



Nachhaltigkeit in der MitarbeiterInnenverpflegung „Better Tomorrow Plan“

INTERVIEW mit Mag. Gabriele Richter,
Geschäftsführerin, Sodexo Catering & Facility Services GmbH

Sodexo Catering & Facility Services ist ein Fullservice-Anbieter im Bereich Facility Management. Dazu gehören umfassende Lösungen der Mitarbeiterverpflegung, Reinigungsdienste, Transportdienste, Sicherheitsdienste und technisches Facility Management. Wir sind Teil der weltweit agierenden Sodexo-Gruppe und gehören in Österreich zu den Marktführern. Tätig sind wir in den unterschiedlichsten Segmenten: In Firmen, in Einrichtungen des Gesundheits- und Pflegewesens, in öffentlichen Einrichtungen sowie in Schulen und Kindergärten.

Netzwerk HR: Was ist Ihnen in der Personalarbeit bei Sodexo besonders wichtig?

Gabriele Richter: Wir beschäftigen allein in Österreich über 3.500 MitarbeiterInnen, daher liegt mir persönlich eine nachhaltige Personalarbeit ganz besonders am Herzen, macht mir aber gleichzeitig auch sehr viel Spaß. Sehr großen Wert legen wir auf die kontinuierliche Schulung und Weiterbildung unserer MitarbeiterInnen und auf deren persönliche Weiterentwicklung. Aus diesem Grund hat Sodexo auch die Sodexo Academy gegründet, unser eigenes Schulungsinstitut. Ein Grundsatz in der Firmenphilosophie von Sodexo ist die Förderung der Diversifikation der MitarbeiterInnen und eine Unternehmenskultur basierend auf Partnerschaft, Fairness und Teamgeist. Die aktive Umsetzung dieser Grundsätze im Tagesgeschäft sehe ich als wichtigen Teil meiner täglichen Arbeit an.

Netzwerk HR: Auf welches Projekt sind Sie besonders stolz?

Gabriele Richter: Ich glaube jedes Unternehmen muss sich seiner Verantwortung gegenüber der Gesellschaft und Umwelt bewusst sein. Deshalb finde ich den von Sodexo initiierten „Better Tomorrow Plan“ besonders spannend, weil wir dadurch die Zukunft aktiv und nachhaltig schon heute mit beeinflussen können. Damit ist Sodexo Trendsetter, das macht mich stolz.

Nachhaltigkeit in der Mitarbeiterverpflegung – Sodexo lanciert den „Better Tomorrow Plan“.

Sodexo setzt erneut einen Meilenstein in der MitarbeiterInnenverpflegung, diesmal mit Blick auf die Nachhaltigkeit. Zusammengefasst im „Better Tomorrow Plan“ werden in allen von Sodexo geführten Betrieben weltweit neue Standards eingeführt und Maßnahmen ergriffen, die auf vermehrten Umweltschutz, mehr soziales Engagement und eine Steigerung der Nachhaltigkeit abzielen. Neben der Verringerung des Wasserverbrauchs und CO²-Ausstosses hat sich das Unternehmen unter anderem auch zum Ziel gesetzt, den Anteil der verwendeten Produkte aus dem Fair-Trade-Handel wesentlich zu vergrößern. Darauf basiert das neue Kaffeekonzept „aspretto“, welches in den nächsten Monaten auf dem österreichischen Markt eingeführt wird. Verstärktes Augenmerk wird weiters auf eine gesunde und nachhaltige Ernährung gelegt mit speziellen Ernährungskonzepten wie die Wohlfühllinie *Vitality by Sodexo* oder das neue gesunde Jausenkonzept *Delifresh aktiv*. Mehr Informationen über den „Better Tomorrow Plan“ finden Sie unter http://www.sodexo.com/group_en/corporate-citizenship/corporate-citizenship/action.asp



Netzwerk HR: Sie unterstützen Ihre Kunden unter anderem dabei Programme zur Erhaltung bzw. Unterstützung der Gesundheit Ihrer MitarbeiterInnen im Unternehmen einzuführen. Welchen Stellenwert hat „Gesundheit“ für Sodexo als Arbeitgeber und wie wird dies im Betrieb umgesetzt?

Gabriele Richter: Natürlich spielt die Ernährung eine wichtige Rolle. In allen von uns geführten MitarbeiterInnenrestaurants – so auch in unserer Firmenzentrale im Medienhaus in Wien – bieten wir Vitality an und ermuntern alle unsere MitarbeiterInnen, selber dieses Angebot in der Mittagspause zu nutzen. Ein tägliches Angebot an Frischobst ist eine Selbstverständlichkeit. Um das Bewusstsein einer gesunden und nachhaltigen Ernährungsweise zu fördern, führt unsere eigene Ernährungswissenschaftlerin auch regelmäßig Schulungen durch und hält Vorträge über aktuelle Themen. Sowohl in der Küche, in der Reinigung, wie auch in den Sicherheitsdiensten und ganz besonders beim technischen Facility Management spielt die

Kontakt:

Sodexo Catering & Facility Services GmbH
Heiligenstädter Lände 27c, 1190 Wien
Tel. +43 / 1 / 32 86 057
info@sodexo.at
www.sodexo.at

Sicherheit am Arbeitsplatz und die Vermeidung von Arbeitsunfällen eine extrem wichtige Rolle. Wir haben daher in unserem Qualitätssicherungssystem auch diese Punkte aufgenommen. Bei den monatlichen Audits werden auch die Sicherheitsvorkehrungen am Arbeitsplatz kontrolliert.

Netzwerk HR: Welche HR-Themen werden Sie bei Sodexo im nächsten Jahr verstärkt bearbeiten?

Gabriele Richter: 2010 steht sehr stark im Zeichen des bereits erwähnten „Better Tomorrow Plan“. Wir wollen in dem kommenden Jahr verstärkt das Bewusstsein für Nachhaltigkeit, Umweltschutz und den sorgsamsten Umgang mit Ressourcen bei unseren MitarbeiterInnen wecken. Natürlich spüren auch wir den Einfluss der Wirtschaftskrise, umso wichtiger ist es in Zeiten wie diesen, gemeinsam als Team die Herausforderungen zu meistern. Auch das wird ein Schwerpunkt sein: Teamgeist und das Miteinander.

Gabriele Richter:

