



HAZİRAN 2026

SODEXO BÜLTENİ

**DAHA SÜRDÜRÜLEBİLİR BİR GELECEK
İÇİN ÇALIŞIYOR, TOPLUMLARA DEĞER
KATAN PROJELERİMİZLE SOSYAL
ETKİMİZİ BÜYÜTMEME DEVAM
EDİYORUZ.**

Toplumsal fayda yaratan projelerimiz, sürdürülebilir gastronomi uygulamalarımız ve geleceğin yeteneklerini destekleyen çalışmalarımızla değer üretmeye devam ediyoruz.

2026 tüketici trendleri, hizmetlerimiz, markalarımız, Sodexo'dan güncel haberler ve çok daha fazlasını bulacağınız yeni bültenimiz sizlerle!



Sosyal medya hesaplarımızı takip ederek Sodexo ile ilgili en güncel paylaşımlardan haberdar olabilirsiniz.

TRENDLER



Yapay Zeka Sofrada

Çalışanlar artık standart hizmetlerden çok, kendi ihtiyaç ve tercihlerine göre şekillenen deneyimler bekliyor. Yapay zeka destekli öneri sistemleri, dijital sipariş çözümleri ve veri odaklı analizler sayesinde yemek hizmetleri daha kişiselleştirilmiş, verimli ve kullanıcı odaklı hale geliyor. Tercihleri önceden anlayan akıllı teknolojiler, hem çalışan memnuniyetini artırıyor hem de işletmelere daha sürdürülebilir ve etkili operasyonlar yürütme fırsatı sunuyor. Yemek deneyiminin geleceği, veriyi anlamlı içgörülere dönüştüren yapay zeka uygulamalarıyla yeniden şekilleniyor.



Gün Boyu Süren Beslenme Deneyimi

Yeni nesil çalışanlar yalnızca öğle yemeği değil, gün boyu kaliteli, sağlıklı ve erişilebilir yiyecek-icecek seçenekleri talep ediyor. Esnek çalışma modellerinin yaygınlaşmasıyla birlikte sabit öğün anlayışı yerini günün farklı anlarına yayılan, pratik ve kişiselleştirilmiş beslenme deneyimlerine bırakıyor. Kahve molaları, hızlı atıştırmalıklar ve grab-and-go alternatifler, çalışanların tempo ve ihtiyaçlarına uyum sağlayarak iş günü deneyiminin önemli bir parçası haline geliyor.



Ofis Restoranları Sosyalleşme Merkezi Oluyor

Yemek alanları artık yalnızca beslenme ihtiyacının karşılandığı alanlar olmaktan çıkıp, kurum kültürünün güçlendiği ve çalışan bağlılığının desteklendiği önemli sosyal alanlara dönüşüyor. Çalışanların bir araya geldiği, etkileşim kurduğu ve günlük iş temposundan kısa bir mola verdiği bu alanlar, iş yeri deneyiminin ayrılmaz bir parçası haline gelerek aidiyet duygusunu da güçlendiriyor.

TRENDLER



Yerel Üretim Yükseliyor

Yerel üreticilerle kurulan iş birlikleri, hem taze ve kaliteli ürün tedarikini güçlendiriyor hem de bölgesel ekonomilere doğrudan katkı sağlıyor. Sürdürülebilir tedarik zincirleri ve mevsimsel menü yaklaşımları, gıda israfını azaltırken aynı zamanda daha dengeli ve sorumlu bir tüketim modeli oluşturuyor. Yerel üretimi destekleyen işletmeler, hem çevresel etkilerini azaltıyor hem de tedarik süreçlerinde daha şeffaf ve güvenilir bir yapı kurarak öne çıkıyor.



Genç Yetenekler Destekleniyor

Sektörde yeni nesil yeteneklerin yetiştirilmesine yönelik staj programları, mentorluk destekleri ve eğitim iş birlikleri giderek daha fazla önem kazanıyor. Bu yapılar, genç profesyonellere yalnızca deneyim kazanma fırsatı sunmakla kalmıyor, aynı zamanda sektöre daha donanımlı ve hazır bireyler kazandırıyor. Kariyer gelişimini destekleyen bu yaklaşım, uzun vadede hem kurumların yetenek havuzunu güçlendiriyor hem de sektörün sürdürülebilir büyümesine katkı sağlayarak geleceğin profesyonellerini bugünden şekillendiriyor.



Sosyal Etki Ön Planda

Toplumsal fayda odaklı projeler, gıda israfını azaltmaya yönelik girişimler ve sosyal sorumluluk programları sektörün gündeminde giderek daha güçlü bir yer ediniyor. İşletmeler, yalnızca kârlılığı değil; çevresel ve sosyal etkiyi de odağına alarak daha sorumlu bir iş modeli benimsiyor. Bu yaklaşım, hem marka itibarını güçlendiriyor hem de paydaşlar nezdinde uzun vadeli güven ve değer oluşturuyor.

Öğrencilerden ofis çalışanlarına, farklı sektör ve yaş gruplarına yönelik marka portföyümüzle kişiselleştirilmiş, sağlıklı, sürdürülebilir ve lezzetli menüler sunuyor, güncel trendleri hizmetlerimize entegre ediyoruz.



MODERN RECIPE



Modern Recipe ile iş yerinizde gün boyu süren bir yemek deneyimi yaşayabilirsiniz. Sabah kahvaltısından öğle yemeğine, atıştırmalıklardan lezzetli içeceklere kadar çalışma saatiniz boyunca yüzlerce lezzet seçeneği Modern Recipe’de...

Daha Fazlası için

EAT



Eat geleneksel restoran hizmetlerini bir kenara bırakarak birbirinden lezzetli yemek çeşitlerini şık bir restoranda yiyebilme fırsatı sunuyor.

Daha Fazlası için





Think Green

Think Green ile öğrencilerimizin ve çevremizin sağlığını birinci sıraya koyuyoruz. Amacımız çevreyi korumak ve yaşadığımız topluluğun refah seviyesini artırmak; öğrencilerimizin sağlıklı yaşamlarının bir parçası olmaktır.

[Daha Fazlası için](#)



Vive Cafe

Vive Cafe misafirlerimize keyifli bir kahve molası fırsatı sunuyor.

Müşteri taleplerine göre menülerimizi uyarlayabilir, işletmenize en uygun hale getirebilirsiniz.

[Daha Fazlası için](#)

İşletmelerin Verimliliğini Artıran Teknik Hizmetlerimiz

Teknik Bakım ve Onarım Hizmetleri

Planlı bakım ile sistemlerinizi uzun ömürlü hale getiriyor, arıza riskini azaltarak iş sürekliliğini güvence altına alıyoruz.

Enerji Yönetimi

Enerji tüketiminizi analiz ediyor, verimlilik projeleriyle tasarruf ve sürdürülebilirlik sağlıyoruz.

Varlık Yönetimi

Ekipman ve sistemlerinizi en verimli şekilde yöneterek yatırımınızı optimize ediyor, riskleri azaltıyoruz.

Proje Yönetimi

Her ölçekteki projelerinizin planlama ve uygulama süreçlerinde yanınızda yer alıyor, başarıyla tamamlanmalarını sağlıyoruz.

Komuta Merkezi ve 7/24 Destek

Komuta Merkezimizle teknik sorunlara 7/24 hızlı ve etkili müdahale sağlıyor, kesintileri en aza indiriyoruz.



Tesis Yönetimi Hizmetlerimiz: Müşteri Odaklı Çözümlerimiz

Temizlik Hizmeti

Profesyonel ekiplerimizle, çevreye duyarlı ve hijyenik yaklaşımla işletmenizin temizliğini en üst seviyede sağlıyoruz.

Resepsiyon ve Karşılama Hizmeti

Deneyimli personelimizle misafirlerinizi sıcak ve profesyonel şekilde karşılayarak, işletmenizin günlük operasyonlarını sorunsuz yönetiyoruz.

Bahçe Bakım ve İlaçlama

Yeşil alanlarınızı sağlıklı, düzenli ve estetik biçimde koruyarak doğal dengeyi gözetken bahçe bakım hizmeti sunuyoruz.

Atık Yönetimi

Atıklarınızı çevreye duyarlı ve yasalara uygun şekilde yöneterek, geri dönüşümle sürdürülebilirlik hedeflerinize katkı sağlıyoruz.

Muhaberat ve Doküman Yönetimi

Gelişmiş teknolojiyle desteklenen hizmetimizle belge süreçlerinizi etkin şekilde yöneterek, iş akışınızı sorunsuz hale getiriyoruz.



Bizimle İletişime Geçin

[İletişim Formu](#)



STOP HUNGER 30 YILDA 100 MİLYON HAYATA ULAŞTI

Küresel sosyal sorumluluk girişimimiz Stop Hunger, 30'uncu yılını kutluyor. Açlıkla mücadele, gıda israfının azaltılması ve kadınların güçlendirilmesi hedefleriyle yürütülen girişim bugüne kadar 100 milyondan fazla kişinin yaşamına dokundu. Dünya genelinde 400'den fazla sivil toplum kuruluşuyla iş birliği yapan Stop Hunger ile, 30 milyon öğünün ihtiyaç sahiplerine ulaştırılmasına katkı sağladık.

GELECEĞİN ŞEFLERİ EN GÜZEL TATLI İÇİN YARIŞTI

Manisa İsmet İnönü Kız Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi ile yürüttüğümüz Gelecek Atölyeleri projesi kapsamında genç şef adaylarını bir araya getirdik. Öğrenciler özgün tarifleriyle yarışırken yaratıcılıklarını ve mesleki becerilerini sergileme fırsatı buldu.

Birlikte Daha Güçlüyüz

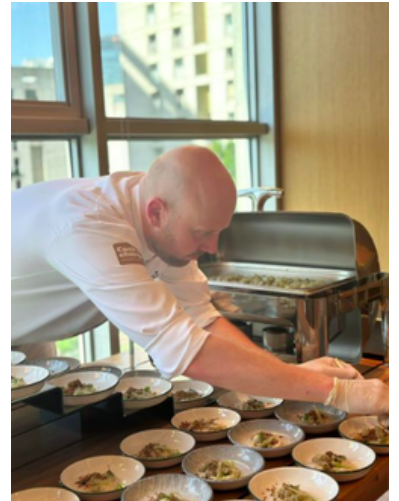
"Kadın kooperatifleriyle gerçekleştirdiğimiz iş birlikleri ve gönüllülük faaliyetleriyle açlıkla mücadele ve kadınların güçlendirilmesi alanlarında kalıcı değer yaratmaya devam ediyoruz."

Ezgi Demir

Sodexo Türkiye Pazarlama ve İletişim Direktörü & Stop Hunger Lideri

COOK FOR CHANGE! ŞAMPİYONU ROBERT JANSE TÜRKİYE'DEYDİ

Cook for Change! 2026 yarışmasının kazananı Robert Janse, ödüllü tabağını Türkiye'de misafirlerle buluşturdu. "Miso ile Tütsülenmiş Alabaş ve Beyaz Fasulye Kreması" isimli imza tabağını canlı sunum eşliğinde hazırlayan Janse, sürdürülebilir gastronominin geleceğine ilişkin görüşlerini paylaştı.



YAZIN EN HAFİF VE RENKLİ LEZZETLERİ

Peynirli Kabak Rulo

Malzemeler

- 3 adet orta boy kabak
- 1 adet soğan
- 2 yemek kaşığı un
- 3 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı yoğurt
- 1 tutam dereotu
- Tuz
- Karabiber
- Zeytinyağı

Peynirli harç için

- 100 gr beyaz peynir
- 300 gr labne
- 1 tutam doğranmış nane
- 1 tutam doğranmış maydanoz

Hazırlanışı

- Kabakları ve soğanı mutfak robotunda rendeleyin.
- Geniş bir kabın içerisine yumurtaları kırın ve çırpın.
- Üzerine yoğurt, un, zeytinyağı, tuz, karabiber, kabak ve dereotu ekleyerek karıştırın.
- Yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisine harcınızı dökün ve yayın.
- 200 derecelik fırında kızarıncaya kadar pişirin.

Peynirli Harcın Hazırlanışı

- Bir kabın içerisine beyaz peyniri alın ve çatal yardımıyla ezin.
- Üzerine labne, maydanoz ve nane ekleyerek karıştırın.
- Kabaklı harcınızın üzerine yayın ve rulo şeklinde sarın.
- Dilimleyerek servis edin.





SODEXO BÜLTENİ

Haziran 2026



Sodexo olarak, müşteri memnuniyetini ve çalışanlarımızın refahını en üst düzeyde tutmak konusunda kararlıyız.

Müşterilerimize sunduğumuz çözümlerle onların ihtiyaçlarını karşılamak ve yaşamlarını kolaylaştırmak için çalışıyoruz. Bu nedenle yorumlarınız bizim için çok değerli. Bültenimiz ile ilgili öneri ve yorumlarınızı pazarlama.tr@sodexo.com adresine iletebilirsiniz.

İlerleyen günlerde de yeniliğin, gelişimin ve iş birliğinin öncüsü olmak için çalışmaya devam edeceğiz.

Bir sonraki bültenimizde görüşmek üzere!