

# Better Tomorrow Bilanz

**Die Nachhaltigkeits-Roadmap  
von Sodexo Deutschland –  
Trends, Zahlen und Analysen**

Dezember 2025



# Kapitel

01 **Der Überblick:** Unsere Nachhaltigkeitsreise

02 **Die Bilanz:** Better Tomorrow 2025 in Zahlen

03 **Die Details:** Sodexo CO<sub>2</sub>-Fußabdruck

04 **Die Analyse:** Einordnung und Ausblick



# Vorwort: So definieren wir unternehmerische Verantwortung



Liebe Leserinnen und Leser,

Nachhaltigkeit entsteht durch konsequentes Handeln im Alltag – in jedem unserer Betriebe in ganz Deutschland und in 43 Ländern weltweit. Nachhaltigkeit ist Teil von allem, was wir tun und wie wir denken. Dadurch erzielen wir sichtbare Ergebnisse bei unseren Kunden, für unsere Gäste und in den Gemeinschaften, in denen wir tätig sind. Genau das verstehen wir bei Sodexo unter unternehmerischer Verantwortung.

**In diesem Bericht ziehen wir Zwischenbilanz.** Was hat Sodexo Deutschland erreicht? Wo wollen wir noch besser werden? Auf vieles können wir bereits stolz sein – und gleichzeitig liegt noch ein langer Weg vor uns. Unser langfristiges Ziel steht fest als Fixstern am Horizont: Bis 2040 wollen wir unsere Emissionen auf „Net Zero“ reduzieren. Bei Sodexo Deutschland haben wir von 2017 bis heute bereits einen großen Schritt in diese Richtung gemacht.

Better Tomorrow 2025 hat es uns ermöglicht, ambitionierte Ziele in messbare Ergebnisse zu überführen. **Mit Better Tomorrow 2028 werden wir in den kommenden drei Jahren noch entschlossener voranschreiten.**

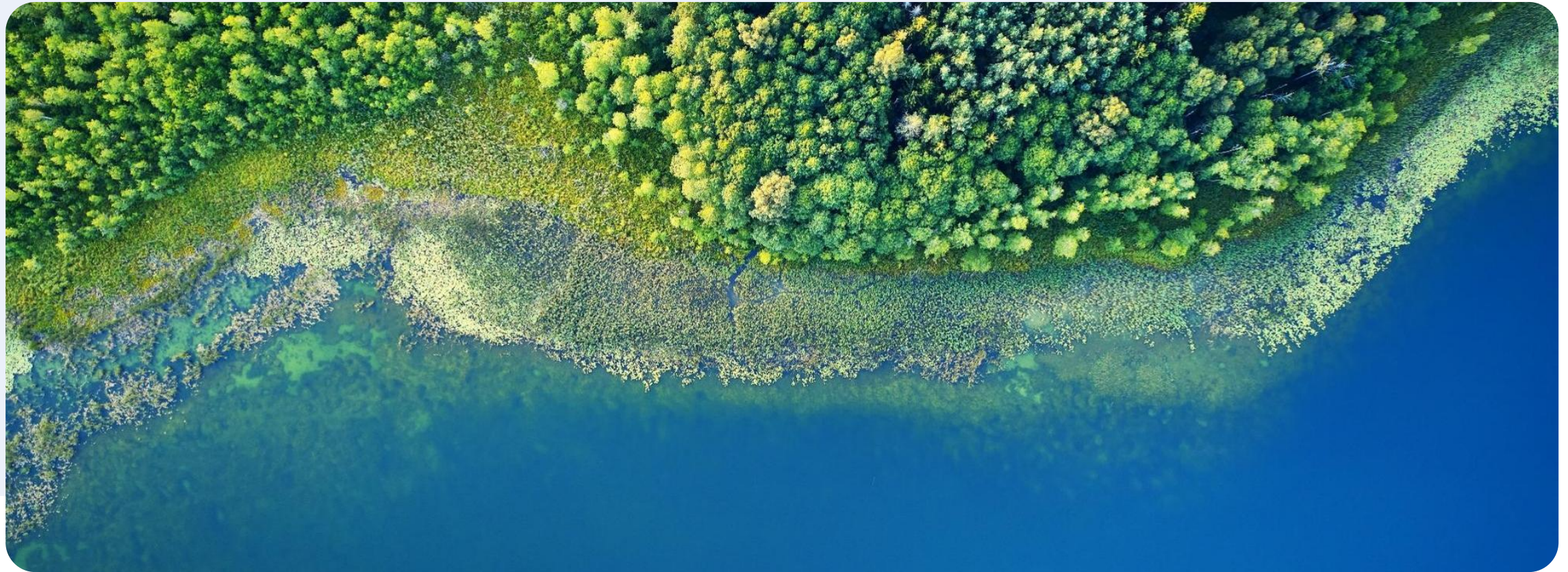
Sodexo hat eine durchdachte, skalierbare und global messbare CSR-Roadmap. Das macht uns in unserer Branche einzigartig. Dabei verfolgen wir keinen dogmatischen Ansatz: Wir gestalten ausgewogene Mahlzeiten, reduzieren Emissionen bereits im Hintergrund bei der Rezeptentwicklung und geben unseren Gästen Wahlfreiheit.

**Eines wird beim Lesen dieses Berichts klar: Nachhaltigkeit ist für Sodexo weit mehr als eine Pflichtübung.** Sie ist Positionierung, Leidenschaft – und eine echte Chance, etwas zu bewegen.

Ihr Renato Salvatore  
CEO Sodexo Deutschland & GA-tec

01

# Der Überblick: Unsere Nachhaltigkeitsreise



# Die Meilensteine von Better Tomorrow

2009

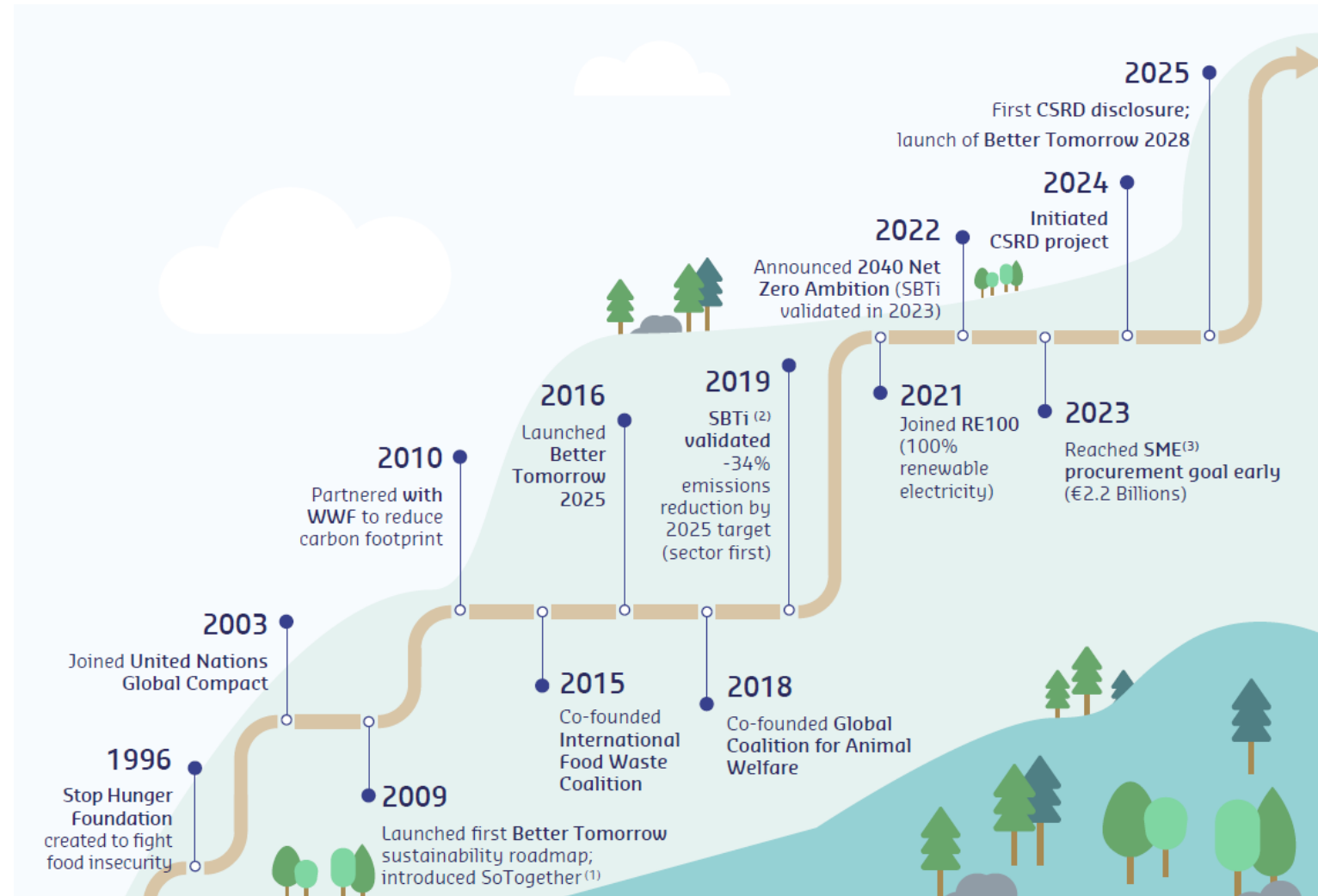
Seit 2009 strukturieren die Better Tomorrow (BT) Roadmaps die **Nachhaltigkeitsreise** von Sodexo und übersetzen ehrgeizige Ziele in messbare Maßnahmen.

2016

**Better Tomorrow 2025** bündelte Prioritäten in den Bereichen Klima, Ernährung, Mitarbeiterengagement, Gesundheit und Sicherheit sowie verantwortungsvolle Beschaffung. Mit diesem Rahmen hat Sodexo Nachhaltigkeit in das tägliche Geschäft integriert – mit einer klaren Governance.

2025

**Better Tomorrow 2028** ist eine Fortsetzung und pragmatische Weiterentwicklung dieser Roadmap. Sie ist eng an unsere Geschäftsziele angebunden und enthält konkrete Maßnahmen, die Veränderungen auf Standortebene bewirken – dort, wo Sodexo täglich Wirkung entfaltet.

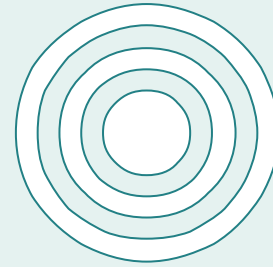


(1) SoTogether: Sodexo Gender Advisory Board  
(2) Science-Based Target initiative  
(3) Small and Medium-sized Enterprises (SME)

# Unser Anspruch: Sodexo als globaler Nachhaltigkeitsführer

Sodexo positioniert sich seit Jahren als **globaler Nachhaltigkeitsführer** mit einer durchdachten, skalierbaren und messbaren Roadmap. Better Tomorrow 2028 ist eine Weiterentwicklung des bestehenden Ansatzes. Er integriert verschiedene Zielsetzungen unter einem Dach.

Better Tomorrow 2028 verbindet **drei Bereiche** miteinander: Unsere **Mitarbeitenden** (1), **unsere Kunden und Partner** (2), mit denen wir gemeinsam für eine bessere **Welt und Gesellschaft** eintreten (3). Diese Säulen sind mit sechs Verpflichtungen verknüpft, die jeweils mit Hebeln und KPIs untermauert sind.



## Better Tomorrow 2028 setzt sich ein für:

1. Die Förderung und **Weiterentwicklung** der Sodexo-Mitarbeitenden
2. Eine verantwortungsbewusste **Lieferkette**
3. Moderne **Mahlzeiten**, die gut schmecken und Gutes bewirken
4. Nachhaltigen Umgang mit **Ressourcen**, wie Wasser, Energie und Vermeidung von Abfällen
5. Die Entlastung unserer Erde und unserer **Umwelt**
6. Eine Welt ohne **Hunger**

From NURTURING WELL-BEING & DEVELOPMENT  
our people  
to our  
clients BETTER SOURCING  
BETTER MEALS  
BETTER RESOURCE MANAGEMENT  
for a better  
planet &  
society REDUCING PRESSURE ON CLIMATE & NATURE  
ACTING FOR A HUNGER-FREE WORLD

Better Tomorrow 2028

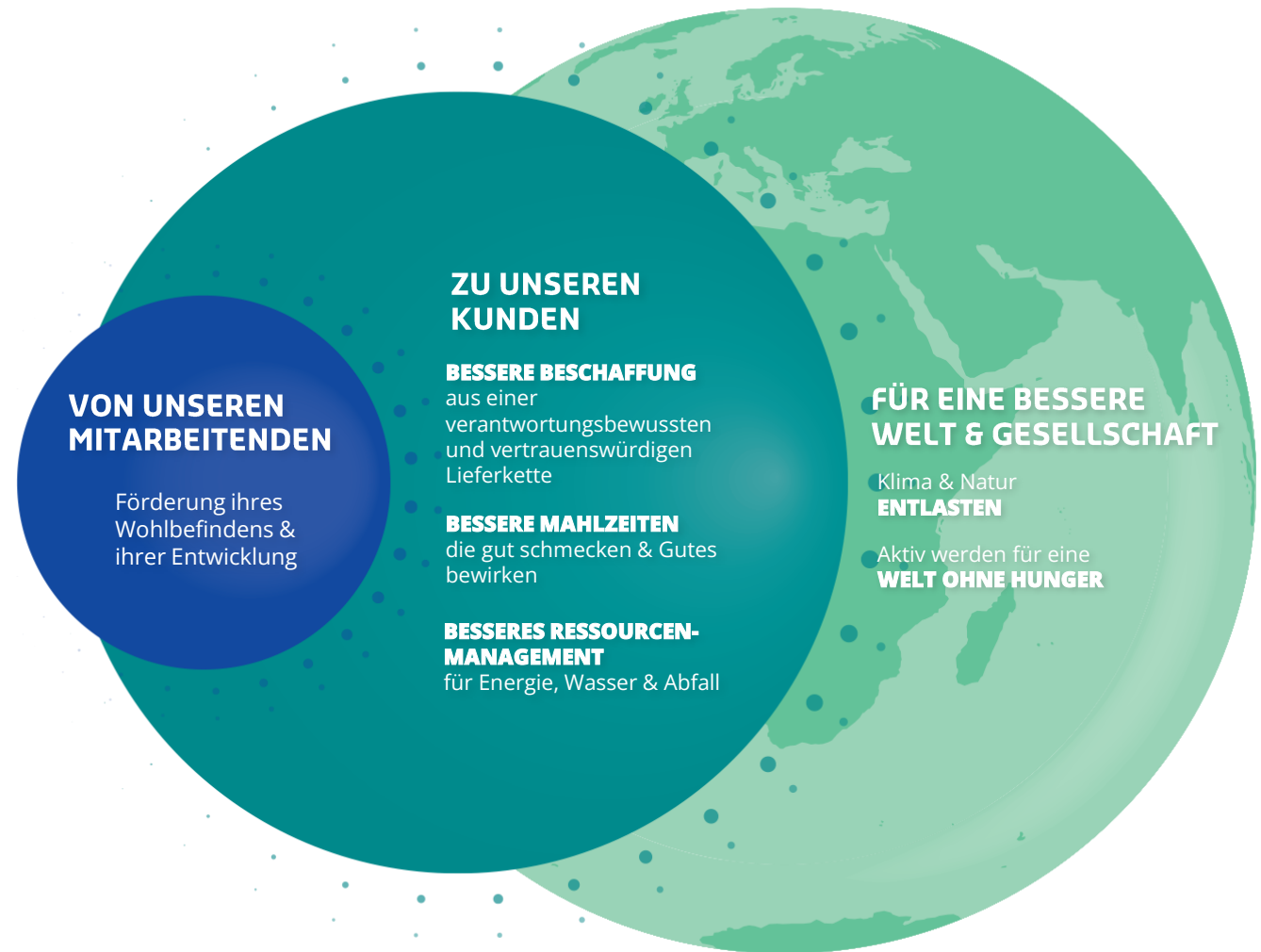


# Better Tomorrow 2028: Framework mit 3 Säulen und 6 Verpflichtungen

Better Tomorrow 2028 verankert Nachhaltigkeit noch stärker in unserem operativen Modell – entlang von drei Säulen:

- **Von unseren Mitarbeitenden** – Wohlbefinden, Weiterentwicklung und Nachhaltigkeitskompetenzen
- **Zu unseren Kunden und Partnern** – verantwortungsvolle Beschaffung, Mahlzeiten, die gut für Mensch und Umwelt sind, effizientes Ressourcenmanagement
- **Für einen bessere Welt und Gesellschaft** – Verringerung der Belastung für Klima und Natur, Fortschritte im Kampf gegen Hunger

Better Tomorrow 2028 markiert einen neuen Schritt pragmatischer, ergebnisorientierter Nachhaltigkeit, stärkt unseren Beitrag zu Net Zero 2040 und schafft Mehrwert für Mitarbeitende, Kunden, Gäste und Gemeinschaften weltweit.



# Unsere Ambition fürs Klima

## Auf der Reise zu Net Zero im Jahr 2040

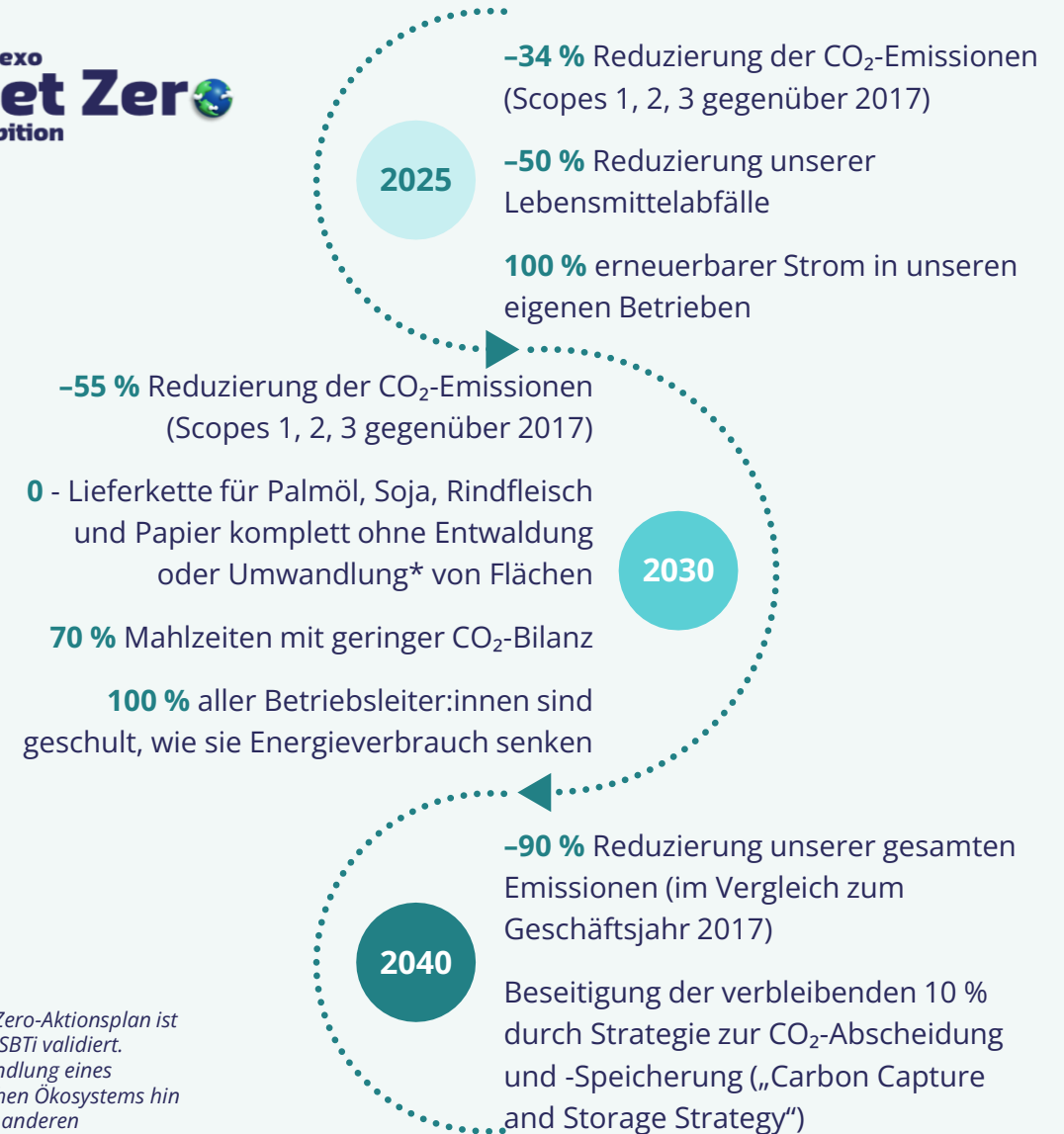
Im November 2022 hat sich Sodexo verpflichtet, bis **2040 das Net-Zero-Ziel** zu erreichen – und wurde damit zum ersten Unternehmen im Bereich der Gemeinschaftsgastronomie, das ein derart starkes Engagement im Kampf gegen den Klimawandel eingeht.

Sodexo beschleunigt damit einen Weg, der schon 2017 begann: Bereits damals haben wir uns das Ziel gesetzt, bis Ende 2025 die CO<sub>2</sub>-Emissionen von Sodexo weltweit um 34 % zu senken – ein Ziel, das von der **Science Based Targets initiative (SBTi)** von unabhängiger Seite bestätigt wurde. In Deutschland haben wir dieses Ziel mit unserem Beitrag nun übertroffen (→ siehe Kapitel 2).

Dieses Net-Zero-Versprechen, die Förderung attraktiver und gesunder Ernährung sowie die pflanzenbasierte kulinarische Expertise unserer Köchinnen und Köche stärken unsere Position als weltweit **führendes Unternehmen für nachhaltige Verpflegung und wertvolle Erlebnisse**.



Sodexo  
**Net Zero**  
ambition



*Der NetZero-Aktionsplan ist von der SBTi validiert.*

*\*Umwandlung eines natürlichen Ökosystems hin zu einer anderen Landnutzung.*

# Unsere Klimaschutz-Strategie

## Vier Themen- und Handlungsfelder auf dem Weg zu Net Zero

Sodexo verpflichtet sich zu einer schrittweisen und tiefgreifenden Transformation seiner Aktivitäten und mobilisiert dafür sein gesamtes Ökosystem entlang von vier zentralen Handlungsfeldern.



Sodexo setzt auf regionale und nachhaltige Anbaumethoden und unterstützt seine Lieferanten dabei, ihre CO<sub>2</sub>-Emissionen zu senken – vor allem, indem wir weiterhin saisonale Produkte auf unseren Speiseplänen haben und kurze Lieferketten bevorzugen.

**>2030**

Aufbau einer globalen Lieferkette ohne Entwaldung und Umwandlung von Flächen



Sodexo hat eine Definition für „CO<sub>2</sub>-arme“ Mahlzeiten entwickelt: Eine Mahlzeit gilt als emissionsarm, wenn ihre Herstellung 0,9 kg CO<sub>2</sub>e oder weniger verursacht. Aufbauend auf der Expertise unserer Teams entwickeln wir kontinuierlich neue Rezepte.

**70 %**

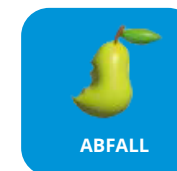
der Hauptgerichte im zentralen Speiseplan sollen bis 2030 emissionsarm sein.



Die Maßnahmen von Sodexo zur Emissionsreduzierung wirken sich direkt auf die Klimabilanz unserer Kunden aus. Wir unterstützen sie dabei, den Energieverbrauch im Gebäude zu senken – etwa durch energieärmere Zubereitungsmethoden und gezielte Schulungen unserer Teams.

**100 %**

Strom aus erneuerbaren Energien in unseren eigenen Betrieben seit 2025.



Um Lebensmittelverschwendung zu reduzieren, wenden wir unser WasteWatch-Programm systematisch an und bleiben zugleich als Gründungsmitglied der International Food Waste Coalition (IFWC) sowie als Mitglied der Champions-12.3-Initiative aktiv.

**87,5 %**

unserer Food-Betriebe setzen das WasteWatch-Programm aktiv ein und erreichen das Ziel bis 2028.

02

## Die Bilanz: Better Tomorrow 2025 in Zahlen



# Neun Felder und Fakten

## Better Tomorrow 2025: Die Ergebnisse von Sodexo Deutschland im Überblick

Der Better Tomorrow Plan leitet die CSR-Maßnahmen von Sodexo weltweit und treibt **Fortschritt bei den wichtigsten sozialen, gesellschaftlichen und ökologischen Themen** voran.

Alle Verpflichtungen sind auf die Empfehlungen für nachhaltige Entwicklung (Sustainable Development Goals, SDGs) der Vereinten Nationen abgestimmt. Sie legen global geltende Ziele in 17 zentralen Bereichen fest, die Regierungen, Unternehmen und die Gesellschaft berücksichtigen müssen, um die Welt bis 2030 gerechter, fairer und nachhaltiger zu gestalten.

**Die Tabelle rechts zeigt, was Sodexo Deutschland seit 2017 erreicht hat.**

	AUSWIRKUNGEN AUF MENSCHEN	AUSWIRKUNGEN AUF GEMEINSCHAFTEN	AUSWIRKUNGEN AUF DIE UMWELT
ROLLE ALS ARBEITGEBER	<p>Verbesserung der Lebensqualität unserer Mitarbeitenden.</p> <p><b>Ziel: 80 % Mitarbeitenden-Engagement-Rate in unser Voice-Umfrage.</b></p> <p>65,3 %</p>	<p>Vielfältige Belegschaft und inklusive Kultur, die die Gemeinschaften, in denen wir tätig sind, reflektieren.</p> <p><b>Ziel: Ausgewogenes Geschlechterverhältnis (40-60) im Management.</b></p> <p>37,3 %</p>	<p>Umweltbewusste Haltung innerhalb unserer Belegschaft fördern.</p> <p><b>Ziel: Alle Manager in Betrieben und Senior Leaders sind in nachhaltigem Verhalten geschult.</b></p> <p>91,7 %</p>
ROLLE ALS DIENSTLEISTER	<p>Allen unseren Gästen eine gesunde Lebensweise ermöglichen.</p> <p><b>Ziel: 100 % unserer Gäste erhalten täglich gesunde, attraktive Angebote.</b></p> <p>99,6 %</p>	<p>Unterstützung lokaler Lieferanten sowie fairer, inklusiver und nachhaltiger Handel.</p> <p><b>Ziel: 25 % unserer eingekauften Ware begünstigt kleine und mittelständische Unternehmen.</b></p> <p>34.7M EUR</p>	<p>Verantwortungsvoller Einkauf: Services anbieten, die CO<sub>2</sub>-Emissionen reduzieren.</p> <p><b>Ziel: 34 % Reduktion unserer CO<sub>2</sub>-Emissionen im Vergleich zu 2017.</b></p> <p>-80,3 % (Scope 1&amp;2) -47,6 % (Scope 3)</p>
ROLLE ALS CORPORATE CITIZEN	<p>Kampf gegen Hunger, Fehl- und Mangelernährung unterstützen.</p> <p><b>Ziel: 10.000 Stop Hunger-Begünstigte in Deutschland.</b></p> <p>1.3 Mio (seit 2015)</p>	<p>Sodexo als Treiber von Vielfalt und Inklusion und Katalysator für gesellschaftlichen Wandel.</p> <p><b>Ziel: Ausbildung von sozial benachteiligten Frauen sowie Integration in Arbeitsmarkt fördern.</b></p> <p>39 Personen</p>	<p>Sodexo setzt sich aktiv für nachhaltige Ressourcennutzung ein.</p> <p><b>Ziel: 50% Reduktion der Lebensmittelabfälle im Vergleich zu Basismessung.</b></p> <p>-50,5 %</p>

# Lieferkette mit Verantwortung

Die Ergebnisse von Sodexo Deutschland in sechs kritischen Produkt-Kategorien

Einkauf von Eiern und Eiprodukten aus Boden- und Freilandhaltung – sowohl Schale als auch flüssig

100 %



Einkauf von nachhaltigem Fisch und nachhaltigen Meeresfrüchten

100 %



Einkauf von nachhaltigem Palmöl bei Produkten mit dem größten Volumen: Öl zum Kochen, Frittierfette und Margarine

100 %



Einkauf von nachhaltigem Papier (Hygiene & Büro)

100 %



Alle Lieferanten haben unseren Verhaltenskodex unterzeichnet

100 %



Strom aus 100 % erneuerbarer Energie in unseren eigenen Betrieben / Niederlassungen

100 %



# Nachhaltigkeit in Aktion: Die wirkungsvollsten Initiativen aus 2025

Startseite > Blog > 2025

## Nachhaltige Küche in der Betriebsgastronomie

Cook-for-Change-Juror Andreas Wallum über kreative Ideen, die Genuss und Nachhaltigkeit verbinden.



### Cook for Change

Sodexo veranstaltet seit 2022 jährlich die „Sustainable Chef Challenge“ – einen internen globalen Kochwettbewerb der Nachhaltigkeit. Dabei werden Sodexo-Köchinnen und -Köche aus der ganzen Welt unter dem Motto „Cook for Change“ eingeladen, sich einer ganz besonderen Herausforderung zu stellen: Sie sollen ihre kulinarischen Fähigkeiten unter Beweis stellen, indem sie mit innovativen Gerichten zeigen, wie stark eine nachhaltige Küche zu einer nachhaltigen Zukunft beitragen kann.

### Partnerschaft

Warum gehören Fleischalternativen in unsere Speisepläne? Sodexo verfolgt ein klares Ziel: Wir wollen weltweit führend im Bereich nachhaltiger Ernährung sein. Dabei gilt: Kunden und Gäste entscheiden gemeinsam mit unseren Teams in den Betrieben, welche Proteine sie haben wollen. Ein wichtiger Partner auf diesem Weg ist das Schweizer FoodTech Jungunternehmen Planted. Gemeinsam bringen wir **pflanzenbasierte Proteine** auf die Speisepläne – sichtbar, vielseitig und genussvoll.

Startseite > Blog > 2025

## Gemeinsam für nachhaltigen Genuss: Unsere Partnerschaft mit Planted



Startseite > Blog > 2025

## „Saisonale Produkte sind einfach unschlagbar“



### Saisonalität

Saisonale Zutaten stehen bei Sodexo ganz oben auf der Einkaufsliste. **Saisonale Zutaten** sind nicht nur nachhaltiger – weil kürzere Transportwege den CO2-Ausstoß senken – sondern sie bieten auch die beste Qualität und den intensivsten Geschmack. Für Sodexo bedeutet Saisonalität, dass Produkte dann auf den Teller kommen, wenn sie in unserer Region tatsächlich Saison haben, also genau zu der Zeit, in der sie natürlich reif sind. Diese Logik ist in unseren Menüplänen verankert.



## Together we care

DAS TOOLKIT FÜR MEHR NACHHALTIGKEIT AM STANDORT

### Leitfaden

Nachhaltigkeit beginnt mit Taten – mit kleinen Maßnahmen im Alltag auf dem Weg zu etwas Großem. 2025 hat Sodexo Deutschland das Toolkit „**Together We Care**“ veröffentlicht: ein praxisnaher Leitfaden mit Tipps für unsere Betriebsleiter:innen, wie sie ihren Standort noch nachhaltiger machen können.

Das Toolkit stellt praktische Anleitungen für nachhaltiges Handeln direkt vor Ort bei unseren Kunden zur Verfügung – der Bereich, mit den größten Auswirkungen auf unsere Umwelt bei Sodexo. Das Dokument zeigt konkrete Möglichkeiten auf, wie unsere Betriebe einen Beitrag zu unserer Nachhaltigkeitsstrategie leisten können. Damit wird auch das Gebäude als Ganzes nachhaltiger.

Das Wichtigste dabei: Mit all dem unterstützen wir unsere Kunden dabei, ihre Nachhaltigkeitsziele zu erreichen. Wir sagen selbstbewusst: Ein Food-Service- und Gebäude-Dienstleister hat eine Schlüsselrolle als Berater und Ideengeber, weil wir in unseren Zuständigkeitsbereichen an vielen Stellschrauben drehen können. Der Leitfaden wurde im Frühjahr an alle Betriebe geschickt, die seitdem damit arbeiten.

### Waste Watch

Sodexo will Lebensmittelabfälle in den Food-Betrieben signifikant reduzieren. Ein entscheidendes Instrument ist dabei **WasteWatch powered by Leanpath**. Wie wir dies nutzen, haben wir 2025 am Beispiel mehrerer Betriebe gezeigt. Mit WasteWatch werden alle Abfälle gewogen: die Lebensmittelabfälle, die bei der Produktion entstehen, übrig gebliebene Speisen sowie die Tellerreste der Gäste. Daraus entsteht ein Bild: Wir lernen aus den Daten und passen an, was (und wie viel) gekocht wird.

### Stop Hunger

Sodexo-Mitarbeitende engagieren sich für eine Welt ohne Hunger – auch im Jahr 2025. Unsere Frühlingsmonate stehen traditionell im Zeichen des „Servathon“, die Aktion, mit der wir gezielt unsere **Stop Hunger** Partner unterstützen, in Deutschland: Die Tafeln. Die Nachfrage bei den Tafeln wächst – gleichzeitig sinken die Spenden. Deshalb braucht es jede Hilfe. Dank unserer „Company Volunteering Policy“ steht jedem Mitarbeitenden dafür ein bezahlter Arbeitstag pro Jahr zur Verfügung.

Mehr zu diesen Themen:

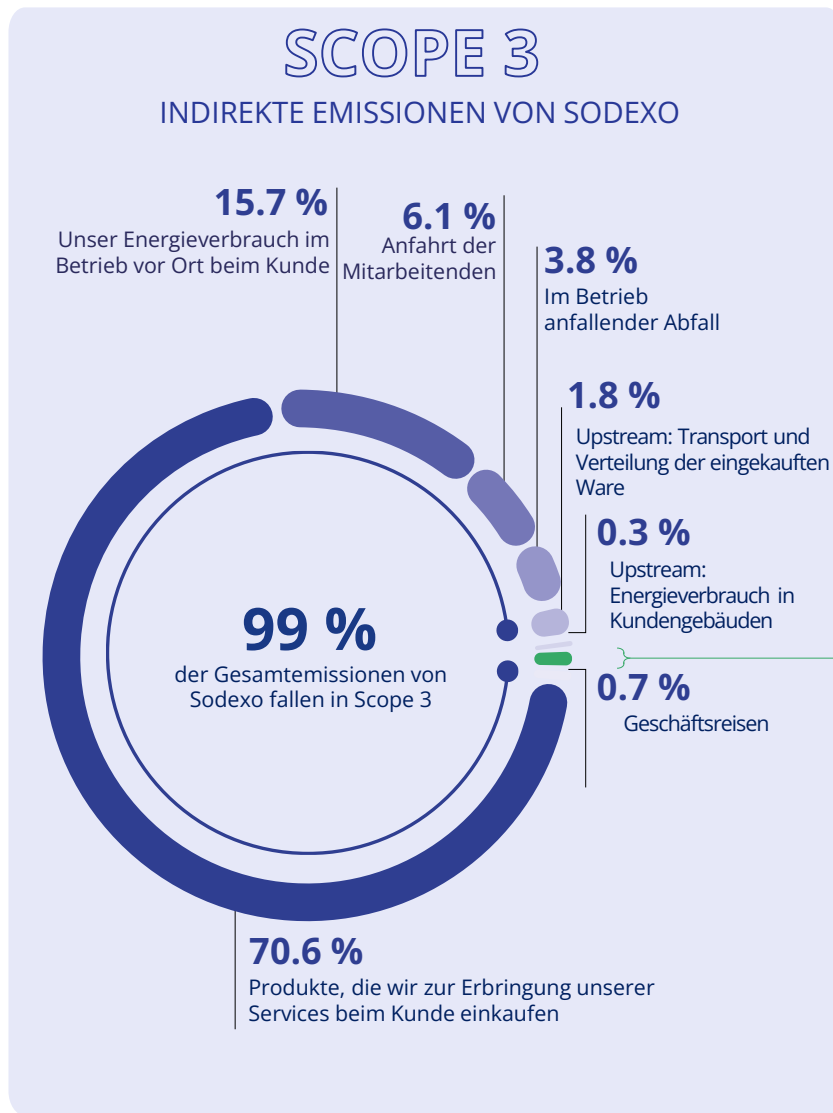


# 03

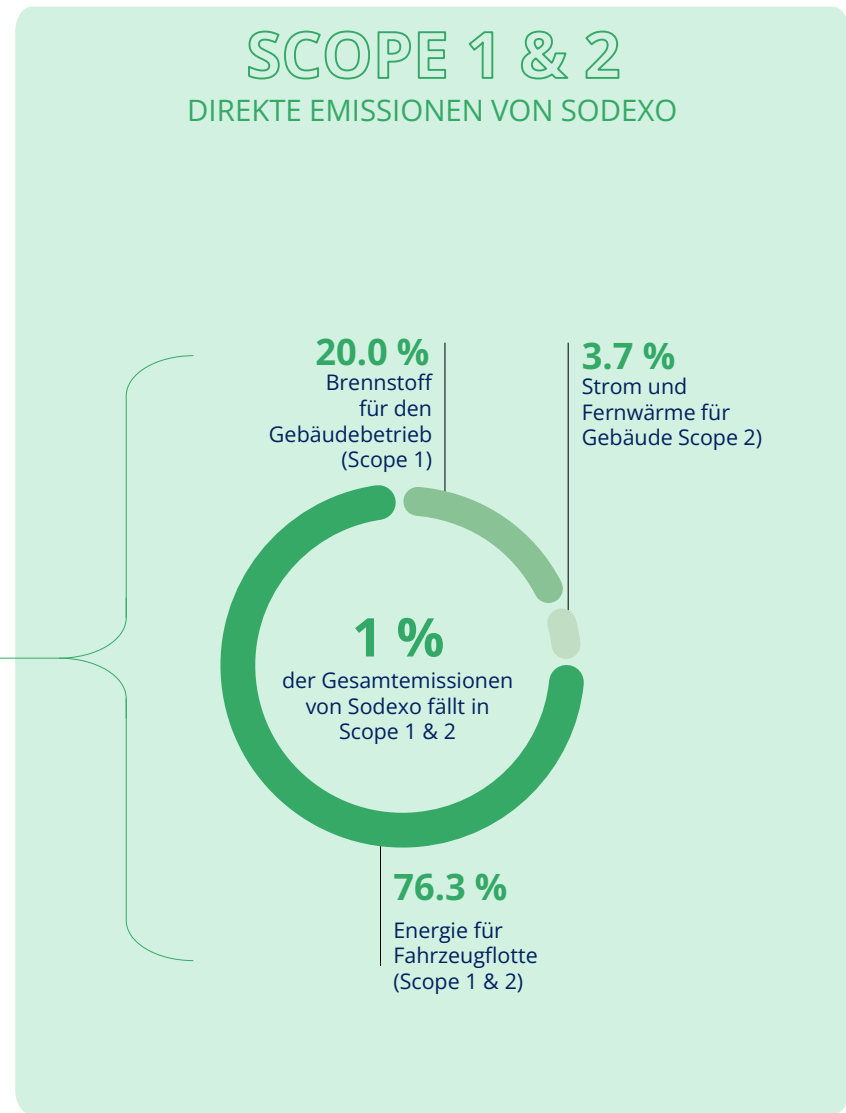
## Die Details: Der Sodexo CO<sub>2</sub>-Fußabdruck



# Die CO<sub>2</sub>-Emissionen von Sodexo: Erklärt in zwei Diagrammen



**Scope 3** umfasst indirekte Emissionen aus der Wertschöpfungskette. Dazu gehören die Emissionen der verschiedenen Interessengruppen (Lieferanten, Verbraucher, Dienstleister usw.), die mit den Aktivitäten von Sodexo in Verbindung stehen.



**Scope 1** bezieht sich auf die direkten Emissionen von Sodexo. Beispielsweise die Verbrennung von Kraftstoff für unsere Flotte oder für die Beheizung unserer Gebäude (Büros, zentrale Produktionseinheiten, Lagerhäuser usw.). **Scope 2** bezieht sich auf Emissionen, die für die Erzeugung der genutzten Energie (Strom, Kühlung usw.) anfallen.

# Die CO<sub>2</sub>-Emissionen von Sodexo: Die größte Stellschraube

70.6%

...unseres CO<sub>2</sub>-Ausstoßes entfallen auf Produkte, die Sodexo zur Erbringung der Services einkauft. **Ein Großteil dessen sind Lebensmittel.**

Lebensmittel haben unterschiedlich hohe Emissionen entlang der gesamten Produktionskette (Landwirtschaft, Verarbeitung, Verpackung, Transport).

## Tierische Produkte sind der Haupttreiber des CO<sub>2</sub>-Ausstoßes.

Besonders hohe Emissionen entstehen durch Aufzucht und Verarbeitung von Rindfleisch und Lammfleisch, während pflanzliche Lebensmittel wie Obst, Gemüse und Getreide eine deutlich geringere Umweltbelastung haben.



Die **Essgewohnheiten der Deutschen** sind geprägt von einer Mischung aus traditioneller Hausmannskost, internationalen Einflüssen und einem wachsenden Bewusstsein für Nachhaltigkeit. Fleisch spielt immer noch eine große Rolle, aber pflanzliche Alternativen und regionale Produkte gewinnen an Bedeutung.

## Unsere Ernährung hat enorme Auswirkungen auf die Umwelt

- Wenn alle Menschen weltweit, wie die Deutschen essen würden, bräuchten wir über drei Planeten, um diesen Lebensstil zu ermöglichen. Damit liegt Deutschland besser als der EU-Durchschnitt und deutlich vor Argentinien, Australien und den USA.
- Länder wie Indien oder Indonesien haben einen geringeren ökologischen Fußabdruck. In diesen Ländern ist pflanzliche Ernährung Teil der Ernährungsgewohnheiten. Aber: in diesen Ländern ist auch viel Hunger und Armut vorhanden im Vergleich zu den Industrienationen.



### The ecological footprint if G20 food consumption patterns are adopted globally



Die Grafik zeigt den ökologischen Fußabdruck der G20-Länder hinsichtlich ihrer Ernährungsgewohnheiten.

# Ernährung ist ein wirkungsvoller Hebel für Veränderungen

Was wir essen, erfordert mehr von unseren natürlichen Ressourcen als sie stemmen können:



**40 %** der Landfläche werden für Lebensmittelproduktion genutzt.



**70 %** des verfügbaren Wassers fließen in die Landwirtschaft.



**40 %** der produzierten Lebensmittel werden verschwendet.

**Die Folge:** Das Lebensmittelsystem hat Auswirkungen auf **Natur** und **Mensch**:



- **70 %** des weltweiten Biodiversitätsverlusts werden durch die Lebensmittelproduktion verursacht.
- **30 %** der Klimaveränderungen sind auf das Ernährungssystem zurückzuführen.
- **80 %** des Naturverlusts entstehen durch die Art und Weise, wie wir Lebensmittel produzieren.



- **10 %** der Weltbevölkerung leiden an Hunger.
- Gleichzeitig sind **31 %** der Menschen übergewichtig oder fettleibig.



**Fazit:** Unser aktuelles Lebensmittelsystem nutzt Ressourcen ineffizient, schadet der Umwelt und führt zu Ungleichheiten – einige Menschen haben nicht genug zu essen, während andere zu viel oder ungesunde Nahrung konsumieren. Es gibt also kein Versorgungsproblem bzw. Verfügbarkeitsproblem, sondern ein Verteilungsproblem.



# Better Tomorrow

Wie reagiert Sodexo auf diese globalen Herausforderungen rund um unsere Ernährung?

1



## Klares Committment

70 %

aller Hauptgerichte auf unseren zentralen Speiseplänen sollen bis 2030 als „CO<sub>2</sub>-arm“ sein. Das heißt, ein Großteil des Angebots hat einen Ausstoß von 0,9 kg CO<sub>2</sub>e oder weniger.

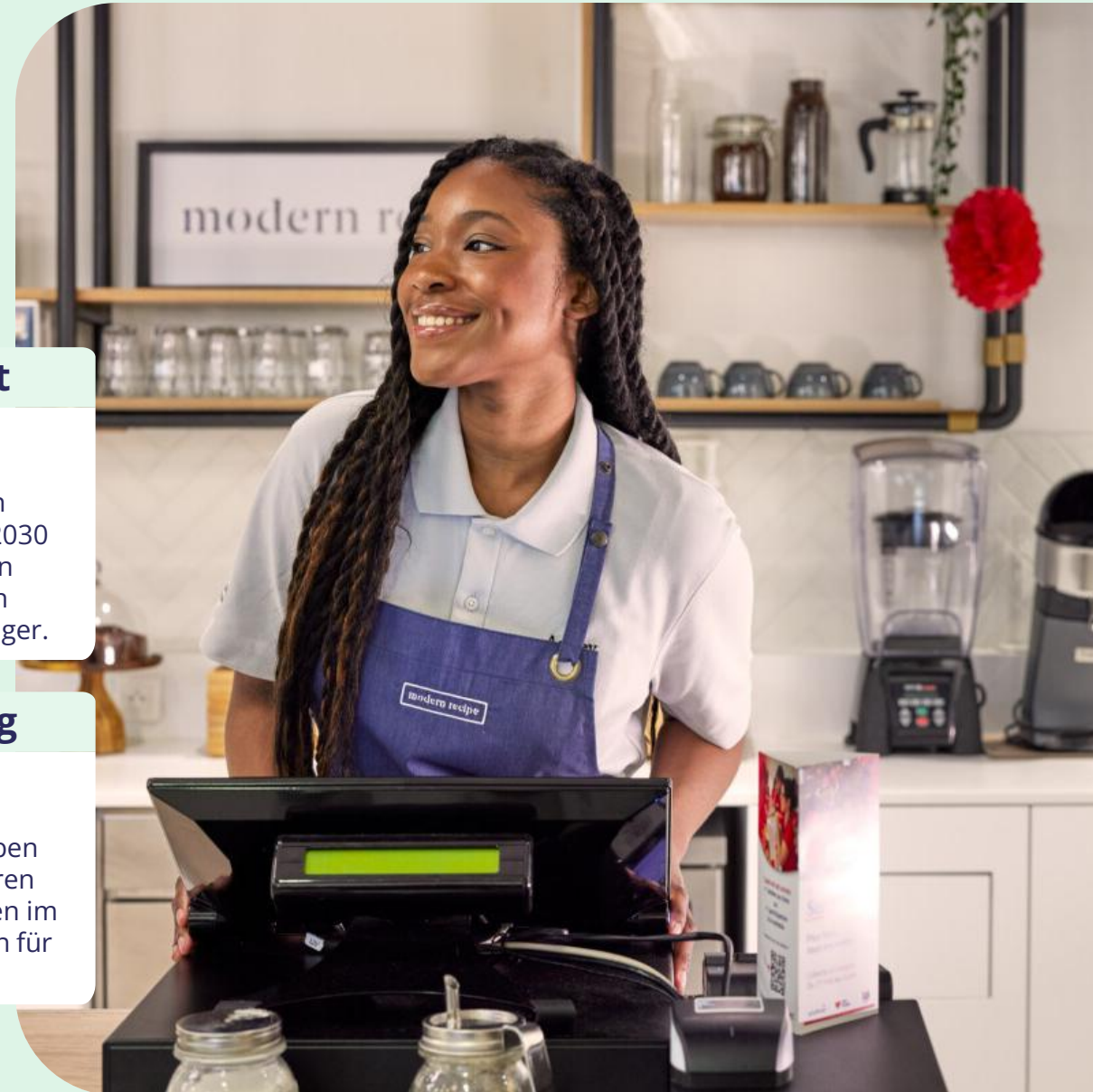
2



## Runde Produktlösung

### Der Baukasten

Die Sodexo-Produktentwickler haben den CO<sub>2</sub>-Ausstoß unserer Rezepturen gesenkt – durch simple Anpassungen im Hintergrund und Auswahl-Optionen für Kunden und Gäste.



# Das Sodexo Food-Konzept für mehr Klimaschutz

Preisentwicklung, CO<sub>2</sub>-Ausstoß, Geschmack und Nährwert: Der Baukasten gibt Antworten

## Wie funktioniert der Baukasten?

- Alle Gerichte in unseren zentralen Menüplänen haben eine pflanzenbasierte Basis. Damit reduzieren wir den Anteil tierischer Proteine und den CO<sub>2</sub>-Ausstoß insgesamt ganz automatisch.
- Gemeinsam mit der Sodexo-Betriebsleitung legen Kunden fest, ob die Gerichte rein pflanzlich bleiben oder ob sie erweitert werden bzw. ob Komponenten ausgetauscht werden.
- In vielen Betrieben können auch die Gäste am Counter mitentscheiden, welches Protein – tierisch oder pflanzlich – auf ihren Teller kommt. Wir nennen das „Austausch- & Add-On-Prinzip“.

**Was will der Gast?** Essen muss vor allem gut schmecken. Die Ergebnisse unseres Food Barometers besagen: Nachhaltigkeit ist wichtig – aber Erschwinglichkeit, Geschmack und gesundheitliche Vorteile stehen bei der Kaufentscheidung an erster Stelle.

**Das Baukastensystem bringt diese Aspekte in einem Konzept zusammen.**



Besonders hohe Emissionen entstehen in der Landwirtschaft. Zudem ist Fleisch teuer. Sodexo hat tierische Produkte wie Fette aus der Basis der Standardrezepturen gestrichen und durch pflanzliche Alternativen ersetzt – ohne Abstriche bei Qualität oder Geschmack.



Guter Geschmack ist entscheidend – aber Geschmäcker sind verschieden. Deshalb geben wir Gästen und Kunden in Abstimmung mit unseren Teams die Wahl: Sie entscheiden, ob pflanzliches oder tierisches Protein auf den Teller kommt. Unser Baukastensystem macht dies möglich.



Jeder Mensch hat individuelle Ansprüche an eine gesunde, ausgewogene Ernährung. Auch hier bietet unser Baukastensystem maximale Freiheit: Art und Menge des Proteins bestimmt der Gast bzw. der Kunde. So wird eine gute Ernährung für alle möglich.

# 06

## Die Analyse: Einordnung und Ausblick





### Was hat Sodexo Deutschland mit Better Tomorrow 2025 erreicht?

**FRANZISKA HAMMA:** Better Tomorrow 2025 hat neun Felder. Bei sechs davon haben wir unsere Ziele erreicht und zum Teil sogar deutlich übererreicht. Bei drei sind wir auf einem guten Weg. Erfreulich ist, dass wir vor allem bei Initiativen mit dem größten Impact auf das Klima gepunktet haben. Unser Ziel war die Reduktion unserer CO<sub>2</sub>-Emissionen im Vergleich zu 2017 um 34 %. Unsere direkten Emissionen sind um 80,3 % gesunken, bei den indirekten waren es 47,6 % - ein großer Erfolg. In unseren Betrieben haben wir heute nur noch etwa die Hälfte an Lebensmittelabfall als bei der Basismessung. In allen von uns betriebenen Gebäuden haben wir auf erneuerbare Energie umgestellt. Es gibt aber auch noch Arbeit: Bei unserer Mitarbeitenden-Engagement-Rate haben wir das selbstgesteckte Ziel nicht ganz erreicht – sind aber auch hier auf einem guten Weg.

### Was unterscheidet Better Tomorrow 2028 von seinem Vorgänger?

**FRANZISKA HAMMA:** Unsere Mission hat sich nicht geändert: Wir wollen die Lebensqualität unserer

Mitarbeitenden und aller Menschen, denen wir begegnen, verbessern – und gleichzeitig zum wirtschaftlichen, sozialen und ökologischen Fortschritt beitragen. Better Tomorrow 2028 baut auf Better Tomorrow 2025 auf – mit dem klaren Ziel, Nachhaltigkeit zu beschleunigen und die positiven Auswirkungen unserer Aktivitäten zu verstärken. Es handelt sich um eine pragmatische Weiterentwicklung, nicht um eine Richtungsänderung. Mit Better Tomorrow 2028 integrieren wir Nachhaltigkeit noch stärker in die operativen Abläufe, messbar und an reale Gegebenheiten angepasst, mit klarem Bezug zu operativen Realitäten. Es geht darum, Nachhaltigkeit in allen Bereichen zu leben. Nachhaltigkeit ist ein komplexes Thema – aber in der Praxis muss dies einfach und pragmatisch sein.

### Better Tomorrow 2028 umfasst nur drei Jahre. Was passiert nach 2028?

**FRANZISKA HAMMA:** Unsere erste Nachhaltigkeits-Roadmap wurde 2009 eingeführt und seither regelmäßig aktualisiert – jedes Mal aufbauend auf den Fortschritten und Erkenntnissen aus den vorherigen Fahrplänen. An Better Tomorrow 2028 schließt sich nach ihrem Abschluss eine neue Roadmap an.

### Ist Sodexo auf Kurs, um sein Net-Zero-Ziel für 2040 zu erreichen?

**FRANZISKA HAMMA:** Better Tomorrow 2028 ist ein zentraler Meilenstein auf unserem Weg zu Net Zero bis 2040. Zur Erinnerung: 99 % der Treibhausgasemissionen von Sodexo fallen unter Scope 3, also indirekte Emissionen, die entlang der gesamten Wertschöpfungskette entstehen (Lebensmittelproduktion, Transport, Abfall usw.). Davon sind 90 % direkt mit Lebensmitteln verbunden. Durch die Konzentration auf zwei Haupthebel – klimafreundliche Mahlzeiten und Reduzierung von Lebensmittelabfällen – zielt Better Tomorrow 2028 direkt auf die wesentlichen Emissionsquellen ab. Die Ergebnisse dieser Maßnahmen sind greifbar und messbar und helfen Sodexo, seinem Net-Zero-Ziel Schritt für Schritt näherzukommen.

**Franziska Hamma** ist Head of CSR bei Sodexo Deutschland



## Was haben unsere Kunden von Better Tomorrow 2028?

**FRANZISKA HAMMA:** Better Tomorrow 2028 hilft unseren Kunden, Betriebseffizienz und Nachhaltigkeit miteinander zu verbinden – mit klar messbaren Ergebnissen. Wir unterstützen unsere Ansprechpartner dabei, den CO<sub>2</sub>-Fußabdruck ihrer Standorte zu senken, etwa durch nachhaltigere Speiseangebote und weniger Lebensmittel-, Wasser- und Energieverbrauch. Mit unserem SEA-Tool (Site Engagement Assessment) erfassen wir Emissionen aus unseren Betrieben. In der Folge entstehen gezielte und umsetzbare Pläne zur Emissionsreduktion. Durch ein besseres Verhältnis von tierischen zu pflanzlichen Proteinen fördern wir gesündere Mahlzeiten und mehr Zufriedenheit bei den Gästen. Und letztlich: Wenn wir unsere Kunden dabei unterstützen, ihre eigenen Nachhaltigkeitsziele zu erreichen, steigt ihre Attraktivität für ihre Mitarbeitenden.



## Werden wir den Anteil von Fleisch drastisch reduzieren, um unsere Nachhaltigkeitsziele zu erreichen?

**FRANZISKA HAMMA:** Wir verfolgen keinen dogmatischen Ansatz. Unser Baukastensystem hat eine pflanzenbasierte Basis. Damit senken wir CO<sub>2</sub>-Emissionen im Hintergrund. Darüber hinaus liegt die Entscheidung, welches Protein gegessen wird, beim Kunden und unseren Gästen.

Unser Ziel ist es, die Zusammensetzung der Mahlzeiten ausgewogen zu gestalten: den Anteil pflanzlicher Proteine – etwa Hülsenfrüchte und Gemüse – zu erhöhen und die tierischen Proteinquellen stärker zu diversifizieren, dabei aber lokale Esskulturen zu respektieren. Grundsätzlich gilt: Wir wollen den CO<sub>2</sub>-Ausstoß senken, gesunde, ausgewogene und schmackhafte Mahlzeiten anbieten – ohne Abstriche beim Genuss. All das ist mit unseren standardisierten Speiseplänen und dem Baukastensystem heute schon möglich.



## Welche konkreten Ziele hat Sodexo bis 2028?

**FRANZISKA HAMMA:** Bis 2028 haben wir uns ehrgeizige, aber erreichbare Ziele gesetzt. Hier ein paar Beispiele: Unsere wichtigste Zielgruppe sind unsere Mitarbeitenden weltweit. Wir wollen ihre Gesundheit, Sicherheit und Entwicklung weiter stärken – zum Beispiel mit 15 Stunden Weiterbildung pro Jahr und dem Benefit-Programm VITA. Gleichzeitig wollen wir den Anteil klimafreundlicher Gerichte deutlich erhöhen. Bis 2030 sollen 70 % unserer Hauptgerichte weniger als 0,9 kg CO<sub>2</sub>e aufweisen. Auch unsere Lieferkette spielt eine große Rolle: Bis 2028 sollen über die Hälfte unserer wichtigsten Lieferanten eine hohe Nachhaltigkeitsleistung vorweisen. Zudem werden wir auch weiterhin die konsequente Anwendung unseres bereits erfolgreichen WasteWatch-Programms sicherstellen. Kurz gesagt: Wir verbinden soziale Verantwortung mit konkreten, messbaren Fortschritten für Mensch, Planet und Wirtschaft.



