

MART 2026

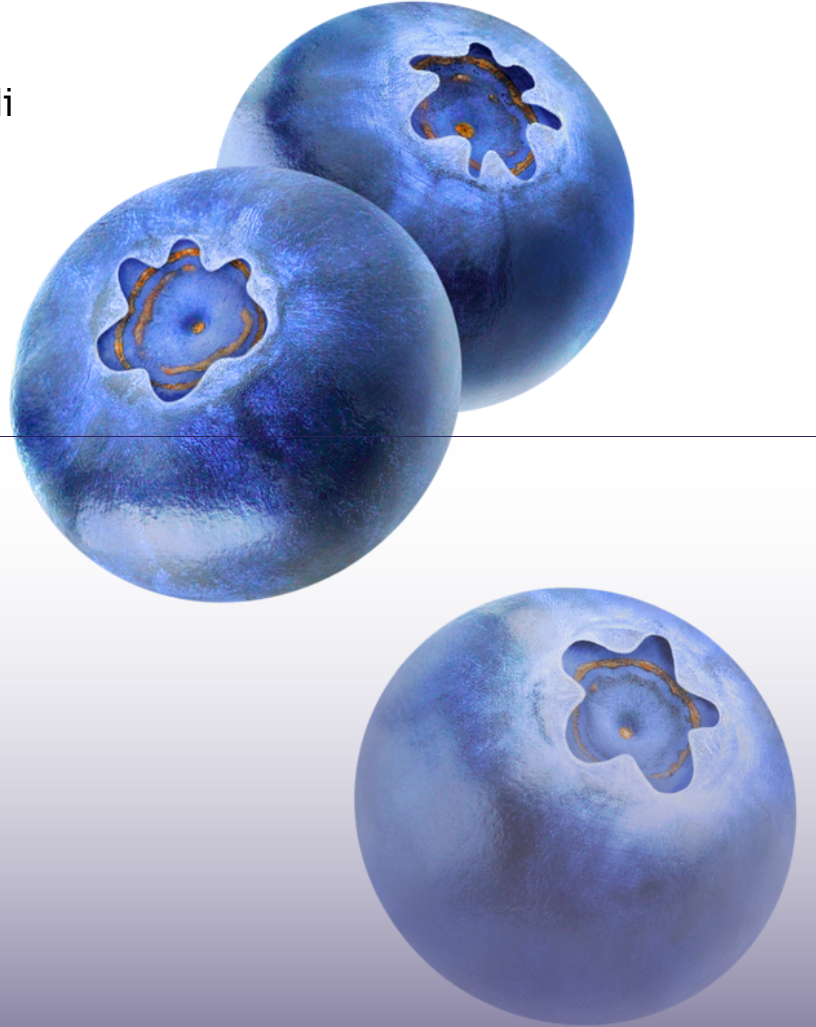
SODEXO BÜLTENİ



MÜŞTERİLERİMİZİN İHTİYAÇLARINA HIZLI VE ETKİLİ ÇÖZÜMLER SUNMAK İÇİN KENDİMİZİ SÜREKLİ YENİLİYORUZ.

Çalışma alanlarınızı daha verimli hale getiren hizmetlerimiz, sağlıklı ve lezzetli yemek deneyimlerimiz ve sürdürülebilirlik odaklı projelerimizle fark yaratıyoruz.

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



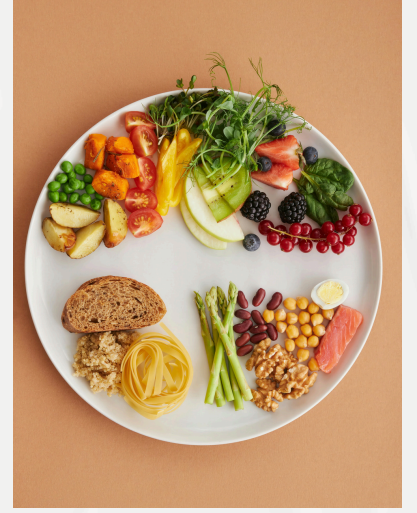
Ofis Artık Çalışma Alanı Değil, Deneyim Alanı

Çalışanları ofise getiren şey zorunluluk değil, deneyim.



Standart Menü Dönemi Sona Eriyor

Limited edition deneyimler, şef odaklı konseptler, hikayesi olan yemekler yüksek ilgi görüyor.



Doğal Olan Kazanıyor

Çalışanlar artık nereden geldiğini bildiği ürünü, yerel üreticiyi, sürdürülebilir tedariki tercih ediyor.

ÇALIŞANLAR SADECE BİR İŞ DEĞİL, İNSANLARLA BAĞ KURABİLECEKLERİ BİR ÇALIŞMA ORTAMI ARIYOR



Aidiyet artık insan kaynaklarının değil, tüm organizasyonun konusu.

Başarılı şirketler:

- Mikro topluluklar kuruyor
- Sosyal alanları aktive ediyor
- Ritüeller yaratıyor
- Ortak deneyimler tasarlıyor

TRENDLER

TÜKETİCİ SAĞLIĞI VE BİLİNÇLİ SEÇİM ÖNCELİKLİ

Artık tüketiciler sadece lezzeti değil, yediklerinin sağlıklı ve besleyici olmasına da dikkat ediyor. Menü seçimlerinde kalori, protein, vitamin dengesi gibi bilgiler tercih kararını etkiliyor. Bu yüzden uygulama ve restoran deneyimlerinde şeffaf bilgi sunmak, kullanıcı güvenini artırıyor ve sadakati güçlendiriyor.



HIZ VE ERİŞİLEBİLİRLİK, MODERN YAŞAMIN GEREKLİLİĞİ

Yoğun iş temposu ve şehir hayatı, insanların hızlı ama kaliteli yemek seçeneklerine yönelmesine neden oluyor. Online sipariş, QR kod ile menüye erişim veya önceden sipariş gibi dijital çözümler, tüketici memnuniyetini artırıyor. Kullanıcı deneyimi ne kadar akıcı olursa, uygulamanın tercih edilme oranı da o kadar yükseliyor.



GÖRSELLİK VE DENEYİM PAYLAŞIMI ÖN PLANDA

Tüketiciler artık yemek deneyimlerini sadece yemek olarak değil, görsellik ve sosyal paylaşım açısından da değerli buluyor. Fotoğraf çekilebilir, estetik sunumlu ve deneyimi paylaşmaya teşvik eden servisler kullanıcı etkileşimini artırıyor.





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

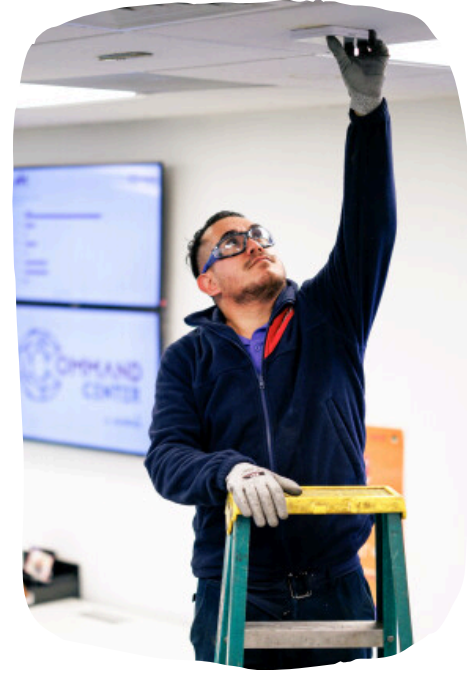
Ekipman ve sistemlerinizi en verimli şekilde yöneterek yatırımınızı optimize ediyor, riskleri azaltıyoruz.

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



'GELECEK ATÖLYELERİ', GENÇ ŞEFLERİN 'TATLI' REKABETİNE SAHNE OLDU

Türkiye'de aşçılık mesleğinin gelişimini desteklemek ve kadın şef adaylarının iş hayatına katılımını artırmak amacıyla yürüttüğümüz Gelecek Atölyeleri projesi kapsamında Selçuk Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi öğrencileriyle bir araya geldik. İstanbul'da 4 Şubat'ta düzenlenen atölyede öğrenciler özgün tarifleriyle yarıştı. Birinci seçilen tatlı, Sodexo mutfaklarının menüsüne girmeye hak kazandı.

SODEXO'DAN 2026'DA BESLENMENİN YENİ KODLARI

2026'da beslenme anlayışı köklü bir dönüşümden geçiyor. Kişiye özel, sürdürülebilir ve zihinsel iyilik halini merkeze alan yeni yaklaşım, sadece bedeni değil gezegeni de beslemeyi hedefliyor.

Sodexo Entegre Hizmet Yönetimi Sağlıklı Yaşam Yöneticisi ve Diyetisyen Sibel Mumcu, bu dönüşümün bağırsak sağlığından sürdürülebilir tarıma, işlenmiş gıdalardan fonksiyonel besinlere ve ruh sağlığından kişiye özel diyetlere kadar geniş bir alanda kendini gösterdiğini belirtiyor.

SODEXO'NUN YENİ SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK YOL HARİTASI: BETTER TOMORROW 2028

Sodexo olarak sosyal, toplumsal ve çevresel önceliklerimizi küresel operasyonlarımıza entegre eden bütünsel yaklaşımımızla sektörde öncü konumumuzu koruyoruz.

2009 yılında Better Tomorrow yol haritasını benimseyen ilk kurumlardan biri olarak, ölçeklenebilir, yapılandırılmış ve iddialı bir sürdürülebilirlik yönetimi modeli geliştirdik. Son açıklanan Better Tomorrow 2028 ile bu geleneğimizi güçlendiriyor, faaliyetlerimizin olumlu etkisini daha da artırmayı hedefliyoruz.

BAHAR AYLARINDA ENERJİMİZİ TAZELEYEN LEZZETLER

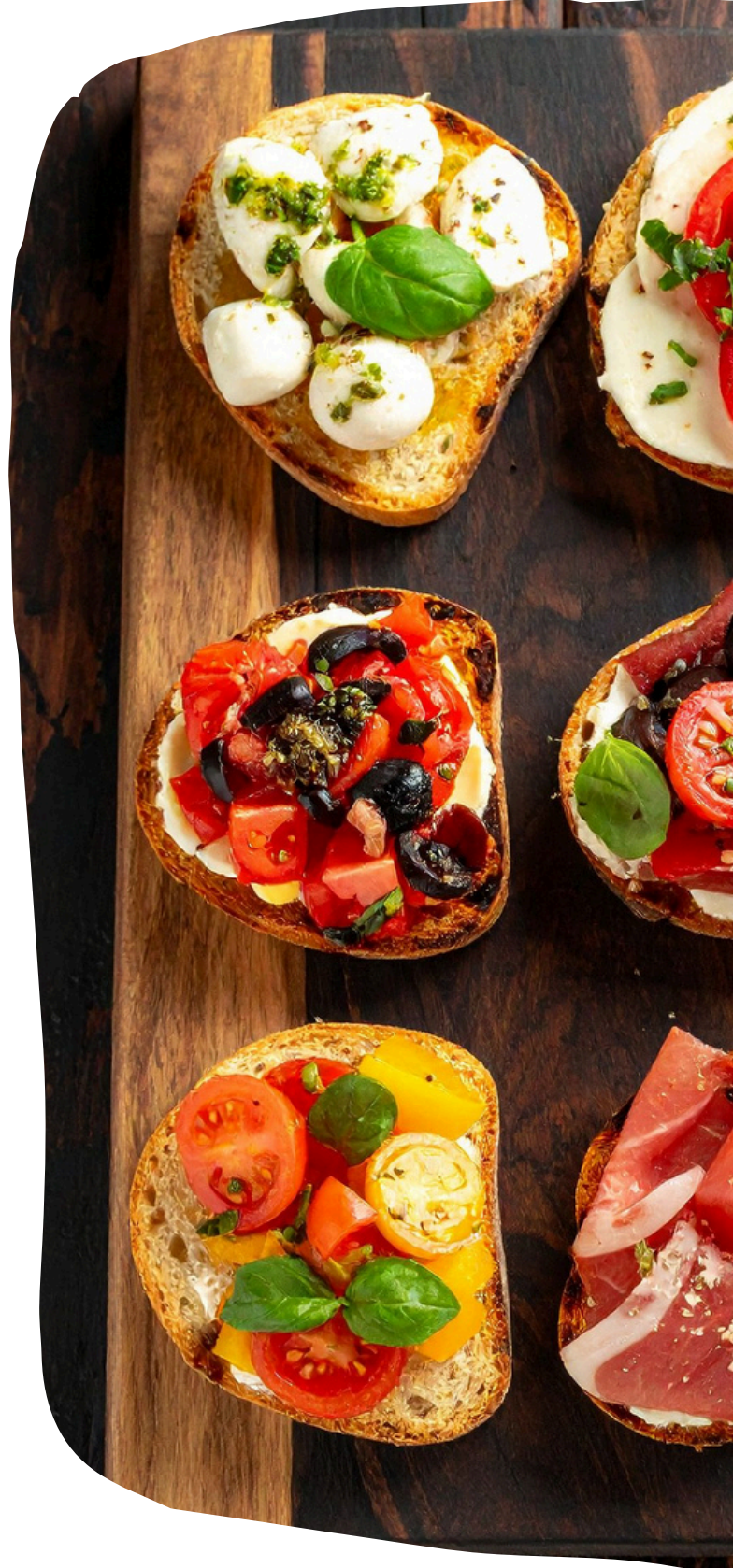
Mini Bruschetta

Malzemeler (10-12 adet için)

- 1 baget ekmek veya küçük baget dilimleri
- 150 gr cherry domates
- 100 gr mozzarella peyniri (top veya küçük küpler halinde)
- 8-10 taze fesleğen yaprağı
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı balsamik glaze (isteğe bağlı)
- Tuz & karabiber

Hazırlık Aşamaları

- Bageti ince dilimler halinde kesin.
- Dilerseniz fırında 180°C'de 3-5 dakika hafif kızartın, çıtır olmasını sağlayın.
- Cherry domatesleri küçük küpler halinde doğrayın.
- Mozzarella toplarını ekleyin.
- Domates ve mozzarella karışımına zeytinyağı, tuz ve karabiber ekleyin.
- Küçük fesleğen yapraklarını doğrayıp karışıma katın.
- Hazırladığınız karışımı ekmek dilimlerinin üzerine yerleştirin.
- Üzerine birkaç damla balsamik glaze gezdirin.
- İstersen taze fesleğen yaprağıyla süsleyebilirsiniz.





Mart 2026

SODEXO BÜLTENİ



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!