

# חברת Sodexo on site

## מביאה את אוכל הרחוב הישר למקום העבודה!

השף צ'רלי פדידה יגיע בקרוב למספר מסעדות אותן מפעילה חברת Sodexo on site (סודקסו און סייט) יחד עם הפוד-טראק שלו וישדרג לאלפי עובדים את יום העבודה עם אוכל רחוב גורמה.



הפודטראק של צ'רלי פדידה בסניף קרלסברג באשקלון. צילום ערן מילוא

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, על כל הכרוך בכך: משלב עיצוב המסעדה, כולל תכנון התפריט, בניית תפריט מותאם עם תזונאית החברה, דרך בישול במקום של אוכל טרי, טעים ומזין ועד להגשה נעימה ושירות מוקפד לסועדים. כל זאת כחלק מגישת החברה לאספקת שירותים משפרי איכות חיים (Quality of Life Services). החברה קשובה לצרכים המיוחדים של הארגונים השונים ומתאימה לכל לקוח סל שירותים המתאים במדויק לצרכיו. החברה מפעילה נהלי בטיחות מחמירים בתחום בטיחות במזון ובטיחות בעבודה. החברה עובדת עם מוסדות וארגונים מהגדולים במשק וביניהם: כנסת ישראל, משרד החוץ, הסוכנות היהודית, בי"ח אסותא אשדוד, רד בינת, ריסקו, קבוצת לובינסקי וכו'. החברה הינה כחלק מתאגיד SODEXO העולמי המעסיק למעלה מ-460,000 עובדים ב-74 מדינות ברחבי העולם ומשרת מידי יום 100 מיליון לקוחות במגוון שירותים.

חברת Sodexo on site (סודקסו און סייט), המתמחה במתן שירותי אחזקה ושירותי הסעדה לארגונים, מוסדות ציבור ולחברות מהמובילות במשק בסקטורים השונים, תארח בקרוב את השף צ'רלי פדידה. פדידה יגיע יחד עם הפוד-טראק שלו, איתו הוא נודד ברחבי הארץ, למגוון מסעדות אותן מפעילה חברת Sodexo on site על מנת לפנק את העובדים באוכל רחוב משובח.

השבוע, הגיע פדידה עם הפוד-טראק שלו למסעדה אותה מפעילה החברה בקרלסברג באשקלון, שם יצר עבור העובדים חוויה קולינירית מפנקת וחדשנית.

מבין המנות שהוגשו ניתן היה למצוא המבורגר גורמה, פיש אנד צ'יפס בליווי אילוי ובצל מטוגן, צ'קן ראנצ' בורגר בצ'ימיצ'ורי והמבורגר טבעוני.

עבור Sodexo On Site שחזונה הוא שיפור איכות החיים של העובדים, זו עוד דרך לשדרג את היום-יום של העובדים, להוציאם מהשגרה ולהביא אליהם את החידושים והטרנדים החמים בתחום המזון.

חברת Sodexo On Site, מפעילה שתי חטיבות