



İş Yerinde Mutluluğu Yeniden Tanımlayın

Çalışan refahını ve bağlılığını güçlendiren
yeni nesil yaklaşımları keşfedin.

modern recipe



Şirketlerin merkezinde her zaman insanlar yani çalışanlar yer alır. Bugünün çalışanları yemek deneyiminden yalnızca doymayı değil; lezzet, çeşitlilik, sürdürülebilirlik ve erişilebilirlik açısından bütünsel bir değer bekliyor.

Modern Recipe, bu beklentilere yanıt vermek için tasarlanmış yeni nesil bir çözümdür. Günün ilk anından iş çıkışına kadar uzanan akışta, çalışanlarınıza kesintisiz, esnek ve ilham veren bir yemek deneyimi sunar.



Çalışanlar artık yulaf sütü ya da soya sütüyle hazırlanmış bir matcha veya chai latte gibi tercihlerinde bile esneklik istiyor; her sabah güler yüzlü bir hizmetle karşılandığı ve bitki bazlı seçeneklerin sınırlı bir alternatif değil, doğal bir tercih olarak sunulduğu bir çalışma ortamı bekliyor.

Aynı zamanda iş arkadaşlarıyla bir araya gelip keyifli anlar paylaşabilecekleri, birlikte yemek yiyebilecekleri ve yemeği bir sosyal deneyime dönüştürebilecekleri alanlara da daha fazla değer veriyorlar.

Günümüz çalışanlarının beklentisi net: alerjen hassasiyetlerini, intoleransları ve farklı beslenme tercihlerini dikkate alan; aynı zamanda gezegenin kaynaklarına karşı sorumlu bir yaklaşım sunan bir hizmet anlayışı.

Bu çerçevede Modern Recipe yaklaşımı üç temel eksen üzerine kuruluyor: Bütünsel Çalışan Refahı, Operasyonel Verimlilik ve Dengeli Kaynak Yönetimi ve Sürdürülebilirlik ve Etik Değerler. Bu yapı, hem bireysel iyi oluşu hem de kolektif deneyimi aynı anda güçlendiren bütüncül bir hizmet anlayışı sunuyor.

1. Bütünsel Çalışan Refahı

Çalışanların fiziksel, zihinsel ve sosyal iyi oluşunu merkeze alarak; sürdürülebilir memnuniyet ve ilham veren bir çalışma ortamı yaratmayı hedefleyen kurumlar için.



3. Sürdürülebilirlik ve Etik Değerler

Sürdürülebilirlik, etik ve sosyal sorumluluk ilkelerini merkeze alan; kurumunun çevresel ve toplumsal etkisine uzun vadeli ve samimi bir bağlılıkla yaklaşan kurumlar için.

2. Operasyonel Verimlilik ve Dengeli Kaynak Yönetimi

Kaynakların en doğru ve verimli şekilde kullanılarak kalite standartlarının korunduğu, dengeli bir hizmet yapısı oluşturmayı hedefleyen kurumlar için.





1. Bütünsel Çalışan Refahı

Bu yaklaşım; çalışan motivasyonunu, yeteneklerin elde tutulmasını ve refahı merkezine alır. Günümüz iş dünyasında sürdürülebilir başarıyı belirleyen en kritik unsurlardan biridir.

Beslenme yoluyla çalışanların fiziksel ve zihinsel iyi oluşunu nasıl geliştirebiliriz?

Sağlıklı ve dengeli beslenme, bireylerin fiziksel ve zihinsel iyi oluşu üzerinde doğrudan etkilidir. Besin değeri yüksek gıdalar ruh hâlini destekler, enerji seviyelerini artırır ve stresin azalmasına katkı sağlar. İş yerinde sunulan sağlıklı ve lezzetli alternatifler sayesinde çalışanların kendilerini daha iyi hissetmeleri, daha yüksek performans göstermeleri ve daha mutlu olmaları desteklenir.

Modern Recipe ile çalışanların yemek deneyimi yeniden şekillendirilmektedir. Hem besleyici hem de lezzetli geniş bir gastronomi yelpazesi sunma konusunda uzmanız.

Güne güçlü bir başlangıç sağlayan enerji verici kahvaltılardan, gün boyu odaklanmayı destekleyen dengeli öğle yemeklerine; kısa molalar için ideal sağlıklı atıştırmalıklara kadar kapsamlı çözümler sunuyoruz.

Yaklaşımımız, iş yerinde sağlık ve çalışan refahını desteklemeyi; en yüksek hizmet kalitesini sunma konusundaki kararlı duruşla bir araya getirir.

Modern Recipe: daha sağlıklı ve daha mutlu bir çalışma ortamı oluşturma yolunda güçlü iş ortağınız.

65%

Günlük temin edilen taze ürün oranımız



Doğru beslenme, ekip verimliliğinin artırılmasına ve yeteneklerin elde tutulmasına nasıl katkı sağlayabilir?

Menülerimizin ayrılmaz bir parçası her zaman güler yüzlü hizmettir. En küçük detayları dahi önemseyerek insan odaklı bir deneyim sunarız. Amacımız, şirketinizin yemek hizmetini; çalışanların kendilerini tanınmış ve anlaşılmış hissettikleri, bu nedenle tekrar tekrar tercih ettikleri güvenilir bir buluşma noktasına dönüştürmektir.

Sabah kahvelerini nasıl tercih ettiklerini, pazartesi günleri daha çok ev yemeği tarzı seçeneklere yöneldiklerini ya da ofiste geç kaldıklarında yanlarında götürebilecekleri pratik bir akşam yemeğini tercih ettiklerini bilen, buna göre şekillenen bir hizmet anlayışı sunarız.

Ekibimiz, her çalışanın kendini değerli hissetmesini hedefleyen kişiye özel bir hizmet yaklaşımı benimser. Amaç, lezzetli yemekler eşliğinde iş yerindeki genel deneyimi olumlu yönde destekleyen sıcak ve güvenilir bir ortam yaratmaktır.

“Güler yüz, menümüzün vazgeçilmez bir parçasıdır.”

Bunun yanı sıra, iyi kurgulanmış bir yemek planlaması, rekabetin yoğun olduğu iş gücü piyasasında şirketi öne çıkaran güçlü bir yan hakka dönüşebilir.

Bu yaklaşım yalnızca yeteneklerin elde tutulmasını kolaylaştırmakla kalmaz, aynı zamanda çalışanlarının bütünsel iyi oluşunu önemseyen bir iş ortamı arayan potansiyel adaylar için de güçlü bir çekim unsuru oluşturur.

Menü seçeneklerini çalışanlarımızın bireysel tercih ve ihtiyaçlarına nasıl uyarlayabiliriz?

Badem sütlü bir kahve, iki chati tea latte ve sade bir Americano... Hemen hazırlanıyor. Siz ne istediğinizi söyleyin, biz sizin için hazırlayalım. Dünyanın dört bir yanından, en seçici damaklara hitap edecek şekilde tasarlanmış 400'den fazla modern tarif sunuyoruz.

Her çalışanın kendine özgü olduğunu ve beslenme ihtiyaçlarının farklılık gösterdiğini biliyoruz. Kimi vejetaryen seçenekleri tercih ederken, kimi glutensiz beslenmeyi seçiyor; bazı çalışanlar ise gün içinde enerji ihtiyacını karşılamak için daha yüksek kalorili seçeneklere ihtiyaç duyabiliyor.

Modern Recipe, günümüz yeteneklerinin beklentilerine yanıt verecek şekilde tasarlanmıştır. Kurumsal yemek deneyimini üst seviyeye taşıyan tüm temel unsurları bir araya getirir.

400+

Dünyanın dört bir yanından seçilmiş tarifler



2. Operasyonel Verimlilik ve Dengeli Kaynak Yönetimi

Bütçenin de önemli bir unsur olduğunun bilinciyle, bu yaklaşımda maliyet optimizasyonu, operasyonel verimlilik ve hizmette esneklik ön planda tutulur.

Mükemmel bir çalışma ortamı yaratmayı hedefleyen kurumlar için, kaynakları en doğru şekilde kullanarak kaliteyi koruyan ve maksimum değer sunan temel yapı taşlarından biridir.



Bir yemek hizmeti ne ölçüde esnek olabilir?

Modern Recipe'de esneklik, hizmet anlayışımızın temel unsurlarından biridir. Operasyonel ihtiyaçların ve çalışan beklentilerinin zaman içinde değişebileceğini biliyoruz. Bu nedenle sunduğumuz çözümleri, kurumunuzun ihtiyaçlarına uyum sağlayacak şekilde tasarlıyoruz. Çalışma saatlerinden talep yoğunluğuna, özel gereksinimlerden operasyonel önceliklere kadar pek çok değişkene göre hizmet modelimizi şekillendirebiliyoruz.

Mesaili çalışan ekipleriniz mi var? Standart çalışma saatlerinin dışında faaliyet gösteren operasyonlarınız mı bulunuyor?

Esnek hizmet modelimiz sayesinde çalışanlarınızı mevcut sisteme uyum sağlamaya zorlamak yerine, hizmetlerimizi onların ihtiyaçlarına göre uyarlıyoruz. Böylece her çalışanın, günün hangi saatinde olursa olsun, beklentilerine uygun seçeneklere erişebilmesini sağlıyoruz.

Modern Recipe, modern çalışma hayatının ihtiyaçlarına yanıt veren bir yaklaşımdır. Günün her anında erişilebilen, farklı çalışma düzenlerine uyum sağlayan çözümler sunar.

Talebin her zaman aynı seviyede olmayabileceğinin farkındayız. Bu nedenle hizmet kapasitemizi ihtiyaçlara göre esnek biçimde artırıp azaltabiliyoruz. Böylece gıda israfını en aza indiriyor ve kaynakların daha verimli kullanılmasına katkıda bulunuyoruz.

Esneklik aynı zamanda bütçenin etkin yönetimi anlamına gelir. Detaylı planlama ve maliyet-fayda analizleriyle, kalite standartlarından ödün vermeden yatırımlarınızdan en yüksek değeri elde etmenize yardımcı oluyoruz.

Bunun yanı sıra sipariş, planlama ve lojistik süreçlerinde dijital araçlardan ve ileri teknolojilerden yararlanıyoruz. Bu sayede operasyonlarımızı daha hızlı, daha doğru ve kesintisiz şekilde yönetiyor; tüm sürecin verimli ve sürdürülebilir biçimde işlenmesini sağlıyoruz.

Peki, çalışanların beklenti ve ihtiyaçlarına uyum sağlamak konusunda da esnek olmak mümkün mü?

Elbette. Modern Recipe olarak her çalışanın farklı alışkanlıklara, tercihlere ve ihtiyaçlara sahip olduğunu bilincindeyiz. Bu nedenle günün her anında değişen beklentilere yanıt verebilen esnek ve kişiselleştirilebilir çözümler sunuyoruz.

Her an ve her ihtiyaca uygun seçenekler
Güne enerjik bir başlangıç sağlayan kahvaltılardan, dengeli ve doyurucu öğle yemeklerine; kısa molalar için ideal atıştırmalıklardan gün boyu erişilebilen içecek seçeneklerine kadar farklı ihtiyaçlara uygun lezzetler sunuyoruz. Çalışanlar, istedikleri zaman taze, kaliteli ve besleyici alternatiflere ulaşabiliyor.

Paylaşımı ve iş birliğini destekleyen deneyimler

Yemeğin yalnızca bir ihtiyaç değil, aynı zamanda bir sosyal deneyim olduğuna inanıyoruz. Toplantılar, ekip buluşmaları veya yaratıcı çalışma seansları için paylaşmaya uygun seçenekler sunarak çalışanlar arasındaki etkileşimi, iş birliğini ve aidiyet duygusunu destekliyoruz.

Kahve molalarından gün sonuna uzanan çözümler

Günün temposuna uyum sağlayan kahve ve içecek seçenekleriyle çalışanların enerji kazanmasına, mola anlarını keyifli hale getirmesine ve günün sonunda rahatlamasına katkıda bulunuyoruz.

Yerinde ya da hareket halindeyken

İster ofiste ister hibrit ya da mobil çalışma düzeninde olsun, çalışanların ihtiyaçlarına uyum sağlayan esnek servis çözümleri sunuyoruz.



Beslenmenin de yapılan işin niteliğine göre şekillenmesi gerektiğine inanıyoruz. Yoğun odaklanma gerektiren görevler için zihinsel performansı destekleyen seçeneklerden, fiziksel efor gerektiren işler için enerji sağlayan alternatiflere kadar farklı ihtiyaçlara uygun çözümler geliştiriyoruz.

Kaliteyi korurken maliyetleri etkin bir şekilde yönetmek mümkün mü?

Bu, birçok ofis yöneticisi ve satın alma profesyonelinin karşılaştığı en önemli konulardan biridir. Çalışan deneyimini ve hizmet kalitesini korurken kaynakları verimli kullanabilmek, doğru dengeyi kurmayı gerektirir. Modern Recipe olarak bu dengeyi sürdürülebilir bir şekilde sağlamaya odaklanıyoruz.

Bunu; menüleri, hizmet modelini ve operasyonel süreçleri kurumunuzun ihtiyaçlarına, çalışma düzenine ve bütçesine göre uyarlayarak gerçekleştiriyoruz. Esnek ve verimli çözümlerimiz sayesinde çalışanlarınız yüksek kaliteli yemek deneyiminden faydalanırken, siz de kaynaklarınızı en etkin şekilde yönetebilirsiniz.

Yaklaşımımız yalnızca maliyet kontrolüne değil, aynı zamanda yaratılan değerın en üst düzeye çıkarılmasına odaklanır. Bu doğrultuda detaylı maliyet-fayda analizleriyle hizmet modelimizi sürekli değerlendirir, yatırımınızdan en yüksek verimi elde etmenize yardımcı oluruz.

Aynı zamanda ticari faaliyetlerimizde şeffaflık ve hesap verebilirlik ilkelerini esas alırız. Topluma ve çevreye karşı sorumluluklarımızı gözetirken, sürdürülebilir ve verimli bir operasyon modeli sunarız.

Modern Recipe'de her yatırım çalışan deneyimine, operasyonel verimliliğe ve sürdürülebilir değere dönüşür; kaliteden ise asla ödün verilmez.





5.Sürdürülebilirlik ve Etik Değerler

Sürdürülebilirlik, etik ve sosyal sorumluluk ilkelerini iş yapış biçiminin merkezine koyan; çevreye, topluma ve gelecek nesillere karşı sorumluluğunu somut adımlarla ortaya koymak isteyen kurumlar için tasarlanmıştır.

Sunulan hizmetin sürdürülebilir olduğundan nasıl emin olabilirim?

Modern Recipe'de sürdürülebilirlik, sunduğumuz hizmetin ayrılmaz bir parçasıdır. Hazırladığımız yemeklerin yalnızca çalışanlar için değil, çevre için de fayda yaratmasına özen gösteririz.

Bu doğrultuda, kaliteli ürünleri mümkün olan en yakın kaynaklardan temin etmeyi hedefler; taze ve mevsiminde ürünler sunan yerel üretici ve tedarikçilerle çalışırız. Bu yaklaşım hem yerel ekonomiyi destekler hem de taşımacılıktan kaynaklanan karbon emisyonlarının azaltılmasına katkı sağlar.

Mevsimsel ve dengeli menülerimiz yalnızca lezzet ve besin değeri sunmakla kalmaz, aynı zamanda çevresel etkiyi azaltmayı da hedefler. Bitki bazlı seçenekleri menülerimizin doğal bir parçası haline getirerek hem çalışanların farklı beslenme tercihlerine yanıt verir hem de daha sürdürülebilir bir tüketim anlayışını destekleriz..

28%

Restoranlarımızda ortalama %28 daha düşük CO₂ emisyonu sağlıyoruz.

Gıda israfını nasıl en aza indirebiliriz?

Gıda israfının önlenmesi, sürdürülebilirlik yaklaşımımızın temel önceliklerinden biridir. Bu amaçla: Çalışanların tercih ve ihtiyaçlarına göre şekillendirilen menülerle gereksiz üretimin önüne geçeriz. Talep değişikliklerine hızlı uyum sağlayan esnek operasyon modelimiz sayesinde üretim miktarlarını optimize ederiz.

Taze, mevsimsel ve sürdürülebilir kaynaklardan temin edilen malzemeler kullanırız.

Kullanılabilir durumdaki fazla ürünlerin yeniden değerlendirilmesine öncelik verir, uygun durumlarda geri dönüşüm uygulamalarını destekleriz.

Her ürünün ve her porsiyonun **en verimli** şekilde değerlendirilmesini sağlarız.

Bu bütüncül yaklaşım sayesinde kaynakların daha verimli kullanılmasına katkı sağlarken, çevresel etkimizi azaltmayı ve daha sürdürülebilir bir gelecek için değer yaratmayı hedefliyoruz



Sürdürülebilirlik

•
Etik

•
Sosyal Sorumluluk

Gıda güvenliği uygulamalarımızın mevzuatla uyumlu olduğunu nasıl doğrulayabiliriz?

Sodexo olarak, Modern Recipe hizmetini sunarken tüm ilgili mevzuat ve standartlara eksiksiz uyum konusunda güçlü bir kararlılık gösteriyoruz. Şeffaflık ilkemiz ve etik yaklaşımımız doğrultusunda, toplum ve çevreye karşı sorumlu bir yönetim anlayışı benimsiyoruz.

Yalnızca gıda güvenliği standartlarını karşılayan ve düzenli olarak denetlenen tedarikçilerle çalışırız. Kaliteyi güvence altına almak amacıyla tedarikçi seçim sürecimiz titiz değerlendirmeler ve sürekli izleme mekanizmaları içerir.

Gıdanın tedarikinden hazırlanmasına ve sunumuna kadar tüm süreçlerde sıkı hijyen, gıda güvenliği ve operasyonel kontrol prosedürleri uygularız. Sıcaklık kontrolleri, saklama koşulları ve üretim standartları gibi kritik noktalar düzenli olarak takip edilir ve kayıt altına alınır.

Şeffaflık ve etik ilkelere bağlılığımız, toplum ve çevreye karşı sorumlu bir yönetim anlayışının temelini oluşturur.

Mevzuata uyum süreçlerini, gerekli dokümantasyon ve düzenli iç denetimlerle destekler; tüm operasyonlarımızın ilgili yasal düzenlemelerle sürekli uyum içinde olmasını sağlarız. Tüm uygulamalarımızda açık, izlenebilir ve şeffaf bir yaklaşım benimseriz.

Modern Recipe, tüm yasal gerekliliklere tam uyum sağlayarak güvenli, izlenebilir ve yüksek kaliteli gıda hizmeti sunmayı taahhüt eder.



Tedarikçilerimizin kullandığı malzemelerin yüksek kalitede olduğundan nasıl emin olabilirsiniz?

Tedarikçilerimizle kurduğumuz ilişki güven, şeffaflık ve sürekli iletişim üzerine kuruludur. Yalnızca önceden tanımlanmış kalite ve gıda güvenliği kriterlerini karşılayan tedarikçilerle çalışırız. Bu süreç, düzenli denetimler ve performans değerlendirmeleri ile desteklenir.

Tedarikçilerimizin süreçlerini sürekli izler, standartlarımızdan herhangi bir sapma olması durumunda gerekli aksiyonları hızlı şekilde devreye alırız. Böylece kalite sürekliliğini güvence altına alırız.

Ayrıca, malzemelerin teslim alınmasından yemeklerin son hazırlık aşamasına kadar tüm süreçlerde düzenli kalite kontrolleri gerçekleştiririz. Bu sayede olası riskleri daha kaynağında tespit eder ve hizmetin son aşamasına yansımadan çözüme kavuştururuz.

modern recipe