

INFORMACJA PRASOWA

26 kwietnia 2013

Jedz w Sodexo bez glutaminianu sodu

Sodexo, jako pierwsza na rynku firma zajmująca się żywieniem zbiorowym w miejscach pracy, wprowadza nową strategię w zakresie zdrowego żywienia i wycofuje z receptur składniki zawierające glutaminian sodu. To pierwszy etap zmian zaplanowanych przez Sodexo na 2013 i 2014 rok w obszarze zdrowej oferty żywieniowej.



Uwzględniając wciąż rosnące oczekiwania klientów, a także biorąc pod uwagę najnowsze trendy panujące wśród polskich konsumentów, Sodexo udoskonaliło receptury serwowanych potraw. Wszelkie dotychczasowe receptury, zawierające składniki z zawartością glutaminianu sodu, zostały zmodyfikowane. Zamiast gotowych przypraw i dodatków kucharze w ponad 70 restauracjach Sodexo w Polsce od kwietnia 2013 roku wykorzystują **tylko składniki i przyprawy, bez zawartości glutaminianu sodu**. To oznacza, że w kuchniach Sodexo nie będą używane, np. przyprawy do zup w płynie. Nie używamy też sody. Dania w restauracjach Sodexo są przyrządzane codziennie i gotowane na miejscu, co pozwala kucharzom na łatwą zmianę receptur i kontrolowanie dodawanych składników.

Yann Gontard, Sodexo CEO Central Europe powiedział:

Strategia Sodexo w zakresie produkcji dań bez zawartości glutaminianu sodu wyznacza nowe trendy w zakresie żywienia zbiorowego w miejscu pracy. Oferta dań bez zawartości glutaminianu sodu jest dedykowana dla konsumentów, którzy wcześniej obawiali się jedzenia poza domem ze względu na nadużywanie produktów zawierających glutaminian przez restauratorów w miejscach pracy. Wierzę, że wycofanie składników zawierających glutaminian sodu z posiłków produkowanych przez Sodexo będzie miało pozytywny wpływ na samopoczucie naszych konsumentów. Ciepły i odpowiednio zbilansowany posiłek w ciągu dnia to dobra alternatywa dla kanapek, które pracownicy często przynoszą z domu i popijają zupą z proszku.

Jako światowy lider w zakresie usług wpływających na poprawę jakości życia, Sodexo jest przekonane, że dobre samopoczucie ludzi jest kluczowym źródłem wydajności i postępu zarówno firm, jak i osób prywatnych. Zgodnie z tym przekonaniem Sodexo planuje kolejne etapy zmian w zakresie oferty żywieniowej, które będą wdrażane przez 2 kolejne lata.

Czym jest glutaminian sodu?

Glutaminian sodu (MSG) to substancja naturalnie występująca w przyrodzie, np. w mięsach, pomidorach i niektórych serach żółtych. Służy do wzmacniania smaku i pojawia się w mieszankach przypraw, wyrobach mięsnych czy w słonych przekąskach (np. w chipsach). Glutaminian odpowiada szczególnie za podkreślenie smaków mięsnych produktów. W Polsce spożywa się go rocznie od 200 do 300 gramów na osobę.

Zioła zamiast przypraw z glutaminianem sodu

Zioła to składniki, które nadają smak i aromat potrawom. Można je stosować praktycznie do wszystkich potraw: mięs, ryb, zup oraz warzyw i owoców jako zastępnik dla przypraw, takich jak maggi. Zarówno świeże zioła, jak i suszone przyprawy to niezbędne składniki w każdej zdrowej kuchni. Dzięki zwiększeniu ich ilości w potrawach oraz zmniejszeniu ilości soli w serwowanych potrawach, Sodexo pozytywnie wpływa na zdrowie konsumentów.

O Sodexo

Sodexo Polska

Sodexo zatrudnia 2 000 pracowników w Polsce, i dostarcza Usługi dla Nieruchomości (On-site Services) świadczone w ponad 2 400 lokalizacjach dla klientów z sektora korporacyjnego, służby zdrowia, edukacji oraz sportu i rekreacji.

Sodexo oferuje szeroką gamę usług, począwszy od konserwacji technicznej, cateringu, utrzymania czystości, obsługi recepcji, do usług ochrony i zarządzania terenami zielonymi, co pozwala klientom koncentrować się na ich podstawowej działalności.

Grupa Sodexo

Jakość Życia odgrywa ważną rolę w indywidualnym rozwoju każdego człowieka oraz w działalności organizacji. Bazując na takim przekonaniu Sodexo, od chwili założenia firmy przez **Pierre'a Bellon'a w 1966 roku**, jest strategicznym partnerem dla firm i instytucji, które kładą nacisk na efektywność, lojalność i dobre samopoczucie pracowników oraz partnerów biznesowych.

Z wielką pasją **420 000 pracowników Sodexo w 80 krajach**, każdego dnia projektuje, zarządza i dostarcza Usługi dla Nieruchomości (**Sodexo On-site Services**) oraz kompleksowe rozwiązania motywacyjne (**Sodexo Motivation Solutions**).

Sodexo w liczbach (dane z 31 sierpnia 2012)

Sodexo na świecie

18,2 miliardów euro skonsolidowanego dochodu
420 000 pracowników
20 pozycja na liście największych pracodawców
80 krajów
34 300 placówek
75 milionów konsumentów dziennie

Sodexo w Polsce

Sodexo On-site Services
5 800 000 obsługiwanej powierzchni (m²)
2 000 zatrudnionych pracowników
2 600 obsługiwanych mniejszych jednostek
420 Klientów
400 obsługiwanych nieruchomości

70 obsługiwanych restauracji

Sodexo Motivation Solutions

40 000 klientów

3 000 000 użytkowników rozwiązań rocznie

50 000 punktów usługowo-handlowych
współpracujących w całej Polsce

Kontakt

Magdalena Pierowicz

magdalena.pierowicz@sodexo.com

Tel.: +48 22 338 96 07

Kom.: +48 664 410 052