

חדשות נוספות באתר

בעקבות משבר הקורונה: Sodexo on site משנה את פעילותה במסעדות העובדים



16 במרץ 2020

שופרסל נתבעת על ידי חברה המייבאת מוצרים כשרים למגזר החרדי בטענה להפרת הסכם



16 במרץ 2020

ויקטור שונפלד חוגג עם מאה מיליון בקבוקי יין / מאת מיכאל בן יוסף



9 במרץ 2020

בעקבות פגעי הקורונה: ליקוויד ספיריט מציעה לבעלי מסעדות מפגש בנושא ניהול משבר וזיהוי הזדמנויות



12 במרץ 2020

משרד הבריאות נתבע לפצות ב-884 אלף שקל את חברת עטרה בגין ביטול זכייתה במכרז להספקת פירות וירקות לבתי החולים הממשלתיים



12 במרץ 2020

הידיעות האחרונות

בעקבות משבר הקורונה: Sodexo on site משנה את פעילותה במסעדות העובדים

16 במרץ 2020

שופרסל נתבעת על ידי חברה המייבאת מוצרים כשרים למגזר החרדי בטענה להפרת הסכם

16 במרץ 2020

ויקטור שונפלד חוגג עם מאה מיליון בקבוקי יין / מאת מיכאל בן יוסף

9 במרץ 2020

בעקבות פגעי הקורונה: ליקוויד ספיריט מציעה לבעלי מסעדות מפגש בנושא ניהול משבר וזיהוי הזדמנויות

12 במרץ 2020

משרד הבריאות נתבע לפצות ב-884 אלף שקל את חברת עטרה בגין ביטול זכייתה במכרז להספקת פירות וירקות לבתי החולים הממשלתיים

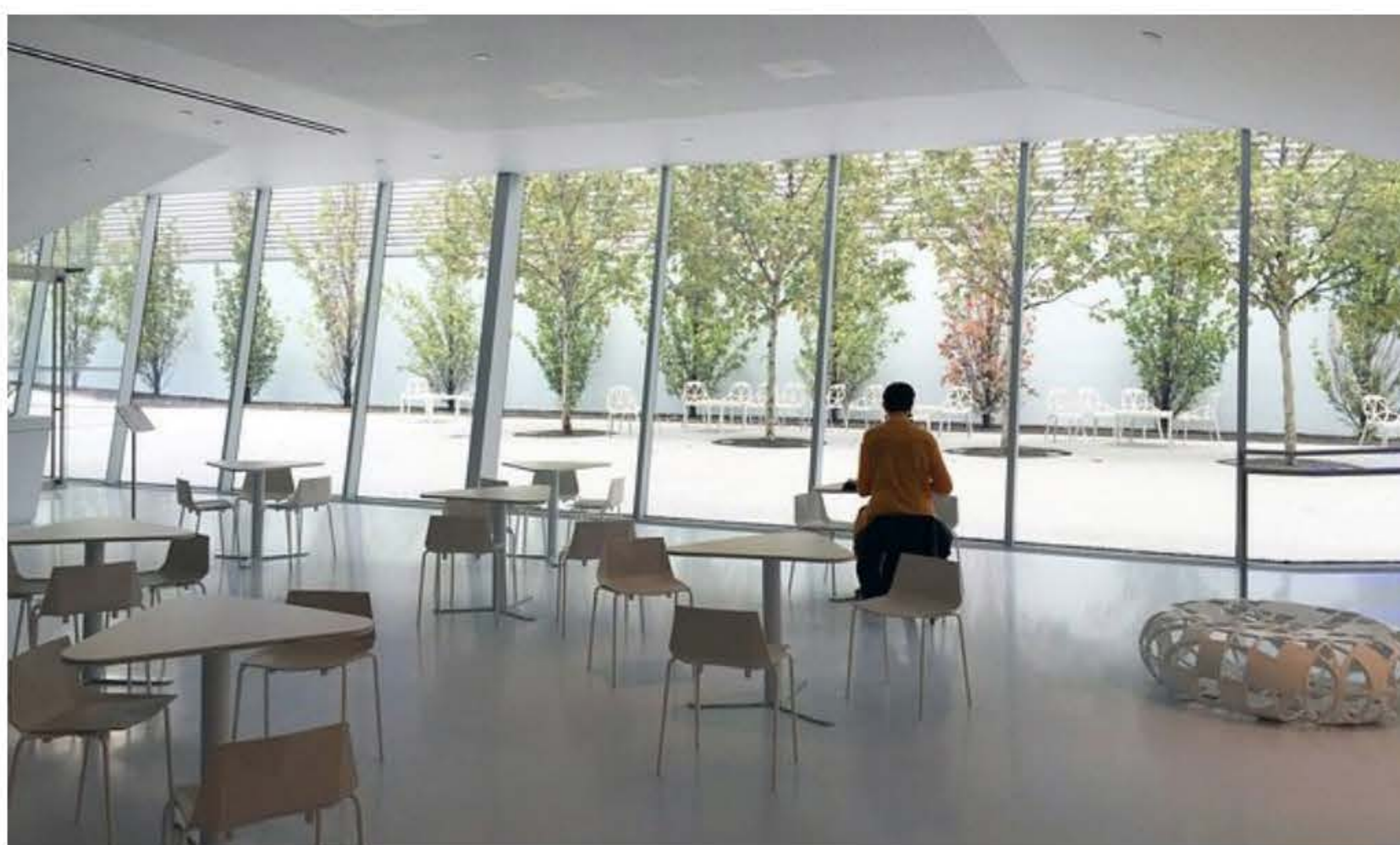
12 במרץ 2020

בית < חדשות < בעקבות משבר הקורונה: Sodexo on site משנה את פעילותה במסעדות העובדים

בעקבות משבר הקורונה: Sodexo on site משנה את פעילותה במסעדות העובדים

החברה תמשיך להפעיל את מערך ההסעדה בחדרי האוכל השונים במתכונת מצומצמת, כאשר העובדים יורשו להיכנס באופן מבוקר ולקחת את האוכל שלהם בחמשותף ולאכול במשרדם. עקב חוסר בפרודוקטים שונים, נאלצה החברה לצמצם את המבחר אותו היא מציעה ללקוחותיה

16 במרץ 2020 > חדשות



חברת **Sodexo on site**, המתמחה באספקת שירותי אחזקת מבנים ומערכות, ניהול שירותים והסעדה לארגונים, מוסדות ציבור וחברות מהגדולות במשק, ממשיכה להסעיד את עובדי המפעלים החיוניים תחת ההגבלות החדשות שיצאו.

החברה תמשיך להפעיל את מערך ההסעדה בחדרי האוכל השונים במתכונת מצומצמת, כאשר העובדים יורשו להיכנס באופן מבוקר ולקחת את האוכל שלהם בחמשותף ולאכול במשרדם.

כמו כן, עקב חוסר בפרודוקטים שונים, נאלצה החברה לצמצם את המבחר אותו היא מציעה ללקוחותיה, שכולל בד"כ תפריט עשיר ומגוון, המתאים לצרכיהם של בעלי רגישויות, צמחונים, טבעונים וכו'.

אודי בן שימול, מנכ"ל Sodexo On Site מוסר: "ההנחיות החדשות, המגבילות ומצמצמות שהייה של עובדים בחדר האוכל, אילצו אותנו להיערך מחדש ולמצוא פתרונות חלופיים לאופן הסעדת העובדים. ממראה יום-יומי של חדרי אוכל עמוסים ומלאי תורים, עברנו למראה של חדרי אוכל ריקים מאדם או של עובדים שאוספים חמשותף ומנות ארוזות וניגשים לאכול בעמדות העבודה שלהם.

"כמו כן, עקב צמצום הפעילות בחברות עצמן וחוסר בפרודוקטים מסוימים ובכלים חד פעמיים, נאלצנו להתאים את התפריט שאנו מציעים ללקוחותינו. חשוב לזכור את המרכיב האנושי של עובדינו. לאור מודל ההפעלה המועדכן, עלינו להתאים את כמות כוח האדם המועסק באתר. חלק מהעובדים ייצאו



אודי בן שימול מנכ"ל sodexo on site. צילום: טל שחר

לחל"ת וחלק יצאו לחופשה ורק אם לא תהיה ברירה נאלץ לפטר גם עובדים. אנו עושים את מיטב מאמצינו על מנת שהעובדים שחייבים להגיע למקום עבודתם ירגישו באופן המזערי ביותר את השפעות התפשטות נגיף קורונה ולהמשיך ולספק להם אוכל טעים, מזין וכמה שיותר מגוון, וכל זאת תוך שמירה על בריאות עובדינו ועל בריאות הסועדים".

חברת Sodexo On Site, מפעילה שתי חטיבות בישראל. האחת מתמחה בשירותי אחזקת מערכות אלקטרומכניות, מיזוג אוויר, חשמל ושירותי ניהול כלליים (Facility Management) וחטיבה המתמחה בשירותי הסעדה לארגונים, מוסדות ציבור ולחברות מהמובילות במשק בסקטורים השונים.

