ראיון

רוצים עסק מצליח? תשקיעו באיכות החיים של העובדים

זאת הפילוסופיה של קבוצת סודקסו, המעניקה מגוון שירותים לחברות המעסיקות כ־75 מיליון עובדים בעולם ● עכשיו היא רוצה ליישם אותה גם בישראל

מאת **רועי ברגמן**

כשפייר בלון, מייסד חברת סודקסו, נכנס לתחום שירותי ההסעדה לארגונים בעיר מרסיי שצרפת בשנת 1966, גם הוא בטח לא האמין ש־47 שנה אחרי כן סודקסו תהפוך לשם דבר בתחום השירותים לארגונים, תעסיק קרוב ל־420 אלף עובדים ותעניק שירותים ל־75 מיליון איש ב־80 מדינות ברחבי העולם.

למרות ההצלחה העולמית האדירה שלה, השם סודקסו היה כמעט עלום בישראל, אף שלחברה השפעה רחבה על עובדים רבים בישראל כבר כיום. בבעלות הקבוצה שתי חברות מקומיות: שפע, המעניקה שירותי הסעדה למפעלים ולחברות במגזר העסקי, וסיבוס, שמחוברת לכ־1,350 חברות במשק ומעניקה שירותי הסעדה מחוץ למשרד ליותר מ־260 אלף עובדים באמצעות כרטיס המאפשר תשלום על ארוחות דרך המשכורת ובהנחות מיוחדות שמעניקות המסעדות שעימן יש לסיבוס קשר עסקי.

עכשיו מגיעים לארץ בכירי סודקסו העולמית, ובראשם המנכ"ל מישל לנדל, על מנת להשיק את המותג המשותף סודקסו, שיכלול הן את סיבוס והן את שפע, במטרה לייצר אחיזה ארוכת טווח בשוק המקומי ולהרחיב את סל השירותים שהיא מעניקה.

לא על האוכל לבדו

"אנחנו מאמינים בישראל ובכלכלה החזקה שלה", אומר לנדל בראיון מיוחד ל"ידיעות אחרונות", ערב הגעתו לארץ. "אנחנו רואים בה עתיד מזהיר עם שלל החברות מתחומי הטכנולוגיה והביומד המוכרות שלה. האסטרטגיה שלנו בכל מדינה שאליה אנחנו מגיעים היא לצמוח ולהמשיך להשקיע. הרבה מקבלי החלטות בר־חבי העולם מקושרים לישראל, ולכן טוב עבורנו להיות שם".

"התחלנו את הדרך בשירותי הסעדה לארגונים, אבל כיום אנחנו מספקים שירותים מגוונים באתרים של חברות", מספר לנדל. "התפיסה שלנו אומרת שאם לעובדים יש איכות חיים טובה יותר במקום העבודה, הם יכולים להתקדם באופן אישי ולהשפיע על הצמיחה של העסק ועל התוצאות שלו".

איך זה עובד?

"כשסודקסו התחילה בתחום ההסעדה, המטרה הייתה להפוך את ארוחת הצהריים לנוחה ומהנה יותר לעובדים. התפיסה הייתה שאם יש לך ארוחת צהריים מהנה, אתה עובד ביותר חשק ויעילות גם אחר הצהריים. החברה כולה נבנתה על הרעיון הזה. אם אתה משפיע על איכות החיים של העובדים, תהיה לך בסוף השפעה על התפוקה של הארגון".

והשירותים של סודקסו נמתחים הרבה מעבר לארוחת הצהריים, על פי לנדל. כיום החברה מספקת שירותי קבלה, הסעדה, ניקיון ותחזוקה באלפי אתרים, החל מחברות עסקיות, דרך מסעדות ועד בתי חולים. סודקסו גם מוצאת את עצמה בשנים האחרונות מתאימה עצמה לטרנדים גלובליים, כמו מזון בריא יותר, צריכת אנרגיה נמוכה יותר וחוקי עבודה נוקשים יותר.

אך לא רק תחזוקה נמצאת בקנה של סודקסו, אלא מתן מענה למגוון רחב של צרכים של הארגון. כך למשל במטה מייקרוסופט אירופה, השוכן בפאתי פריז, מעמידה סודקסו שירותי ניהול בניין, שמתחילים במכונות השתייה האוטומטיות, נמשכות בקפיטריה ובחדרי ישיבות ועד שירותי קונסייראז' לעובדים.

"המטרה שלנו היא גם להפוך את הארגונים ליותר יעילים", אומר לנדל בתשובה לשאלת החיסכון בעלויות שמייצרת סודקסו לארגונים. "אנחנו עוזרים להם להתנהל נכון יותר. אחת המטרות של ארגונים ברחבי העולם כיום היא רווחת העובד. לא כל החברות וכל בתי החולים כאלה, אבל יש הרבה חברות שרוצות להיות אטרקטיביות לעובדים המוכשרים שלהם ולהוציא מהם תפוקה גבוהה יותר. לסביבת העבודה יש השפעה רבה על כך".

כמו חברות רבות אחרות, גם סודקסו מתמודדת היום עם המשבר הכלכלי ועם הצמיחה המואטת בפעילות, בעיקר באירופה, ואף הכריזה באוזרונה על תוכנית התייעלות ברחבי הארגון. לנדל מודע היטב להשפעה של המצב הנוכחי, אך רואה גם את נקודות האור.

שתי רכישות מקומיות

"המשבר משפיע על העסקים שלנו בעיקר בתחום ההסעדה, בגלל הנטייה לצמצם את ההוצאות. האבטלה עולה, חברות מבצעות פיטורים ויש פחות עובדים להאכיל. אבל באופן בסיסי אנחנו בנויים לתת את כל מגוון השירותים, וזה מאפשר לנו דווקא לצמוח. הכלכלה אמנם מדשדשת, אך עבורנו זו הזדמנות", הוא אומר.

בישראל מצאה סודקסו עניין רב בחברת סיבוס, אותה רכשה מידי רמי שביט, בעל השליטה במשביר לצרכן, ומצטרפת לחטיבת ה־Benefits & Rewards של החברה. "סיבוס מביאה עימה משהו מרענן ברמה הטכנולוגית", מסביר דניס משואל, מנכ"ל החטיבה. "אנחנו לא רואים בה רק כרטיס כניסה לשוק המקומי בתחום ההסעדה מחוץ למקום העבודה אלא הרבה מעבר לכך, ואנחנו מאמינים שנוכל לנצל את הידע האדיר שבה כדי להרחיב את השירותים שאנחנו נותנים גם במקומות אחרים בעולם".

אחד הגורמים המרכזיים עימם תידרש סודקסו להתמודד בישראל הוא מעמד עובדי הקבלן בחברות שלהן מעניקה סודקסו שירותים. מי שני דרשים לסייע ללנדל ולשאר חברי הנהלת סודקסו לעשות זאת הם מנהלי הפעילות בישראל, חיים בן־סימון, מנכ"ל סיבוס ארוחות עסקיות, ואורי בן־שימול, מנכ"ל שפע.

סודקסו מספקת שירותי קבלה, הסעדה, ניקיון ותחזוקה וניהול בניינים באלפי אתרים, החל מחברות עסקיות, דרך מסעדות ועד בתי חולים

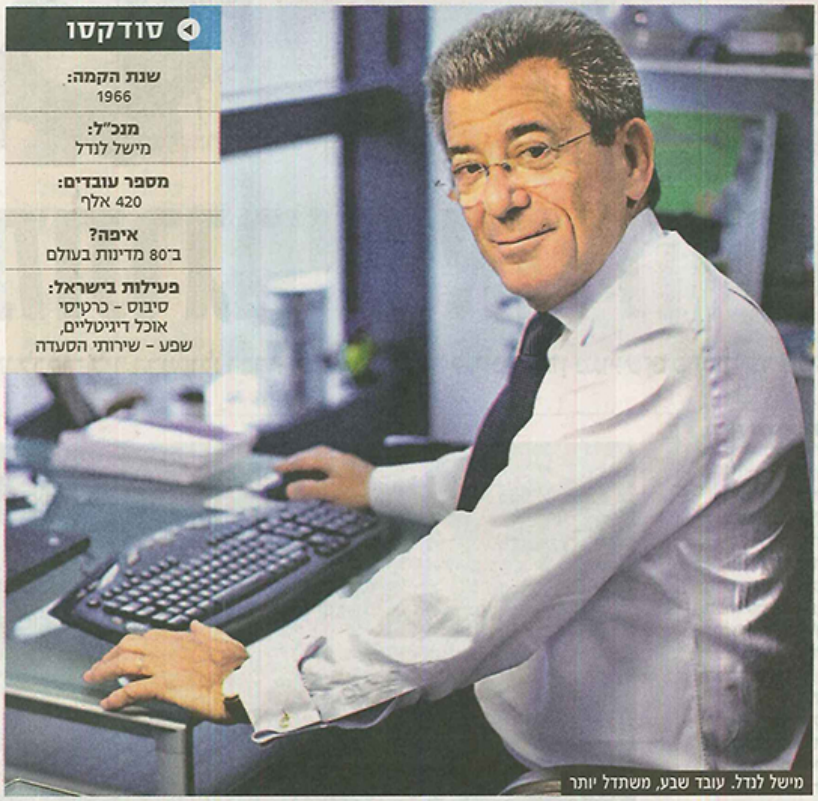
המנכ"ל מישל לנדל: "החברה נבנתה על בסיס התפיסה שאם העובד נהנה מארוחת צהריים סובה, הוא עובד ביותר חשק ויעילות אחר הצהריים"

בן־שימול מסביר את ההבדל שמייצרת סודקסו: "בישראל תחום השירותים נתפס כנמוך, אבל אנחנו משתייכים לקבוצה שהבינה כבר לפני שנים שרק אם תאמץ אליך את העובדים, תציע להם מסלולי קידום ותעניק להם ביטחון תעסוקתי – תייצר מחויבות, תרבות ארגונית ובסופו של דבר רווח לך ולהם".

"אנחנו עושים התאמות לכל מדינה שבה אנחנו עובדים", מסביר לנדל. "יש לנו גם כללים חוצי גבולות, כמו הפילוסופיה, האתיקה והיושרה שלנו. ובסופו של דבר זה עסק של אנשים: שביעות הרצון של הלקוחות מושפעת מהעבודה של האנשים שלנו, ויש קורלציה בין המחויבות של העובדים שלנו להצלחת הארגון".

"התוכנית שלנו בישראל היא לבנות את המותג שלנו צעד אחר צעד", מסכם לנדל. "המטרה עבורנו היא להיות בשוק בטווח הארוך. אנחנו רוצים לעשות טוב ללקוחות שלנו וגם לקהילה. אני מאמין שיום אחד יכירו בישראל את סודקסו טוב מאוד".

הכותב היה אורח סודקסו בצרפת.



מישל לנדל. עובד שבע, משתדל יותר

סודקסו

שנת הקמה: 1966

מנכ"ל: מישל לנדל

מספר עובדים: 420 אלף

איפה? ב־80 מדינות בעולם

פעילות בישראל: סיבוס – כרטיסי אוכל דיגיטליים, שפע – שירותי הסעדה