



SODEXO BÜLTENİ

TR.SODEXO.COM/TR

Nisan 2025



İş dünyasının değişen dinamiklerine uyum sağlayarak müşterilerimize en iyi hizmeti sunmaya devam ediyoruz.

Çalışma alanlarında verimliliği artıran entegre çözümlerimiz, lezzet ve sağlığı bir araya getiren yemek hizmetlerimiz ve sürdürülebilirlik odaklı projelerimizle fark yaratmaya devam ediyoruz.

Müşterilerimizin geri bildirimleriyle şekillendirdiğimiz yenilikçi hizmetlerimizi, sektör trendlerini ve Sodexo gündemini keşfetmek için bu sayıda sizleri keyifli bir yolculuğa çıkarıyoruz.

TRENDLER

Çalışan Beklentileri Yeniden Şekilleniyor

Günümüz iş dünyasında çalışanlar sadece maaşlarını değil, aynı zamanda iş yerlerinin sunduğu refah, sürdürülebilirlik ve sağlıklı yaşam imkanlarını da önemsiyor. Şirketler, bu beklentilere uyum sağlayarak daha mutlu, verimli ve bağlı ekipler oluşturabilir. Çalışanların öncelik verdiği bu trendler, iş yerlerinde dönüşümün anahtarı haline geliyor.

Sodexo olarak, iş dünyasının değişen dinamiklerine uyum sağlayan çözümler sunarak, şirketlerin çalışan refahını artırmasına ve sürdürülebilir bir iş ortamı yaratmasına destek oluyoruz



%70

Sağlıklı ve düzenli beslenme alışkanlığının, şirketin çalışma politikasıyla alakalı olduğunu düşünen çalışanların oranı



%93

Çalıştıkları şirketteki refahını, maaşları kadar önemli gören çalışanların oranı



%77

Şirketlerin çevreci olmasını ve sürdürülebilir uygulamalar benimsemesini önemseyen çalışanların oranı

Markalarımızı Keşfedebilirsiniz

İçgörülerini takip ediyoruz.

Müşterilerimizin yemekle ilgili ihtiyaçlarını ve çalışan beklentilerini karşılayacak şekilde, markalar sunuyoruz.

Modern Recipe

Modern Recipe ile iş yerinizde gün boyu süren bir yemek deneyimi yaşayabilirsiniz. Sabah kahvaltısından öğle yemeğine, atıştırmalıklardan lezzetli içeceklerle 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](#)



Kitchen Works.

Çalışanlarınız her gün değer üretirken sağlıklı ve dengeli bir beslenme düzenine ihtiyaç duyuyor. Kitchen Works'te, usta şeflerimiz tarafından özenle hazırlanan, katkı maddesi içermeyen, doğal ve besleyici malzemelerle zenginleştirilmiş lezzetli yemekler sunuyoruz.

[Daha Fazlası için](#)

ThinkGreen

ThinkGreen 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](#)



Tesis Yönetimi Hizmetleri:

İşletmenizin Tüm İhtiyaçları İçin Entegre Çözümler

Sodexo olarak, işletmelerin günlük operasyonlarını sorunsuz ve verimli bir şekilde yürütebilmeleri için kapsamlı tesis yönetimi hizmetleri sunuyoruz. Hizmetlerimizle, çalışma ortamlarınızı daha güvenli, temiz ve sürdürülebilir hale getiriyoruz.

- **Temizlik Hizmetleri:** Profesyonel ekiplerimiz, son teknoloji ekipman ve çevre dostu malzemeler kullanarak, işletmenizin hijyen standartlarını en üst seviyeye çıkarır. Her detayı titizlikle ele alarak, çalışanlarınız ve misafirleriniz için sağlıklı ve temiz bir ortam sağlıyoruz.
- **Resepsiyon ve Karşılama Hizmetleri:** Deneyimli personelimiz, misafirlerinizi profesyonel ve sıcak bir şekilde karşılayarak, işletmenizin olumlu bir ilk izlenim bırakmasını sağlar. Telefon yönetimi, randevu planlaması ve yönlendirme gibi görevlerde hassasiyetle çalışarak, günlük operasyonlarınızı destekleriz.
- **Bahçe Bakım ve İlaçlama:** Yeşil alanlarınızın canlı ve bakımlı kalması için profesyonel bakım ve ilaçlama hizmetleri sunuyoruz. Çevreye duyarlı yaklaşımlarımızla bitki sağlığını koruyarak, mekanınızın estetik değerini artırıyoruz.
- **Muhaberat ve Doküman Yönetimi:** Gelişmiş teknoloji ve süreçlerle desteklenen hizmetimizle, belge saklama, düzenleme ve dağıtım süreçlerinizi kolaylaştırıyoruz. İş akışınızı sorunsuz bir şekilde yönetmenize yardımcı olarak, verimliliğinizi artırıyoruz.
- **Atık Yönetimi:** Çevreye duyarlı yaklaşımımızla, atıkların doğru bir şekilde sınıflandırılması, toplanması ve bertaraf edilmesini sağlıyoruz. Geri dönüşüm ve yeniden kullanım konularına özel önem vererek, işletmenizin çevresel etkisini azaltmanıza destek oluyoruz.



Bizimle İletişime Geçin

[İletişim Formu](#)

Sodexo'da Teknik Hizmetler: İşletmenizin Verimliliğini Artıran Çözümler

Sodexo olarak, işletmelerin teknik ihtiyaçlarını karşılamak üzere kapsamlı ve entegre teknik hizmetler sunuyoruz. Amacımız, tesislerinizin sorunsuz ve verimli çalışmasını sağlayarak operasyonel mükemmelliği desteklemektir.

- **Teknik Bakım ve Onarım Hizmetleri:** Düzenli ve planlı bakım süreçleriyle, sistem ve ekipmanlarınızın ömrünü uzatıyor, arıza riskini minimize ediyoruz. Bu sayede, operasyonel kesintileri azaltarak iş sürekliliğinizi sağlıyoruz.
- **Enerji Yönetimi:** Uzman mühendis kadromuzla enerji tüketiminizi analiz ediyor, verimlilik projeleri geliştirerek tasarruf imkanı sunuyoruz. Sürdürülebilir enerji çözümleriyle karbon ayak izinizi azaltmanıza yardımcı oluyoruz.
- **Varlık Yönetimi:** Mevcut sistem ve ekipmanlarınızın en iyi şekilde değerlendirilmesi için profesyonel danışmanlık ve yönetim hizmetleri sunuyoruz. Bu sayede, yatırım portföyünüzü optimize ederken riskleri minimize ediyoruz.
- **Proje Yönetimi:** Küçük, orta ve büyük ölçekli projelerinizin planlanması, yürütülmesi ve raporlanması süreçlerinde yanınızdayız. Profesyonel ekibimizle projelerinizin başarıyla tamamlanmasını sağlıyoruz.
- **Komuta Merkezi ile 7/24 Destek:** Sodexo'nun Komuta Merkezi, teknik sorunlarınıza hızlı ve etkili çözümler sunmak için 7 gün 24 saat hizmet verir. Uzaktan izleme ve anında müdahale yeteneklerimizle, teknik aksaklıkları en kısa sürede tespit edip çözüme kavuşturuyoruz.



**Bizimle İletişime
Geçin**

[İletişim Formu](#)

GÜNDEM



Karanlıkta Diyalog

Görmenin ötesinde hissetmeye dayalı bir deneyim sunan Karanlıkta Diyalog Müzesi, katılımcılara karanlık bir ortamda duyularını yeniden keşfetme fırsatı veriyor. Günlük hayatta farkında olmadan kullandığımız duyularımızı daha bilinçli deneyimleyerek, erişilebilirlik ve empati konularında derin bir farkındalık kazanıyoruz.

Bu eşsiz deneyim, görme engelli bireylerin dünyasına adım atmamızı sağlarken, kapsayıcılığın ve çeşitliliğin iş dünyasında da ne kadar önemli olduğunu bizlere hatırlatıyor.

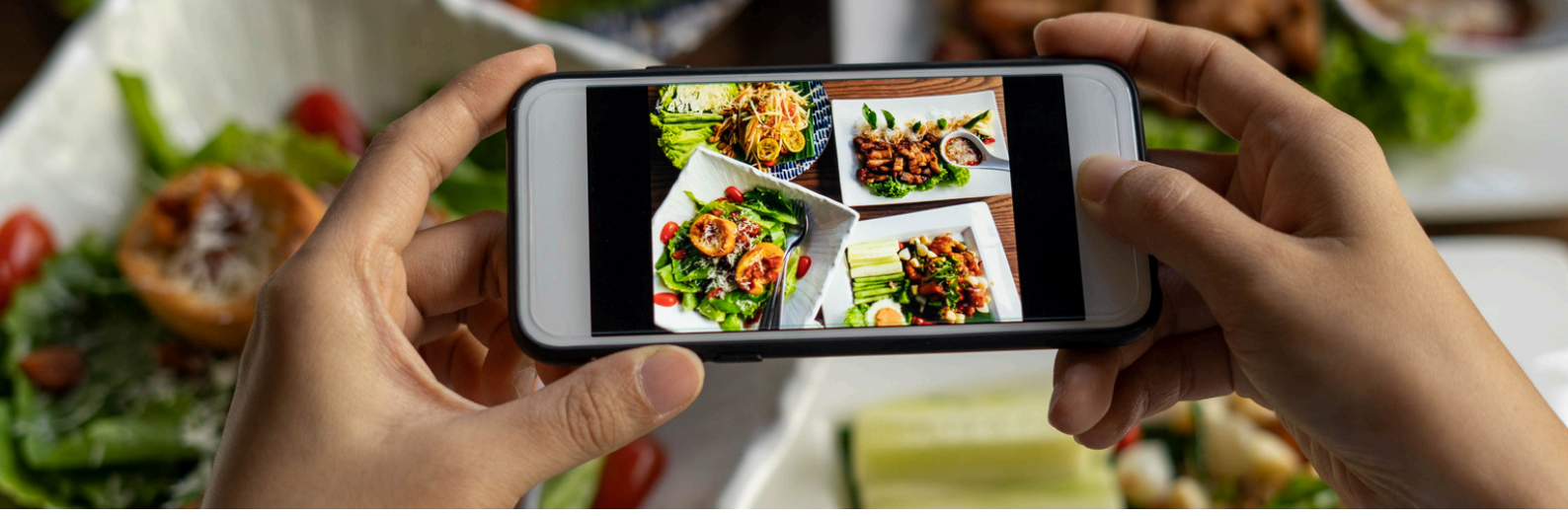


Sürdürülebilir Gıda Barometresi: Küresel Farklılıklar ve Beklentiler Ortaya Çıktı

Dünyada 45 ülkede her gün 100 milyon insana dokunan Sodexo, Harris Interactive ortaklığında ikinci uluslararası sürdürülebilir gıda barometresinin sonuçlarını açıkladı. 7 binden fazla kişinin katılımıyla gerçekleştirilen bu araştırma, daha sürdürülebilir bir gıda sistemine geçişi hızlandırmayı amaçlıyor. Araştırmaya katılanların yüzde 74'ü sürdürülebilir gıda konusuna olumlu bakıyor.

[Haberin tamamı için tıklayınız.](#)

SOSYAL MEDYA



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

BLOG YAZILARIMIZ



Yenilenen Sodexo kurumsal web sitemizde yayınladığımız en güncel blog yazılarını takip edebilirsiniz.

SODEXO BÜLTENİ



Nisan 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!