SODEXO.COM.TR

EYLÜL 2026

SODEXO BÜLTENİ

YENİLİKÇİ HİZMETLERİMİZ, SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK YAKLAŞIMIMIZ VE TOPLUMSAL FAYDAYA ODAKLANAN PROJELERİMİZLE GÜNDEMİ YAKINDAN TAKİP EDİYOR, GELECEĞE YÖNELİK ÇÖZÜMLER GELİŞTİRİYORUZ.

Değişen tüketici beklentileri ve yeni nesil hizmet anlayışı, deneyimleri yeniden şekillendiriyor. Biz de yenilikçi yaklaşımımızla sürdürülebilirlikten toplumsal faydaya, yetenek gelişiminden markalarımıza kadar farklı alanlarda çalışmalarımızı sürdürüyoruz.

Eylül 2026 bültenimizde 2026 tüketici trendleri, hizmet ve markalarımızdaki gelişmeler, sürdürülebilirlik çalışmalarımız ve Sodexo'dan güncel haberler sizleri bekliyor.



Güncel Haberlerimiz için Bizi Takip Edin!

TRENDLER







Wellness Menüleri Yükseliyor

Tüketicilerin sağlıklı beslenmeye yönelik beklentileri, restoran menülerini de yeniden şekillendiriyor.

Besin değeri yüksek, daha az işlenmiş ve dengeli seçeneklere olan ilgi artarken; protein açısından zengin alternatifler, bitki bazlı içerikler ve daha hafif porsiyonlar menülerde daha fazla yer buluyor.

Sağlıklı beslenme artık yalnızca belirli bir tüketici grubuna hitap eden bir tercih olmaktan çıkarak lezzet ve deneyimle birlikte değerlendiriliyor. Bu değişim, işletmeleri farklı beslenme beklentilerine cevap veren daha çeşitli ve dengeli menüler geliştirmeye yönlendiriyor.



Ofislerde Konfor ve Deneyim Öne Çıkıyor

Çalışma alanları artık yalnızca masa ve toplantı odalarından oluşmuyor. Yeni nesil ofislerde restoranlar, kafeler, wellness alanları ve sosyal alanlar bir araya gelerek daha bütünsel bir çalışma ortamı oluşturuyor.

Bu yaklaşım, çalışanların gün içinde sosyalleşebileceği ve kendini iyi hissedebileceği alanlar yaratmayı hedefliyor. Yemek ve içecek deneyimi de bu dönüşümün önemli bir parçasını oluştururken, ofisler daha sosyal, konforlu ve misafirperver yaşam alanlarına dönüşüyor.

TRENDLER



Lif Yeni Protein Oluyor!

Protein odaklı beslenme popülerliğini korurken, lif 2026'nın yükselen beslenme trendlerinden biri haline geliyor. Bağırsak sağlığına yönelik artan ilgi; tam tahıllar, baklagiller, sebzeler ve lif açısından zengin ürünleri daha fazla ön plana çıkarıyor.

Tüketicilerin yarısından fazlası, 2026'da bağırsak sağlığını destekleyen yiyecek ve içecekleri daha fazla tüketmeyi önemsiyor. Gen Z'de ise yüksek lif içeren ürünlere ilgi %60'a ulaşıyor. Bu değişim, lif açısından zengin seçeneklerin günlük beslenmede ve menülerde daha görünür hale geleceğine işaret ediyor.

Gıda İsrafında Önleme Dönemi

Sürdürülebilirlik yaklaşımında odak, gıda israfını kaynağında önlemeye kayıyor.

Veriye dayalı talep tahminleri, doğru porsiyonlama ve üretim planlamasıyla ihtiyaç kadar üretim yapmak önem kazanıyor.

Gıda israfının ölçülmesi ve azaltılması, hem kaynakların verimli kullanımını hem de daha sorumlu bir yemek deneyimini destekliyor.



Sofralar Toplumsal Faydaya Dönüşüyor

Yemek, beslenme ihtiyacını karşılamanın ötesinde toplumsal dayanışmayı destekleyen bir araç olarak da öne çıkıyor.

İhtiyaç fazlası gıdaların değerlendirilmesi, gıdaya erişimin desteklenmesi ve topluluklarla kurulan iş birlikleri yemek sektörünün sosyal etkisini genişletiyor. İşletmeler çevresel hedeflerin yanı sıra faaliyet gösterdikleri toplumlara sağladıkları katkıyı da daha fazla önemserken, sosyal fayda sürdürülebilirlik yaklaşımının ayrılmaz bir parçasına dönüşüyor.

HER İHTİYACA UYGUN **YEMEK DENEYİMİ**

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

İş yerinde gün boyu devam eden modern bir yemek deneyimi.

Kahvaltıdan öğle yemeğine, atıştırmalıklardan içeceklere farklı seçenekleri bir araya getiriyor.

Daha Fazlası için





EAT

Her gün farklı lezzetlerle buluşabileceğiniz dinamik bir restoran deneyimi.

Çeşitlenen menüleriyle öğle molalarını keyifli ve lezzetli bir ana dönüştürüyor.

Daha Fazlası için



Think Green

Öğrencilerin sağlıklı beslenme alışkanlıkları geliştirmesini desteklerken sürdürülebilirliği okul yaşamının doğal bir parçası haline getiriyoruz.

Daha Fazlası için





Vive Cafe

Günün temposuna keyifli ve lezzetli bir mola.

Sıcak atmosferi ve farklı seçenekleriyle günün her anına eşlik ediyor.

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



Bizimle İletişime Geçin

İletişim Formu

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 gözeten 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.

GÜNDEM

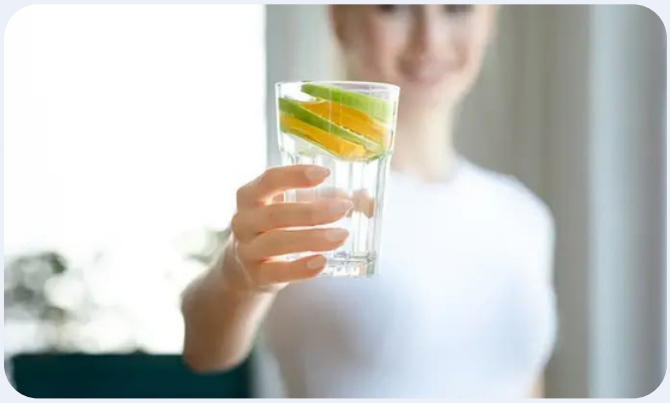
SODEXO CEO'SU BORA KOÇAK'TAN YAPAY ZEKÂ ÇAĞINDA İŞ DÜNYASINA BAKIŞ

Sodexo Türkiye CEO'su Bora Koçak, 25 yıllık kariyer yolculuğundan yola çıkarak değişen iş dünyasını ve gelecekte öne çıkacak yetkinlikleri değerlendirdi.

Yapay zekânın süreçleri hızlandırıp verimliliği artıracağını belirten Koçak; analitik düşünme, değişime uyum, sürekli öğrenme ve etkili iletişimin önemine dikkat çekti.

Teknolojiyle birlikte empati, yaratıcılık ve güven oluşturma gibi insani becerilerin de geleceğin başarılı profesyonellerini belirleyeceğini vurguladı.





YAZ AYLARINDA FERAH BİR ALTERNATİF

Diyetisyen Sibel Mumcu, yaz aylarında artan sıvı ve mineral kaybına karşı yeterli su tüketiminin önemine dikkat çekiyor.

Salatalık, zencefil, ananas, elma ve tarçın gibi doğal malzemelerle hazırlanan aromalı sular, su tüketimini daha keyifli hale getiren alternatifler sunuyor.

Mumcu, bu içeceklerin dengeli beslenmenin bir parçası olarak değerlendirilmesi ve hazırlandıkları gün içinde tüketilmesi gerektiğini vurguluyor.



MEVSİMİN LEZZETİ MENÜLERE TAŞINIYOR

Mevsiminde yetişen sebze ve meyveler, menülere tazelik, renk ve çeşitlilik katarken daha sürdürülebilir bir beslenme yaklaşımını da destekliyor.

Yerel ve mevsimsel ürünlerin tercih edilmesi, yerel üretime katkı sağlarken şeflere yaratıcı ve bitki bazlı tarifler geliştirmek için de ilham veriyor.

Mevsimsel çeşitlilik, yemek deneyimini zenginleştirirken doğanın döngüsüne uyumlu menüler oluşturulmasına da katkı sağlıyor.

SONBAHARIN SICAK VE TATLI LEZZETLERİ

Yulaflı Elmalı Crumble

Malzemeler

- 3 adet orta boy elma
- 1 su bardağı yulaf ezmesi
- 60 g soğuk tereyağı
- ½ su bardağı şeker
- 1 silme çay kaşığı tarçın



Hazırlanışı

- Elmaları yıkayın, kabuklarını soyun ve çekirdeklerini çıkararak küçük küpler halinde doğrayın.
- Doğradığınız elmaları geniş bir kaba alın, üzerine tarçın ve 1 yemek kaşığı şeker ekleyerek iyice harmanlayın.
- Elmalı karışımı 6 adet küçük fırın kabına eşit şekilde paylaştırın.
- Yulaf ezmesi, soğuk tereyağı ve kalan şekeri rondoya alarak kırıntılı bir kıvam elde edene kadar karıştırın.
- Hazırladığınız yulaflı karışımı elmaların üzerini kaplayacak şekilde eşit olarak paylaştırın.
- Önceden 190 dereceye ısıtılmış fırında üzerleri kızarana kadar pişirin.
- Fırından çıkardıktan sonra kısa bir süre dinlendirin ve ılık olarak servis edin.

SODEXO BÜLTENİ

Eylül 2026

BİRLİKTE DAHA İYİ BİR GELECEĞE

Yenilikçi hizmetlerimiz, sürdürülebilirlik çalışmalarımız ve toplumsal fayda odaklı projelerimizle değer üretmeye devam ediyoruz.
Bir sonraki sayıda yeni trendler, projeler ve gelişmelerle yeniden buluşmak üzere.



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.

Bir sonraki bültenimizde görüşmek üzere!