



Sodexo bringt ein neues pflanzenbasiertes  
Essenskonzept in die Betriebsrestaurants

# WAS HEISST "PLANTBASED" BEI SODEXO?



# 42 %

wünschten sich vegane oder vegetarische Auswahlmöglichkeiten im Betriebsrestaurant

# 83 %

aller landwirtschaftlichen Flächen weltweit entfallen auf die Herstellung tierischer Produkte

# 57 %

wollen, dass ihr Arbeitgeber nicht nur über Nachhaltigkeit spricht, sondern das Thema aktiv lebt

Quellen: Sodexo/YouGov Studie & science.org

## DIE NEUE PFLANZEN-BASIS

Herzstück des neuen Sodexo-Food-Konzepts: ein **Baukastensystem** mit einer komplett pflanzlichen Basis. Allein dadurch sinkt der CO<sub>2</sub>-Ausstoß im Vergleich zu traditionellen Speiseplänen – selbst in Betriebsrestaurants, in denen weiterhin ein hoher Fleischanteil gefragt ist.

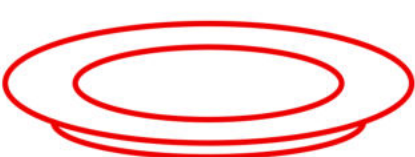
### Fleisch oder vegetarisch?

Sodexo erweitert die Entscheidungsfreiheit. Küchenchef, Kunden und Gäste legen fest, was auf die Teller kommt.



# BEIM ESSEN DAS KLIMA IM BLICK

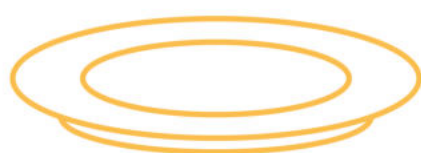
CO<sub>2</sub>-Werte am Beispiel  
Pasta Bolognese



## Variante 1

Grana Padano  
Rinderhackfleisch

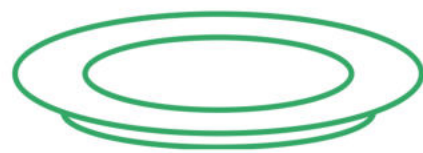
979 Gramm



## Variante 2

Pangrattato  
No Mince Hack

357 Gramm



## Variante 3

Pangrattato  
Linsen

271 Gramm

## Vergleichswert

CO<sub>2</sub>-Wert der früheren Pasta Bolognese bei Sodexo

1009 Gramm

