

# Klanten en consumenten

Onze On-Site activiteiten worden in verschillende sectoren georganiseerd.

Ontdek hieronder onze waardenpropositie voor elk van deze sectoren. En lees meer over hoe we concreet een positieve impact hebben op de prestaties van onze klanten.



Diensten aan Scholen

## Aanbieden van een educatief kader waarin leerlingen kunnen groeien

---

Sodexo ondersteunt scholen om de levenskwaliteit van hun leerlingen te verbeteren. Een evenwichtige voeding is dan ook noodzakelijk voor succesvolle studies.

We lanceren innovatieve programma's om scholen te helpen bij het invoeren van goede praktische rond ecologie, het sensibiliseren rond voedselverspilling en het bestrijden van slechte voedingsgewoonten.



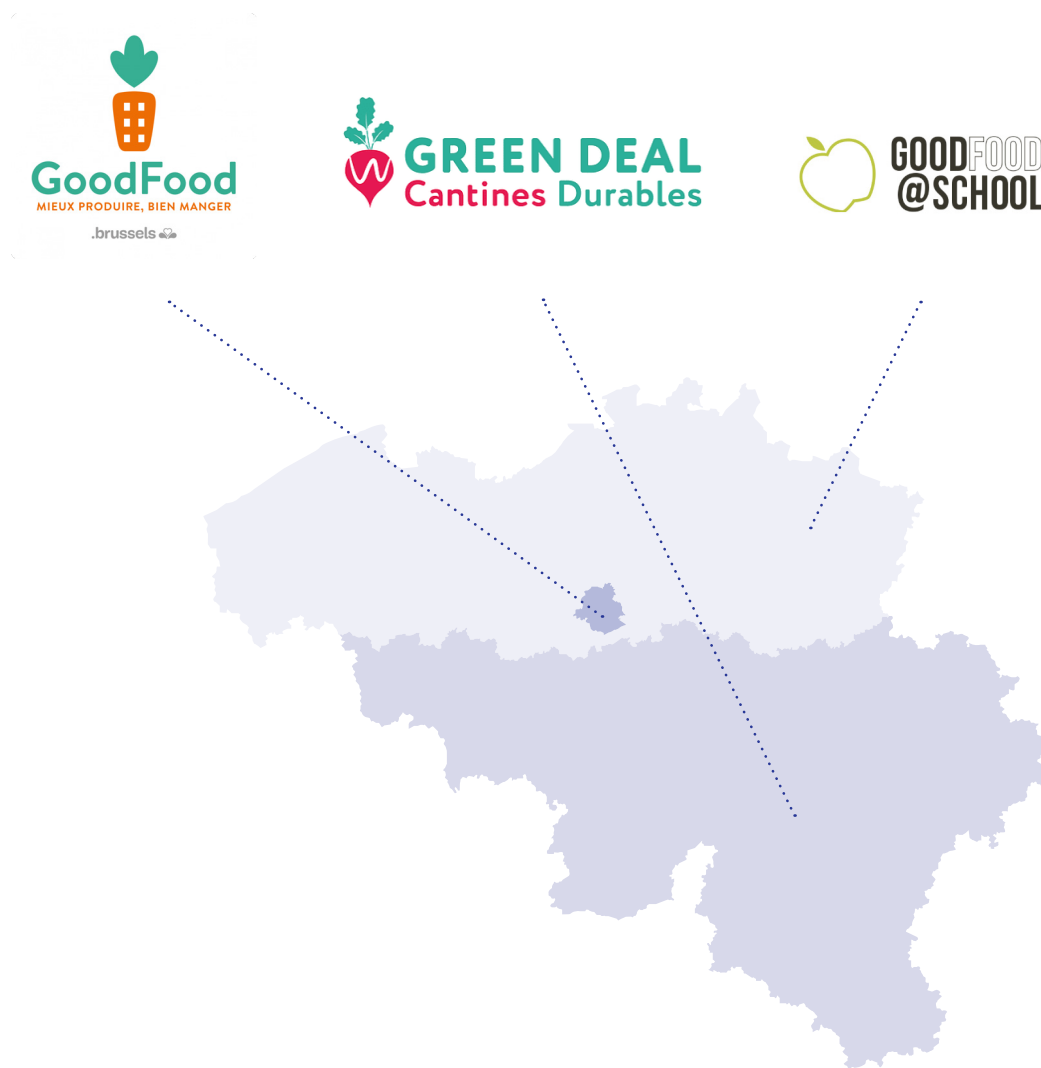


### Eetzalen met duurzaamheidslabel

In het kader van onze duurzame strategie levert Sodexo vrijwillig een inspanning om het duurzaamheidsniveau in al onze keukens op te krikken. Daarom verkiezen we lokaal geteelde, seizoensgebonden groenten en fruit, stellen we meerdere bio-producten voor, dringen we de voedselverspilling terug, kiezen we voor evenwichtige maaltijden en verdedigen we het dierenwelzijn.

Om een restaurant te worden dat het label Good Food (Brussel), Good Food School (Vlaanderen) of Green Deal “Label Cantines durables Manger Demain” (Wallonië) mag dragen, ondersteunen onze experts zowel medewerkers als klanten op het terrein. We ontwikkelden een pragmatische aanpak om kantines te helpen om hun engagementen na te komen. 15 van onze restaurants behaalden reeds een duurzaamheidslabel.

Het duurzaamheidsniveau wordt uitgedrukt in het aantal vorken. Sodexo telt er inmiddels al 21.



## Activiteiten op scholen, samen met Good Planet

Wat is biologische landbouw? Wat is eerlijke handel? Hoe verklein je jouw ecologische voetafdruk? Hoe eet je lokaal en seizoensgebonden? Hoe evenwichtige maaltijden bereiden zonder afval? Het zijn prangende vragen, die we via animaties rond voeding beantwoorden in de scholen. Deze worden stevast afgesloten met een project door de leerlingen zelf. Zo betrekken we zowel de school als de ouders en de gemeente. Kinderen zijn de toekomst. Ze zijn dragers van verandering en staan open voor een manier van denken die onze gezondheid én onze planeet centraal zet.

## Moestuin op school

Sodexo helpt scholen om groentetuinen op te zetten. De voordelen van dit concept zijn talrijk. Met je handen werken is rustgevend. Het ritme van de seizoenen helpt kinderen om zich te organiseren. Ze leren dat sommige groenten snel groeien, en andere traag. En dat elk seizoen z'n eigen types fruit en groenten met zich meebrengt. Zo leren ze ook technieken en kunnen ze op hun beurt andere jongeren motiveren en inspireren.



Diensten aan Universiteiten

## De Quality of Life verbeteren op campussen, om studenten te motiveren en op te leiden

---

Sodexo werkt samen met de universiteiten om de best mogelijke ervaring te bieden aan studenten. Dat doen we via innovatieve, duurzame verbeteringen aan hun fysieke, sociale en academische omgeving.



## ULB en Sodexo, 20 jaar wederzijds vertrouwen

De Universit  Libre de Bruxelles is een van de trouwe klanten van Sodexo België. We verwelkomen er dagelijks 3.000 consumenten, in verschillende restaurants en broodjeszaken. Maar dat niet alleen...

Samen met de universiteit denken we continu na over hoe we de catering duurzamer kunnen maken. Maar ook hoe we studenten kunnen aantrekken, onder meer via kortlopende restaurants (Meza (oriëntaalse keuken), Spices (Indische keuken), Taco Jacks (Mexicaanse keuken), ...), themasnacks, een aanbod aan vegetarische

en vegan alternatieven, ... Doorheen het hele jaar worden 19 ingrediënten aangeboden in bio-versie. Daarnaast monitoren we voedselverspilling elke dag en dringen we die terug met 50%. Deze restaurants ontvangen binnenkort het Good Food-label, met 2 vorken voor het zelfbedieningsrestaurant en 3 vorken voor het restaurant van de kinderopvangdienst. Dit label beloont restaurants die bewust kiezen voor duurzaam eten, aan de hand van verschillende ecologische criteria (zie meer details op pagina xx). Hoe beter die criteria worden opgevolgd, hoe meer vorken het restaurant krijgt (van 1 tot 3 vorken).







Nog een groen accent in het verhaal: er werden 3 elektrische fietsen voorzien die broodjes, warme snacks en pasta's rondbrengen op de campus én die maaltijden leveren voor vergaderingen van personeel. Zo gebruiken we een transportmiddel dat bijdraagt aan een positief imago.

Een ander aspect van de samenwerking met de ULB is het sociale luik. Sodexo stelt elk jaar studenten van de universiteit te werk (obers, afwasers...) en zorgt voor hun opleiding. Daarnaast bieden we een financiële en materiële bijdrage aan de sociale winkels van de ULB.

Diensten voor Ondernemingen

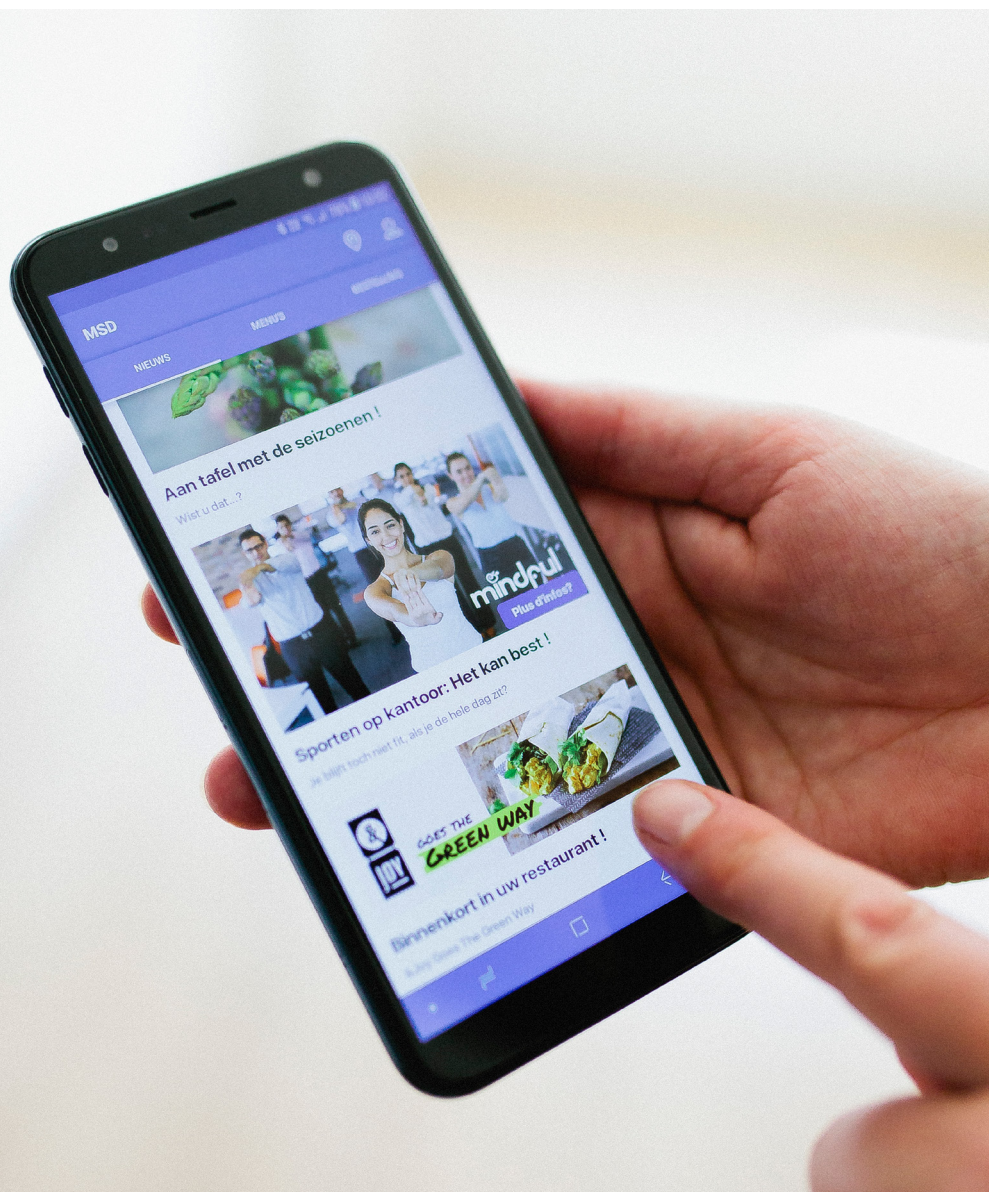
## Quality of Life op het werk

---

Onze oplossingen helpen bedrijven om een aantrekkelijke werkomgeving te creëren, hun infrastructuur te optimaliseren en de efficiëntie van hun gebouwen te verbeteren.

Van cateringdiensten tot Facility Management, onze diensten geven een gepast antwoord op uitdagingen rond aantrekkelijkheid, engagement en operationele prestaties van ondernemingen.





### Het “Rise with Sodexo”-programma

Rise with Sodexo werd ontwikkeld naar aanleiding van de COVID-19-pandemie, om het hoofd te bieden aan uitdagingen op vlak van gezondheid en operationele bedrijfsvoering. Met behulp van innovatieve diensten stellen we bedrijven in staat om hun activiteiten in alle vertrouwen te hervatten én de veiligheid van hun medewerkers te waarborgen. Op die manier verhogen we het vertrouwen. De diensten omvatten onder meer het afhalen van maaltijden via onze digitale B by Sodexo app (online bestel- en betaaloplossing), schoonmaak met de nadruk op desinfectie, toegangscontrole, contactloos inchecken en werkplekmanagement. Via Rise SAFE by Bureau Veritas bieden we bovendien een extra kwaliteitslabel voor een veilige werkomgeving.





### Het Modern Recipe-concept

Sodexo ging de samenwerking aan met tweesterrenchef Bart De Pooter en ontwikkelde Modern Recipe, een concept voor het hoogwaardige bedrijfsrestaurant van de toekomst. Op het menu: gevarieerde, lokaal geteelde en kwaliteitsvolle producten op het ritme van de seizoenen. Het concept kenmerkt zich door een rustgevende akoestiek, mooi servies zonder gebruik van plastics, een minimum aan afval, personeel in uniform dat wordt aangesproken met de voornaam, flexibele betaaloplossingen... Het eerste Modern Recipe-restaurant opende recent de deuren op de site van het farmaceutisch bedrijf UCB in Eigenbrakel.

### Too Good To Go @ BNP Paribas Fortis

De strijd tegen voedselverspilling is één van de grootste uitdagingen van onze duurzaamheidsdoelstellingen voor 2022. We mikken op een vermindering van 50%. Daarom werken we samen met Too Good To Go, de app die gebruikers toestaat om onverkochte voeding aan te kopen tegen verminderde prijs. We lanceerden al een pilootproject bij onze klant BNP Paribas Fortis. Op het einde van de middagservice kunnen medewerkers van de bank onverkochte maaltijden uit het restaurant voordelig aankopen. Een positieve aanpak die alleen maar navolging verdient!



**BNP PARIBAS  
FORTIS**

Diensten aan Overheden en Administraties

## Ten dienste van het maatschappelijk belang

---

Hoogwaardige diensten aanbieden binnen de aangescherpte budgettaire mogelijkheden: het is een grote bekommernis van onze klanten – van lokale overheden tot het leger, nationale en internationale instellingen en penitentiaire inrichtingen.

Het brede aanbod aan diensten dat zij zoeken, vereist een flexibele, degelijke en betrouwbare aanpak. Of het nu gaat om technisch onderhoud, training, re-integratiebegeleiding of catering – zelfs het managen van complexe logistieke operaties bij vredeshandhavingsoperaties in het buitenland.

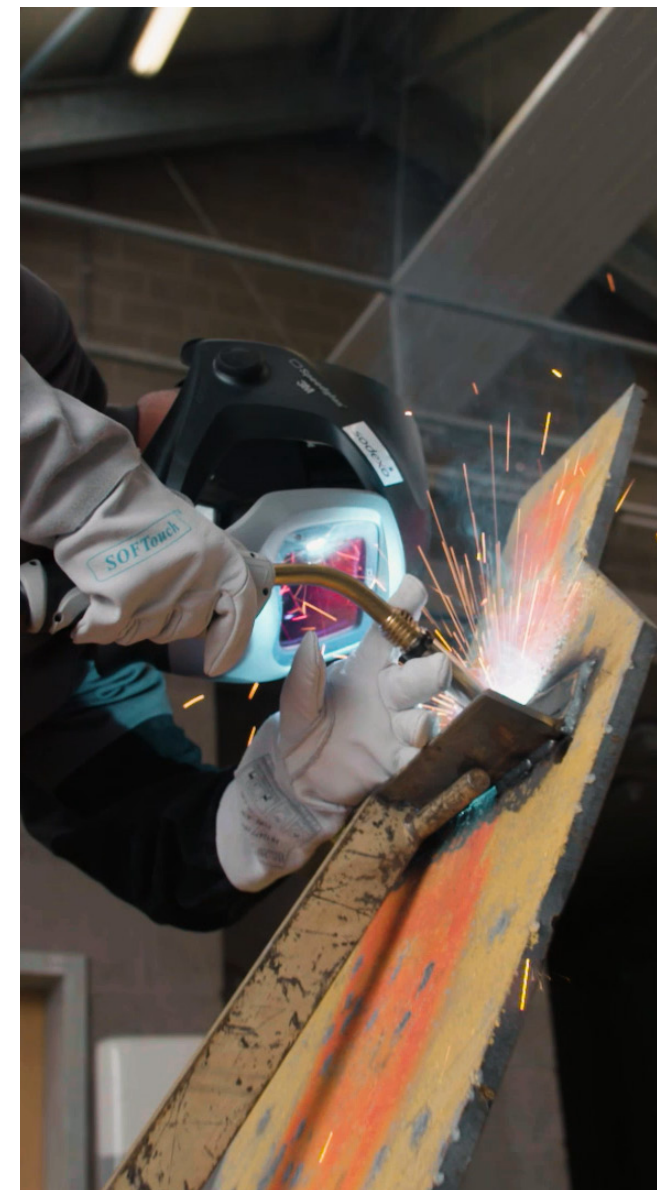


### Defensie: militair kamp te Elsenborn, een geïntegreerde aanpak

Het Elsenbornkamp is ons tweede militaire contract, na de Koninklijke Militaire School. Hier staan we in voor een tiental verschillende diensten: catering, Facility Management, technisch onderhoud, energimanagement, schoonmaak, onderhoud van groene ruimtes, winterdiensten, onderhoud van trainingsfaciliteiten, afvalverwerking, brandbeveiliging (met onze allereerste brandweerwagen!) ... Om al deze diensten aan te bieden, rekruteerden we onze medewerkers in de regio.

### Bezoekersonthaal in het Europees Parlement

Sinds januari 2020 staat Sodexo in voor het onthaal van bezoekers in het Europees Parlement. Niet alleen voor de parlementaire sessies, maar ook voor de twee musea (het Parlementarium en het Huis van de Europese Geschiedenis) én de twee onthaalpunten (Europastation en Zweig Welcome Point). We werken er met 150 collega's, met 40 verschillende nationaliteiten en in 70 talen. Ze geven heldere informatie, gidsen, verdelen audiogidsen, begeleiden personen met een handicap en beheren groepsreservaties. Een unieke activiteit voor Sodexo!



### Europees Parlement: ZERO Plastics -restaurant

Sodexo staat in voor de catering en de cafetaria in het Wilfried Martens-gebouw van het Europees Parlement. Hier ontwikkelden we een uniek concept: Unicity. Dat stelt onder meer internationaliteit, authenticiteit, innovatie, kwaliteit en duurzaamheid centraal. Het restaurant in het Europees Parlement werd ook het derde, volledig plasticvrije restaurant van Sodexo.

We gebruiken herbruikbare verpakkingen, onder meer uit aardappelzetmeel (een wereldprimeur), en zelfs eetbaar bestek en servies. We moedigen actief het gebruik van bulk en recycleerbare materialen aan, zoals papieren sauskommetjes, kartonnen rietjes en dergelijke.

### Maskerproductie in de gevangenis van Marche-en-Famenne en in de Forensische Psychiatrische Centra van Gent en Antwerpen

De voorbije maanden maakten de gedetineerden en patiënten van deze voorzieningen maskers voor de Sodexo medewerkers die daar aan de slag zijn. Vandaag gaat de productie door en worden de maskers verkocht ten voordele van Magis3, het maakatelier van het Forensisch Psychiatrisch Centrum in Gent. In de gevangenis van Marche worden dagelijks 1.500 maskers uit 11 gevangenissen gereinigd. Een mooi voorbeeld van samenwerking tussen justitie, de gedetineerden/patiënten en onze teams.



Diensten voor Gezondheidszorg

## De kwaliteit van onze zorg hoog houden

---

Voeding speelt een essentiële rol in het genezingsproces van patiënten tijdens hun ziekenhuisopname. Daarom werken we samen met meer dan 50 Belgische diëtisten en nutritionisten om de levenskwaliteit van patiënten in onze zorginstellingen te verbeteren, door voeding te zien als een onderdeel van integrale gezondheid.

Innovatie, duurzaamheid, afvalmanagement en tevredenheid staan centraal in onze dienstverlening voor ziekenhuizen. Dat wordt mooi geïllustreerd door twee van onze initiatieven in de zorgsector.





## Het “À la carte”-programma, een primeur in België

Omdat gezonde voeding de genezing van patiënten ondersteunt, lanceerde Sodexo België het “À la carte” programma. Dat stelt patiënten in staat om tijdens hun opname zelf hun maaltijd, het tijdstip van de maaltijd én met wie ze die nuttigen, te kiezen via een app. Dat is een ware revolutie in ons aanbod voor ziekenhuizen.

Het menu dat voor de patiënt wordt samengesteld, is altijd in lijn met het advies van de nutritionist, het protocol van het behandelende ziekenhuis, het type herstel, de religieuze voorkeur van de patiënt, allergieën... Het is belangrijk dat de maaltijden op maat van zijn of haar voorkeuren ontwikkeld worden.

Het Deltaziekenhuis van de CHIREC-groep is het eerste dat gebruik maakte van “À la carte”. Een studie wijst uit dat patiënten die deze formule gebruiken, meer calorieën innemen dan pa-

tiënten die het standaardmenu ontvangen – en dus hun maaltijden niet zelf kiezen. De tevredenheidscijfers groeien bijgevolg tot meer dan 84%! Het programma heeft dan ook een positieve impact op de strijd tegen ondervoeding bij patiënten. En wat meer is: een patiënt die de “À la carte”-formule kiest, produceert 4 keer minder voedselafval per dag – 141 gram ten opzichte van 572 gram bij een patiënt die het standaardmenu gebruikt.

## Voorrang voor de korte keten met Mel’egumes

Voor de ziekenhuizen Ambroise Paré et Chêne aux Haies (Bergen) verkiezen we om producten aan te kopen bij de stedelijke moestuin Mel’egumes, die op hetzelfde moment een sociaal re-integratieproject is. Daar geeft Mélanie, de eigenares, de voorkeur aan permacultuur voor haar 100% natuurlijke groenten. We kopen salade, witlof, komkommers, tomaten en kiwi’s bij haar aan.



Diensten aan Ouderenzorg

## Een antwoord op de uitdagingen van een vergrijzende bevolking

---

Het groeiende aantal senioren met stijgende levensverwachting zorgt voor grote maatschappelijke uitdagingen. Veel van hen blijven langer zelfstandig en dus groeit ook de vraag naar thuiszorg. Op hetzelfde moment zien we dat chronische ziekten bij ouderen een steeds grotere druk leggen op verpleging. Deze veranderingen vragen om adequate oplossingen. Daarom biedt Sodexo een reeks kwaliteitsvolle, geïntegreerde diensten aan die de levenskwaliteit van senioren verbeteren.

De diensten zijn ontwikkeld voor mensen van alle leeftijden, met verschillende gezondheidssituaties, en zijn gericht op hun fysieke, mentale en sociale welzijn. Met deze diensten verlichten we ook de druk op gezinnen, terwijl we de aantrekkelijkheid en de prestaties van zorginstellingen vergroten.



### Bewoners van het OCMW Sint-Gillis

Bewoners van het rust- en verzorgingstehuis van Sint-Gillis genieten op dit moment van de diensten die Sodexo biedt. We voorzien hen namelijk van lekkere, gezonde en duurzame lokale voeding. De bewoners speelden een actieve rol bij de keuze voor de leverancier van het biobrood. Sodexo organiseerde proeverijen en een bezoek aan de ateliers van Agribio, zodat ze het beroep van molenaar en bakker konden ontdekken. Voor verse en seizoensgebonden groenten bezochten ze de moestuin van Ferme de Froidmont, waar ze genoten van vers geplukt lekkers en een vege-

tarische maaltijd. Bovendien kunnen ze ook elke maand deelnemen aan een culinaire workshop. Deze acties verbeteren niet alleen de levenskwaliteit van de bewoners, maar leidde ertoe dat het concept 1 vork kreeg van het Good Food-label.



### Business continuity en creatieve, waardevolle oplossingen in Vlaanderen tijdens de corona-lockdown

Vanaf de start van de COVID-19 crisis, zetten we tal van acties op touw in de rust- en verzorgingstehuizen. De teams van Sodexo legden veel

creativiteit aan de dag om de maaltijdvoorziening blijvend te garanderen. Ze bleven dan ook smakelijke, gevarieerde en evenwichtige maaltijden serveren aan de bewoners en het personeel. Dat deden ze onder meer door middel van individuele, feestelijke ontbijtmanden, kant-en-klare afhaalmaaltijden, superheldengebakjes en véél meer, in talloze verzorgingstehuizen in Vlaanderen.

