

BEYOND EXPECTATIONS

50

מנכ"לים ומנכ"ליות

על הדרך להצלחה,  
על השנה המתגרת,  
על השראה וחזון  
וגם טיפים לניהול



« לכתבה המלאה »

**גלובס**  
מגזין בדיקות המחלקה המסחרית

## תוכן עניינים / BEYOND EXPECTATIONS



**גילוי מלא:** המגזין שלפניכם הוא יחמה של גלובס המחלקה המסחרית בשיתוף חטיבת ג'נסיס מבית כלמוביל. מערכת גלובס אישה ארראית על התכונים ולא הייתה שותפה בעריכתם. קריאה מהנה!

**סמנכ"ל סחר:** חידל חצקני  
**מנהלת מחלקה מסחרית:** אורית פטורי  
**מנהלת פרייקט:** עומר בזה  
**עריכה גרפית:** ענבר דוד

**גלובס**  
 ג'זן באפקט המחלקה המסחרית



## ממשיכים, אחרת



**אודי בן שימול, מנכ"ל חברת Sodexo on site**  
בן 49, נשוי + 4 ונר בקריית אתא.  
תחביבים: טריאתלון

צילום: דורון גיל

הדרך שלי: שבע שנים עבדתי במשרד רואי החשבון 'דלויט' ואחריהן, מצויד בארגז כלים לתעשייה, כיהנתי כסמנכ"ל כספים בשתי חברות בתחום השירותים, קבוצת כסיר וקבוצת ISS ישראל. בשמונה השנים האחרונות אני מכהן כמנכ"ל Sodexo ישראל, החברה, שעסקה תחילה בשירותי הסעדה בלבד עם מחזור מכירות של 100 מיליון שקלים, מספקת היום מגוון רחב של שירותים לעסקים, במחזור כולל של כ-500 מיליון שקלים ומעסיקה כ-2,000 עובדים בישראל.

מהלך מנצח: ארבעה חודשים לפני הקורונה החליטה קבוצת ISS העולמית לעזוב את ישראל. אחרי משא ומתן ממושך, רכשנו את חטיבת ההסעדה של ISS. מהלך זה

**חווית ההסעדה  
המוסדית הייתה כל יום  
טעם אחר, מאז הקורונה  
הסועד מחפש ודאות.  
משמע, מנות מסוימות  
שהגדרנו עם טעם קבוע  
ולא משתנה, בדיוק כמו  
תפריט במסעדה**

אפשר לחברה להתמודד עם מגפת הקורונה והשלכותיה על תחום שירותי ההסעדה בצורה מיטבית, עד לכדי יצירת חברת ההסעדה הגדולה בישראל והמובילה בתחום בחדשנות, אמינות ומקצועיות.

אתגר מהשנה החולפת: אנו קוראים לאסטרטגיה שלנו 'ממשיכים, אחרת'. 'ממשיכים' – משום שאת השירותים הדיוניים לחברות וארגונים אי אפשר להפסיק ו'אחרת' – כי אחרי שנה וחצי לצד הקורונה צריך להפנים שכבר לא נחזור לנקודה שבה הפסקנו בפברואר 2020. בנינו תפיסת הפעלה שמדגישה 'מנות

השראה: הסופר והמרצה סיימון אוליבר סינק. התחברתי לגישתו הניהולית: בניית מנהיגות על סמך אמון ופיתוח ההון האנושי בחברה.

בעתיד: להמשיך בנישה של "מתי בפעם האחרונה עשית משהו בפעם הראשונה?" וכל הזמן לחדש.

מצולחתות: קוליגיה של מסעדות בתוך עולם ההסעדה המוסדית. אם טרום הקורונה חוויית ההסעדה המוסדית הייתה כל יום טעם אחר, מאז הקורונה הסועד מחפש ודאות. משמע, מנות מסוימות שהגדרנו עם טעם קבוע ולא משתנה, בדיוק כמו תפריט במסעדה.