



SODEXO.COM.TR

Ekim 2025

SODEXO BÜLTENİ

Sodexo olarak değişen iř dünyası dinamiklerine uyum sağlıyor, trendleri hizmetlerimize entegre ederek çalışan ve müşteri memnuniyetini daima ön planda tutuyoruz.

Bu bültende sizleri; Sodexo'dan güncel haberler, global trendler, yemek markalarımız, ilham veren tarifler ve özel projelerimizle dolu bir yolculuğa davet ediyoruz.

Keyifli okumalar!



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

Akıllı Beslenme Çağı

Günümüzde dünya genelinde yemek kültürü büyük bir dönüşüm geçiriyor. İnsanlar artık sadece beslenme ihtiyaçlarını karşılamakla kalmayıp; sağlıklı, sürdürülebilir ve kişisel tercihlere uygun bir yemek deneyimi arıyorlar.

Biz de bu yeni trendleri takip ediyoruz.

Sağlık Ön Planda

Gıdalar artık sadece tat ve doyuruculuk için değil, aynı zamanda sağlık için birer "ilaç" olarak görülüyor. Protein, lif, vitamin ve mineral açısından zengin besinler öncelikli hale geliyor. Örneğin, Güney Amerika ve Uzakdoğu pazarlarında tüketicilerin %80'inden fazlası, daha uzun süre tok tutan yiyeceklere önem veriyor.



Kişiselleştirilmiş Öğünler

Kişiselleştirilmiş beslenme giderek yaygınlaşıyor. Her bireyin metabolizması, yaşam tarzı ve hedefleri farklı olduğundan, menülerde kişiye özel öneriler artıyor. Bazıları yüksek protein ağırlıklı beslenmeyi tercih ederken, kimileri günlük vitamin ihtiyacını karşılamaya odaklanıyor.

Sürdürülebilirlik: Masa ve Gezegen Arasındaki Denge

Tüketiciler sadece kendi sağlıklarını değil, gezegenin geleceğini de önemsiyor. Bitki bazlı içerikler, alternatif protein kaynakları ve düşük karbon ayak izine sahip üretim yöntemleri tercih ediliyor. Tarım ve hayvancılık kaynaklı sera gazı salınımlarının %26'sı gıda sistemlerinden geliyor. Bu yüzden daha az işlenmiş ve lokal ürünlerin tercih edilmesi büyük fark yaratıyor.



Akıllı Beslenmenin Temeli: Teknoloji

Yapay zekâ ve veri analitiği, kişiye özel menüler oluşturmayı mümkün kılıyor. Sağlık hedefleri, diyet tercihleri ve alerjen hassasiyetleri göz önüne alınarak menüler kişiselleştiriliyor. Mobil uygulamalar sayesinde kullanıcılar, günlük besin ihtiyaçlarına uygun öneriler alarak bilinçli seçimler yapabiliyorlar.



Keyif ve Lezzet Önceliğini Koruyor

Sağlık ve sürdürülebilirlik önemli olsa da yemek hâlâ keyif ve sosyallik demek. İnsanlar çoğu zaman "ideal" beslenme kurallarından saparak, damak zevkine uygun seçimler yapmayı tercih ediyor. Bu nedenle menüler sadece besleyici değil, aynı zamanda lezzetli ve kültürel açıdan da yakın hissettiren seçenekler sunmalı.



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

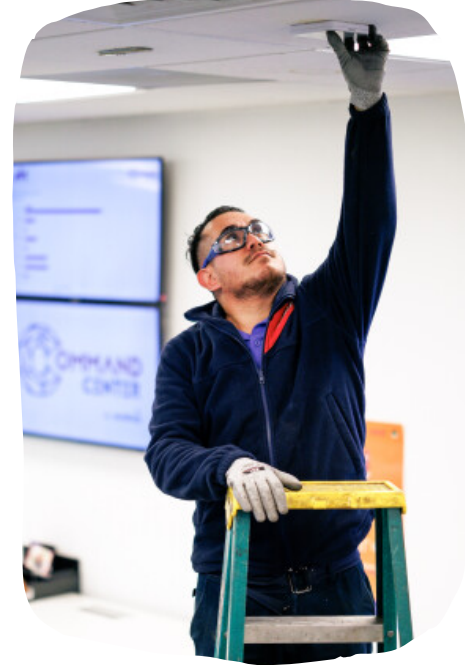
Ekipman ve sistemlerinizi en verimli şekilde yöneterek yatırımınızı optimize ediyor, riskleri azaltıyoruz.

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](#)



GÜNDEM

SODEXO'DAN GÜNCEL HABERLER



DÜNYA GIDA GÜNÜ'NDE SÜRDÜRÜLEBİLİR BESLENMEYE ÇAĞRI

Dünya Gıda Günü'nde biz de FAO'nun çağrısına katılarak sürdürülebilir beslenmenin önemine dikkat çekiyoruz. Sağlıklı Yaşam Yöneticisi ve Diyetisyenimiz Sibel Mumcu liderliğinde, yerel ve mevsiminde ürünleri tercih etmek, gıda israfını önlemek ve dengeli beslenmeyi desteklemek için çalışmalarımızı sürdürüyoruz.

GELECEK ATÖLYELERİ MANİSA'DA

Kadın şeflerin yetişmesine destek olmak için yürüttüğümüz Gelecek Atölyeleri projesine Manisa İsmet İnönü Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi'ni de ekledik.

2016'dan bu yana 3000'den fazla öğrenciye ulaştık. Manisa'daki öğrenciler sushi atölyesinde pratik yaparak profesyonel mutfak deneyimi kazandı.

Kız öğrencilerin potansiyellerini ortaya koyabilecekleri güvenli alanlar yaratmaya ve onları iş hayatına hazırlamaya devam ediyoruz.

10 ŞİRKETTEN 9'U ÇALIŞAN DENEYİMİNE YATIRIM YAPIYOR

Çalışan beklentileri değişiyor, iş dünyası yeniden şekilleniyor. Sodexo'nun 31 ülkede 31 bin kişiyle yaptığı araştırmaya göre işverenlerin %92'si son üç yılda çalışan deneyimine yatırım yaptı. Çalışanların %61'i esnek saatler, sosyal bağlar ve kişiselleştirilmiş alanlar sunan işyerlerini tercih ediyor.

Sodexo Türkiye CEO'su Ahmet Zeytinoğlu, "Çalışanların ihtiyaçlarına göre şekillenen çözümlerimizle daha motive ve verimli bir çalışma ortamı sunuyoruz" dedi.

KIŞ AYLARINDA İÇİMİZİ ISITAN LEZZETLER

Balkabaklı Zencefilli Çorba

Malzemeler:

- 500 g balkabağı (küp doğranmış)
- 1 adet havuç
- 1 adet soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı taze rendelenmiş zencefil
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 4 su bardağı sebze suyu veya normal su
- Tuz, karabiber
- Üzeri için: yoğurt, kavrulmuş kabak çekirdeği

Hazırlanışı:

1. Tencereye zeytinyağını alın, soğan ve sarımsağı hafifçe kavurun.
2. Üzerine havuç, balkabağı ve zencefilli ekleyin; birkaç dakika karıştırarak pişirin.
3. Sebze suyunu ekleyip sebzeler yumuşayana kadar (yaklaşık 15-20 dk) kaynatın.
4. Blenderdan geçirip tuz ve karabiberle tatlandırın.
5. Üzerine yoğurt gezdirin, kabak çekirdeği serpip sıcak servis edin.

İpucu: Bir tutam tarçın ekleyerek çorbanın aromatik tadını artırabilir, sunumu için kase kenanna birkaç damla zeytinyağı gezdirebilirsiniz.





SODEXO BÜLTENİ

Ekim 2025



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!