gesundheitsbranche sowie in der Freizeit. Die Sodexo-Gruppe zeichnet sich durch ihre Unabhängigkeit und die Beteiligung der Gründerfamilie sowie ihr nachhaltiges Geschäftsmodell aus. Mit seinen beiden Geschäftsbereichen Food und Facilities Management Services begegnet Sodexo allen Herausforderungen des täglichen Lebens und verfolgt dabei ein doppeltes Ziel: die Lebensqualität unserer Mitarbeitenden und der Menschen, denen wir dienen, zu verbessern und zum wirtschaftlichen, sozialen und ökologischen Fortschritt der Gemeinschaft beizutragen. Wachstum und soziales Engagement gehen dabei Hand in Hand. Das Ziel von Sodexo ist zugleich auch Leitspruch: „to create a better everyday for everyone to build a better life for all."

Sodexo ist in den Indizes CAC Next 20, Bloomberg France 40, CAC SBT 1.5, FTSE 4 Good sowie DJSI vertreten.

ÜBER SODEXO DEUTSCHLAND

Die 8.000 Mitarbeitenden in Deutschland unterstützen Kund:innen aus verschiedensten Branchen, Industrien und Institutionen direkt vor Ort in deren Betrieben und Einrichtungen – darunter Pharma, Konsumgüter, Professional Services, Technologie und Gesundheitswesen. Sodexo ist bundesweit an über 500 Standorten tätig. Mit einer einzigartigen Kombination von Dienstleistungen für Unternehmen, Behörden, Kliniken, Senioreneinrichtungen und Verbraucher:innen erreicht Sodexo Deutschland täglich mehr als eine Million Menschen. Zu unseren Leistungen zählen Technische FM-Services, Infrastrukturelle FM-Services sowie Food Services. Unser Leistungsspektrum umfasst Reinigung, Catering, Cafeterien-Betrieb, Logistik, Sicherheits- und Empfangsdienste, Konferenzservices sowie Technisches Gebäudemanagement. Zur Sodexo-Familie auf dem deutschen Markt gehört auch die hundertprozentige Tochtergesellschaft GA-tec, ein führender Experte für technische Gebäudeausrüstung und technisches Facility Management. Bei all unserem Denken und Handeln stellen wir stets unsere Kund:innen in den Mittelpunkt und verstehen uns als „B2B4C"-Dienstleister, der den Alltag von Menschen bei der Begegnung und hinter den Kulissen ein bisschen besser macht.

KENNZAHLEN (2025)

Sodexo weltweit

- 24,1 Milliarden Euro Konzernumsatz im Geschäftsjahr 2025
- 426.000 Mitarbeitende (Stand: 31. August 2025)
- Nr. 2 der größten privaten Arbeitgeber weltweit mit Sitz in Frankreich
- 43 Länder (Stand: 31. August 2024)
- 80 Mio. Verbraucher:innen werden täglich bedient
- 8,3 Mrd. Euro Marktkapitalisierung (Stand: 22. Oktober 2025)

Sodexo in Deutschland

- 7.500 Mitarbeitende
- 500 Betriebe deutschlandweit
- 3 Service-Bereiche aus einer Hand: Food, Soft und Hard FM

PRESSEKONTAKT

Sodexo Deutschland

Alexander Weiß

Head of Communications Germany

+49 151 599 942 34

Giuseppe Rondinella
Manager Communications Germany
+49 151 174 250 12

Kontakt E-Mail-Adresse: kommunikation.de@sodexo.com

DKB Service GmbH

Arne Brandt
Prokurist/ Geschäftsfeldleiter Workplace Management
Taubenstraße 7-9 · 10117 Berlin
Tel.: 030 12030-6622 · Mobil: +49 1624028115
E-Mail: arne.brandt@dkb-service.de
Internet: www.dkb-service-gmbh.de