

Sodexo Food Services

Kohti kasvikuunta- ja kalapainotteista ruokavaliota yhdessä.

26.10.2023

Tiina Yrjölä



SODEXO LYHYESTI

LOVE  FOOD

Avainlukuja 31. elokuuta 2022



422 000

työntekijää 53 maassa



21,1 miljardia euroa

konsolidoitu liikevaihto



100 miljoonaa

asiakaskohtaamista päivittäin



11,3 miljardia euroa

markkina-arvo



#2

ranskalainen maailmanlaajuisesti toimiva yksityinen työnantaja ⁽¹⁾



78,3 %

työntekijöiden sitoutumisaste ⁽²⁾



1,7 miljoonaa

kumppanitoimittajaa



Mukana

NEXT 20-, CAC 40 ESG-, FTSE4GOOD- sekä DJSI-indekseissä

⁽¹⁾ 2022 Forbes Global 2000 -listaus.

⁽²⁾ 2021 henkilöstökysely konsernin 336 183 työntekijälle, joista 63 % vastasi.

Päätavoittemme vuodelle 2025



80 %

työntekijöiden sitoutumisaste

100 %

sukupuolten välinen tasapaino johtotiimeissä



50 %

vähennys ruokahävikissä

34 %

vähennys hiilipäästöissä (verrattuna vuoden 2017 Scope 1-, 2- ja 3-päästöihin)

10 mrd €

liiketoimintamme arvosta hyödyttää PK-yrityksiä



Kasvikunnan tuotteet HR:n ruokalistalla

Uhka vai
mahdollisuus?



KASVISKUNNAN TUOTTEET HR RUOKALISTALLA

Uhka vai mahdollisuus !

- Henkilöstöruokailussa asiakkaalla on saatavilla aterian tuote- ja ravintosisältötiedot 100g kohden/ ruokalaji
- Päivittäin kaikilla ruokalistoilla on kasvisvaihtoehto (vegetaarinen tai vegaani)
- Carpone cero ja Future 50 ateriakonseptit – korostavat terveellisyyttä ja vastuullisuutta
- CO2 merkintä aterian osalta kertoo ilmastoystävällisestä vaihtoehdosta (alle 0,5 CO2e)
- Promootiot, kasvisruoka ensin tarjolla linjastossa linjaston esille laitto



Helppo tapa vaikuttaa- päivän ilmastoystävällisin lounasvaihtoehto

Nykyinen globaali ruokajärjestelmämme aiheuttaa ympäristölle valtavaa kuormitusta. Ruuantuotanto on yksi suurimmista kasvihuonekaasujen aiheuttajista. Laajamittainen siirtyminen kestävämpään ruokajärjestelmään on yksi tärkeimmistä keinoista keventää ympäristökuormaa.

Helpotamme asiakkaiden ruokavalintoja merkitsemällä ruokalistassa päivän ilmastoystävällisimmän lounasvaihtoehdon, eli sen jonka hiilijalanjälki on korkeintaan 0,5 kg CO₂e/lounas. Ruokaa ottaessa kannattaa kuitenkin muistaa, että vaikka valinta olisi päivän paras, ilmaston kannalta huonoin valinta on heittää ruokaa roskiin.

Ruokavalinnat ovat ympäristön kannalta tärkeimpiä arjen valintoja, sillä ruokailu muodostaa n. 20 % kuluttajan joko suoraan tai välillisesti tuottamista hiilidioksidipäästöistä Luottotieto



” Olemme ylpeitä siitä, että voimme nyt ohjata asiakkaitamme tekemään pieniä päivittäisiä tekoja ympäristömme hyväksi.

LOVE  FOOD



Tarjoamme kuluttajille terveellisen elämäntavan mukaisia vaihtoehtoja ja kannustamme niiden valitsemiseen

Tuemme kestävän ja vastuullisen ruokavalion koostamisessa

01 Valmistamme maukasta ja ravitsevaa ruokaa, joka on hyväksi terveydelle ja hyvinvoinnille vähentämällä sokeria, suolaa ja tyydyttyneitä rasvoja sisältäviä ainesosia ja lisäämällä täysjyvätuotteita, vihanneksia ja palkokasveja

02 Kannustamme terveyttä ja hyvinvointia tukevien ja ravitsemussuositusten mukaisten ruokavaihtoehtojen valitsemisessa

03 Kehittämme reseptejä ja aterioita, jotka tukevat Sodexon terveyteen ja hyvinvointiin liittyviä sitoumuksia ja jotka vastaavat kestävän ruokatuotannon kriteereitä

FUTURE 50

Kansainvälisessä yhteistyössä Unileverin ja WWF kanssa, olemme tunnistaneet 50 biologisesti monipuolista ja korkean ravintoarvon omaavia raaka-aineita, jotka ovat edullisia, maukkaita, kestävät haastavissa sää- ja ympäristöolosuhteissa ja joilla on vähäinen ympäristövaikutus.

Nämä raaka aineet myös vähentävät ravinnonsaannin riippuvuutta eläinperäisistä proteiineista. Aterioiden kriteeristö on rakennettu elintarvike- ja maatalousjärjestön (FAO) kestävän ruokavalion määritelmän mukaan. Jokaisella valitulla raaka-aineella on oma tarinansa kerrottavanaan.

- **Ruokalistoillemme kasvisruokien osuus kaikista vaihtoehdoista on noin 50 %**
- **Ateriat koostuvat vähintään 2/3 kasvispohjaisista aineisosista**
- Käytämme sesonginmukaisia kotimaisia kasviksia satokaudet huomioiden.
- Tarjoamme kaikissa ravintoloissamme kasvisruokavaihtoehdon ja enenevissä määrin myös vegaanivaihtoehdon **päivittäin**.



KASVISKUNNAN TUOTTEET HR VALIKOIMASSA

Kuinka onnistumme?

- Myydyistä annoksista noin 90 % on liha- tai kalavaihtoehtoja
- Kasvisruokavaihtoehtoja on noin 10 %
- Selkeä etelä/pohjoinen tai länsi/itä jakolinja
- Punaisen lihan arvotus on korkea
- Tuore kala on vetonaula (lohi), haasteena hinta ja saatavuus
- Uudet kasviproteiinit - vaatii kokeilta uutta osaamista - uutta resptiikkaa - asennetta
- Kasvisruoan arvostus
 - Ammattiylpeys valmistaa kasvisruokaa
 - Kasvisruoan hinnoittelu

LOVE  FOOD



LOVE  FOOD

Yhteystiedot:

Tiina Yrjola

Sodexo OY

Food services

tiina.yrjola@sodexo.com

Puh +358 503434671

