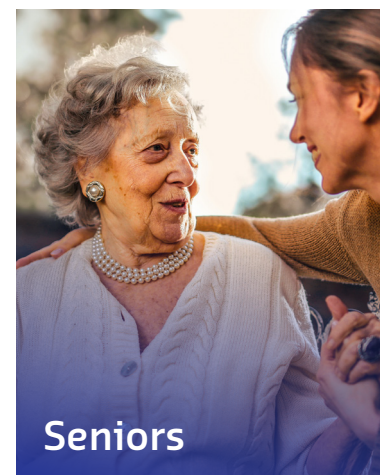


Clients et consommateurs

Nos activités de services sur sites sont organisées en 6 segments.

Nous vous invitons à découvrir notre proposition de valeur pour chacun d'eux, ainsi que sa déclinaison concrète en matière d'impact positif au travers de réalisations chez plusieurs de nos clients.



Les Services aux Écoles

Offrir un cadre éducatif épanouissant

Sodexo accompagne les établissements scolaires pour améliorer la Qualité de Vie des élèves à travers une alimentation équilibrée nécessaire à leur apprentissage.

Nous déployons également des programmes innovants afin d'aider les écoles à adopter de bonnes pratiques environnementales, sensibiliser les élèves au gaspillage et lutter contre les mauvaises habitudes alimentaires.



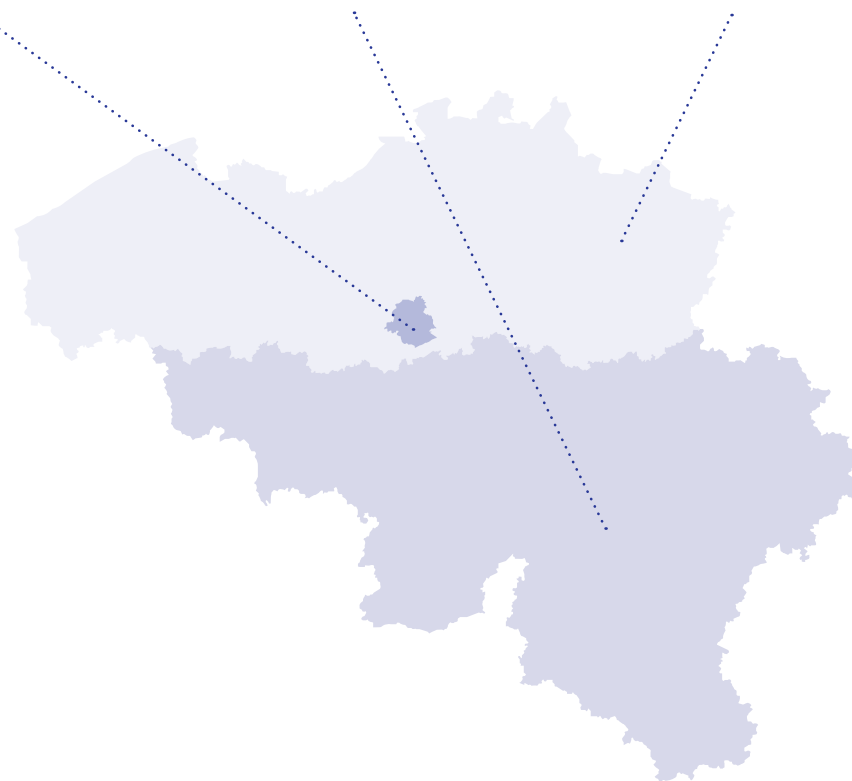


Des cantines labellisées durables

Dans le cadre de notre responsabilité d'entreprise, c'est une démarche volontaire de Sodexo d'élever le niveau de durabilité de manière transversale dans toutes nos cuisines. C'est la traduction de nos **7 principes pour une alimentation saine et durable pour Tous et Partout**. C'est pourquoi nous favorisons les fruits et légumes locaux et de saison, nous proposons plusieurs produits bio, réduisons le gaspillage alimentaire, veillons à composer des assiettes équilibrées, défendons le bien-être animal.

Pour devenir un restaurant d'école labellisé Good Food (Bruxelles), Good Food School (Flandre) ou Green Deal « Label Cantines durables Manger Demain » (Wallonie), une équipe d'experts Sodexo se mobilise pour donner un support personnalisé à nos collaborateurs sur site ainsi qu'à nos clients. Nous avons développé des outils opérationnels pour aider les cantines à atteindre leurs engagements et à les respecter. Quinze de nos restaurants sont déjà labellisés durables.

Le niveau de durabilité est exprimé en nombre de fourchettes et Sodexo en comptabilise 21 au total.



Des animations dans les écoles, en collaboration avec Good Planet

Qu'est-ce que l'agriculture biologique ? La filière équitable ? Comment réduire notre empreinte carbone ? Manger local et de saison ? Comment réaliser des repas équilibrés et sans déchet ? Autant de questions et bien d'autres auxquelles nous répondons dans le cadre d'animations autour de l'alimentation dans les écoles. Des animations qui se clôturent par une réalisation de la part des élèves afin que le projet fasse tache d'huile dans l'école, auprès des parents, au sein de la commune. Les enfants sont les acteurs de demain et d'excellents vecteurs de changement pour une manière de penser plus responsable pour notre santé et notre planète.

Les potagers scolaires

Sodexo aide les écoles à se doter d'un potager. Les bienfaits sont multiples. Le contact avec la terre est très apaisant. Les enfants s'approprient l'espace extérieur et le rendent plus agréable. Le temps des saisons leur donne un rythme et les aide à s'organiser. Ils découvrent que certains légumes se sèment tôt et d'autres plus tard. Que chaque saison a ses légumes, ses fruits. Ils découvrent les techniques et le but est qu'ils puissent initier, à leur tour, les plus jeunes.



Les services aux Universités

Améliorer la Qualité de Vie sur les campus pour former et motiver les étudiants

Sodexo collabore avec les universités pour proposer la meilleure expérience possible aux étudiants grâce à des améliorations innovantes et durables de leur environnement physique, social et académique.



L'ULB et Sodexo, 20 ans de confiance mutuelle

L'Université Libre de Bruxelles est l'un des clients historiques de Sodexo Belgique. Nous y accueillons et servons plus de 3.000 consommateurs quotidiens, dans plusieurs restaurants et sandwicheries. Mais pas que...

Avec l'Université, nous poursuivons une réflexion pour régulièrement proposer une alimentation plus durable et des concepts de restauration qui séduisent les étudiants, comme des restaurants éphémères (Meza (cuisine orientale), Spices (cuisine indienne), Taco Jacks (cuisine mexicaine),...), des snackings à thèmes, une gamme de repas

végétariens et vegan... Durant toute l'année, 19 ingrédients sont proposés exclusivement en version bio, le gaspillage alimentaire est mesuré quotidiennement et nous le réduisons de 50%. Les selfs vont décrocher prochainement un label Good Food 2 fourchettes et 3 fourchettes pour le restaurant de la crèche. Ce label récompense les restaurants qui optent pour une alimentation plus durable et respectent une série de critères environnementaux. Plus les critères sont rencontrés, plus les restaurants décrochent des fourchettes (de 1 à 3).





Autre petite touche verte, 3 vélos électriques sillonnent les campus pour la vente de sandwiches, de snacks chauds et de pâtes ou la livraison de lunches pour les prestations « extra » du personnel. Un mode de transport qui bénéficie d'un capital sympathie et d'une image positive.

Enfin, l'une des particularités du contrat avec l'ULB est son volet social. Sodexo emploie en effet chaque année des étudiants de l'université (serveurs, plongeurs, etc) et les forme. Nous offrons également une participation financière et matérielle aux magasins sociaux de l'ULB.

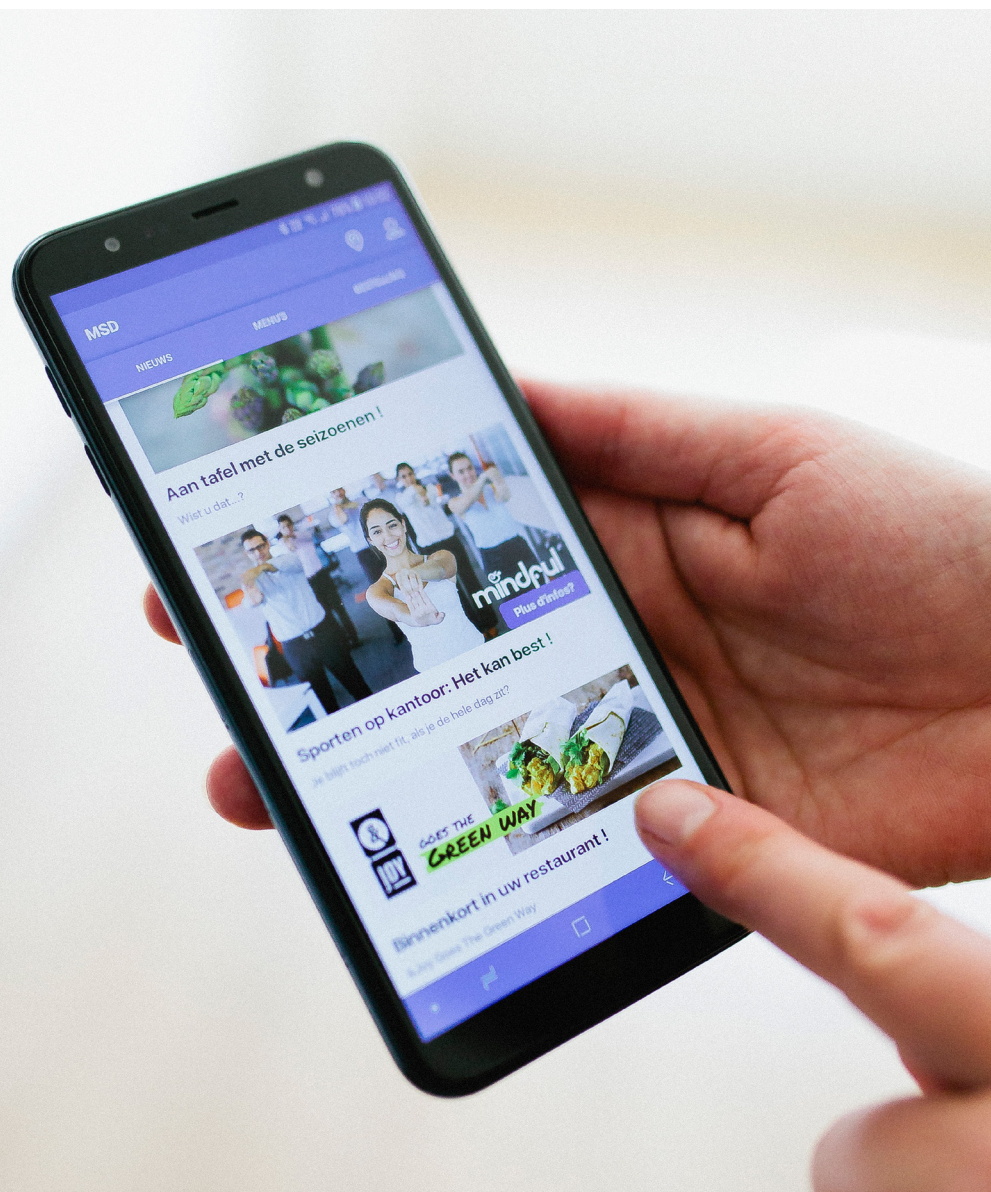
Les services aux entreprises

Favoriser la Qualité de Vie au travail

Nos solutions aident les entreprises à créer un environnement de travail attrayant pour leurs collaborateurs, optimiser leurs infrastructures et améliorer l'efficacité de leurs bâtiments.

Des prestations de restauration aux services de facility management, nos solutions répondent aux enjeux d'attractivité, d'engagement et de performance opérationnelle des entreprises.





Le programme « Rise with Sodexo »

Rise with Sodexo a été conçu pour répondre aux défis sanitaire, opérationnel et de confiance des entreprises suite à l'installation dans le temps de la pandémie de Covid-19. Il propose une gamme de services innovants qui leur permet de reprendre leurs activités en toute sérénité et d'assurer la sécurité de leurs collaborateurs. Bref, de recréer la confiance. Parmi ces services : plats à emporter via notre outil digital B by Sodexo App (solution de commande et paiement en ligne), nettoyage axé sur la désinfection, filtrage des visiteurs, check-in sans contact, gestion des espaces de travail... Mais aussi la possibilité d'obtenir le label « Rise SAFE by Bureau Veritas » qui offre une assurance qualité supplémentaire d'un environnement sûr.





Le concept Modern Recipe

Sodexo et le chef deux étoiles Bart De Pooter ont développé ensemble Modern Recipe, un concept de restaurant d'entreprise 2.0 haut de gamme. Au menu : produits de qualité différenciée, locaux et de saison, joli cadre inspiré de la nature, acoustique relaxante, belle vaisselle, déchets rationalisés, plastique banni, personnel vêtu d'un uniforme tendance et identifié par le prénom, solutions de paiement flexible... Le premier restaurant Modern Recipe a récemment ouvert ses portes sur le site d'UCB Pharma à Braine-l'Alleud.

Too Good To Go @ BNP Paribas Fortis

La lutte contre le gaspillage alimentaire est l'un de nos objectifs majeurs pour 2022, avec une réduction de 50 %. C'est pourquoi Sodexo participe à l'aventure Too Good To Go, l'app anti-gaspi qui permet aux utilisateurs de racheter à bas prix les invendus. Un projet pilote a donc été lancé chez l'un de nos clients, BNP Paribas Fortis. À la fin du service du midi, les employés de la banque peuvent récupérer un panier surprise constitué des invendus de la cantine. Une démarche positive qui ne demande qu'à être amplifiée... !



Les services aux Gouvernements & Administrations

Au service de l'intérêt public

Assurer des services de haute qualité tout en respectant des contraintes budgétaires élevées : c'est un enjeu majeur pour nos clients, qu'il s'agisse des forces armées, des collectivités locales, des institutions nationales et internationales ou des établissements pénitentiaires.

De la maintenance technique à la restauration en passant par la gestion d'une logistique complexe dans le cadre d'opérations de maintien de la paix à l'étranger, jusqu'à la formation et l'aide à la réinsertion, cette large palette de services exige flexibilité, rigueur et fiabilité.

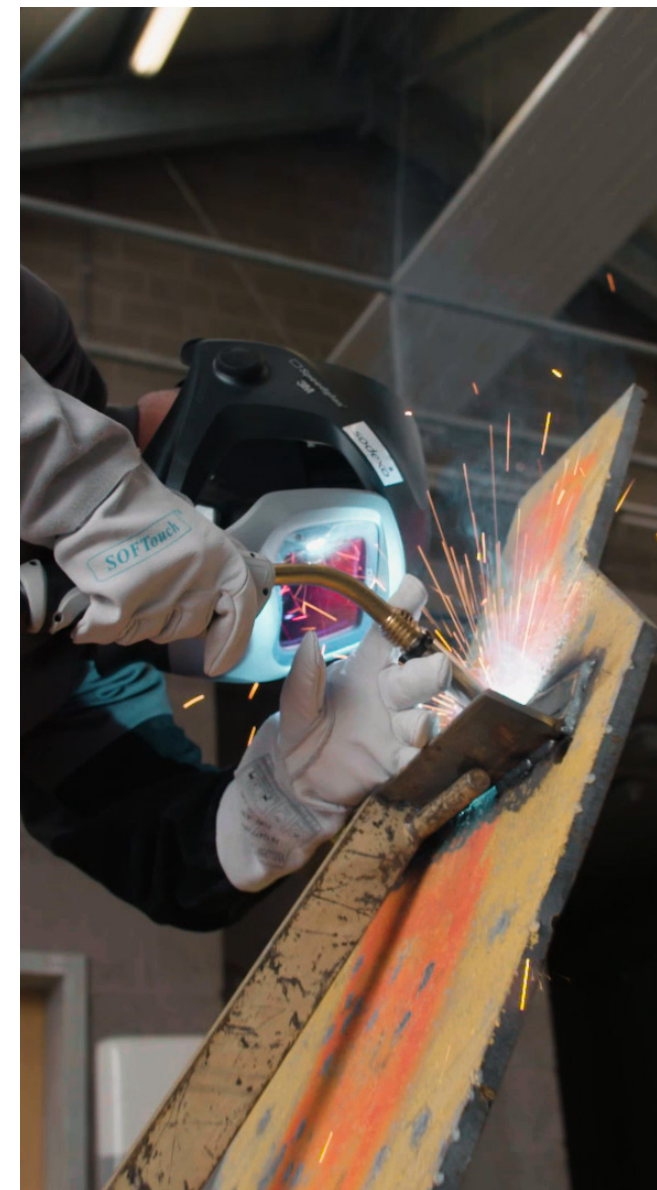


La Défense, le camp militaire d'Elsenborn : une approche intégrée

Le camp d'Elsenborn est notre deuxième contrat militaire après celui de l'École Royale Militaire. Nous y assurons une dizaine de services : restauration, facility management, maintenance technique, gestion des énergies, nettoyage, entretien des espaces verts, services hivernaux, gestion des facilités d'entraînement, des déchets, assistance dans la lutte contre l'incendie (nous y avons notre premier camion de pompier !). Pour assurer ces missions, nous avons privilégié le recrutement local.

L'accueil des visiteurs du Parlement européen

Depuis janvier 2020, Sodexo Belgique gère l'accueil des visiteurs du Parlement européen, notamment lors des sessions parlementaires mais aussi dans deux musées (le Parliamentarium et la Maison de l'Histoire européenne) et deux points d'accueil (Station Europe et Zweig Welcome Point). Notre personnel (150 collaborateurs, 40 nationalités, 70 langues !) donne des informations, guide, distribue des audio-guides, gère les personnes en situation de handicap, s'occupe des réservations de groupe. Une activité inédite pour nous.



Parlement européen, restaurant ZERO Plastique

Sodexo gère également la restauration et la cafétéria dans le bâtiment Wilfried Martens du Parlement européen. Nous y avons développé un concept unique, « Unicity » où internationalité, authenticité, innovation, durabilité et qualité sont les maîtres-mots. Le restaurant du Parlement européen est aussi devenu le 3e restaurant sans plastique de Sodexo.

Des contenants réutilisables et/ou consignés ont été adoptés. Tout comme des emballages à base de féculé de pomme terre, une première mondiale, et même des couverts et de la vaisselle mangeables ! Le vrac a été favorisé ainsi que les matériaux qui peuvent être recyclés (pots de sauce en papier, pailles en carton).

Confections de masques à la prison de Marche-en-Famenne et dans les Centres psychiatriques légaux de Gand et Anvers

Au cours des derniers mois, les détenus et les patients de ces établissements ont confectionné des masques pour le personnel de Sodexo sur place. Aujourd'hui, la production continue et les masques sont vendus au profit de Magis3, l'atelier de création du Centre Psychiatrique Légal de Gand. A la prison de Marche, 1500 masques de 11 établissements pénitentiaires sont également nettoyés chaque jour. Un magnifique exemple de collaboration entre la justice, les détenus/les patients et nos équipes.



Les services pour les Soins de Santé

Soutenir la qualité des soins

La nutrition joue un rôle essentiel dans le processus de guérison du patient durant son séjour à l'hôpital, quelle qu'en soit la durée. C'est pourquoi, avec plus de 50 diététicien.ne.s et nutritionnistes en Belgique, nous mettons nos compétences à disposition des établissements de soins pour contribuer à améliorer la Qualité de Vie des patients en faisant de la nutrition un soin à part entière.

Innovation, durabilité, gestion des déchets, satisfaction sont au cœur de notre démarche dans les hôpitaux comme en témoignent ces deux exemples d'initiatives dans le secteur hospitalier.



Le programme « À la carte », une première en Belgique

Parce qu'une bonne alimentation participe au processus de guérison, Sodexo Belgique a lancé le programme « À la carte » qui permet aux patients d'un hôpital de choisir leurs repas, le moment où ils le prennent, avec qui et où, grâce à une application mobile. Une véritable révolution dans notre offre pour les hôpitaux.

Le menu composé par le patient respecte toujours l'avis du nutritionniste, le protocole de l'hôpital, le type d'intervention subie, son obéissance religieuse, ses allergies, ... L'important est qu'il puisse s'alimenter selon ses goûts.

L'hôpital Delta du groupe CHIREC a été le premier à bénéficier de « A la Carte ». Une étude a démontré que les patients qui ont opté pour le repas « À la Carte », ingéraient plus de calories que les patients recevant le menu du jour (et donc n'ayant

pas choisi leur repas). L'indice de satisfaction a grimpé à plus de 84% ! Le programme a donc un impact positif sur la lutte contre la dénutrition des patients. De plus, un patient « À la Carte » génère 4 fois moins de déchets alimentaires par jour, soit seulement 141g par journée alimentaire (les trois repas) à comparer aux 572g d'un patient « menu du jour ».

Privilégier les circuits courts avec Mel'égumes

Pour les hôpitaux Ambroise Paré et Chêne aux Haies à Mons, nous nous approvisionnons au potager urbain Mel'égumes où Mélanie, sa propriétaire, privilégie la permaculture pour ses légumes 100 % naturels. Son potager est aussi un projet de réinsertion sociale. Nous achetons chez Mélanie les salades, les chicons, les concombres, les tomates et les kiwis.



Les services aux Seniors

Répondre aux défis du vieillissement de la population

Le poids démographique des seniors et l'allongement de l'espérance de vie font émerger d'importants défis sociétaux. De nombreux seniors restant autonomes plus longtemps, la demande de services à domicile s'accroît. Parallèlement, la progression des maladies chroniques chez les personnes âgées alourdit la charge de travail dans les résidences médicalisées.

Ces évolutions nécessitent des solutions d'accompagnement de nos aînés. Pour répondre à ces enjeux, Sodexo offre une gamme de services intégrés à forte valeur ajoutée destinée à améliorer la Qualité de Vie des seniors. Adaptés à tous les âges et degrés de dépendance, ces services sont dédiés à leur bien-être physique, moral et social. Ils soulagent aussi les familles, tout en renforçant l'attractivité et la performance des établissements.



Des résidents impliqués au CPAS de Saint-Gilles

Les résidents de la maison de repos et de soins du CPAS de Saint-Gilles vivent pleinement les actions que Sodexo met en place pour leur fournir une alimentation goûteuse, durable et locale. Ainsi, ils ont participé au choix du fournisseur de pain bio de l'établissement ! Des dégustations ont été organisées, une visite du site de production Agribio leur a permis de découvrir les métiers de meunier et de boulanger. Pour les produits frais et de saison, ils ont pu découvrir le potager de la Ferme de Froidmont, goûter les légumes fraîchement cueillis et profiter d'un

repas végétarien. Chaque mois, ils peuvent également participer à des ateliers culinaires. Autant d'actions qui font partie des engagements pris par Sodexo pour améliorer la Qualité de Vie et qui ont permis de décrocher 1 fourchette au label Good Food.



Business continuity et solutions créatrices de valeur en Flandre pendant le confinement COVID 19

Dès le début de la crise du Covid-19, de nombreuses actions ont été mises en place dans les maisons de repos et de soins. Les équipes de

Sodexo ont redoublé de créativité et d'attention pour continuer à servir des repas appétissants, variés et équilibrés aux résidents mais aussi au personnel. Distribution de paniers individuels de petit-déjeuner « de fête », repas à emporter 'prêts à manger', distribution de pâtisseries de super-héros, etc. dans de nombreuses maisons de repos en Flandre.

