

PRESSE MELDUNG



MACH DICH KNACKIG!

Starkoch Roland Trettl trifft auf unkonventionelle Menülinie von Sodexo

Wien, 24. Mai 2016 – Roland Trettl hat sich von Sternerestaurants und Haubenküchen verabschiedet und wechselt an die Kochtöpfe der Betriebsgastronomie. Gemeinsam mit dem internationalen Caterer Sodexo kreierte der bekannte Spitzenkoch ausgefallene Rezepte für die vegetarisch-vegane Menülinie Peter + Silie.

Passende Partner für geteilte Passion

Was bewegt einen erfolgreichen Spitzenkoch, der einst in exklusiven Kreisen seine Kreationen präsentierte, zu einer Kooperation mit einem Marktführer der Gemeinschaftsgastronomie? *„In erster Linie geht es doch ums gute Essen. Es geht darum, den Gast glücklich zu machen. Das kann ich in der Gemeinschaftsverpflegung, wo ich mit gutem Essen sehr viel mehr Menschen erreiche, eher als im Fine-Dining“*, erklärt Roland Trettl seinen ungewöhnlichen Schritt und einen ganz persönlichen Traum.

Für die Umsetzung seines Vorhabens traf der Südtiroler Sternekoch auf den passenden Partner. Sodexo unterhält allein in der D|A|CH-Region für die sogenannten On-site-Services 700 Betriebe mit 12.500 Mitarbeitern und versorgt täglich rund 430.000 Gäste. In Österreich ist Sodexo an 1.200 Standorten mit rund 3.800 Mitarbeitern vertreten und erreicht mit seinen Services rund 70.000 Menschen täglich. Unter dem Dach der „QUALITY OF LIFE SERVICES“ verfolgt das Unternehmen bei der Gemeinschaftsverpflegung den Anspruch, eine neue Essklasse zu etablieren, die mit höchster Qualität, genussreichen Speisen und moderner Ernährung einen Beitrag für mehr Lebensqualität im Alltag leistet.

Im Rahmen neuer Ernährungstrends konzipierte Sodexo vor rund einem Jahr die frisch-freche Menülinie Peter + Silie für seine Betriebsrestaurants. Mit den vegetarischen und veganen Gerichten traf das Unternehmen nicht nur auf den Puls der Zeit, sondern auch auf Zustimmung bei Roland Trettl: *„Mit Peter + Silie konnte ich mich sofort identifizieren, weil es den Gast nicht bevormundet, sondern jeden dazu einlädt, Neues zu entdecken und Freude an gutem Essen zu haben.“*

Die Basis für eine ebenso faszinierende wie fruchtbare Zusammenarbeit war gefunden.

ADRESSE

Sodexo Service
Solutions Austria GmbH
Heiligenstädter Lände 27c
1190 Wien
+43 1 3286057-2751

PRESSEKONTAKT

Sodexo D|A|CH
Jeannine Haberich &
Elisabeth Hiesmayr
+43 1 3286057-2751
Presse.DACH@sodexo.com

48 kulinarische Inspirationen für vier köstliche Jahreszeiten

In einem dreitägigen Workshop kreierte der Südtiroler Sternekoch mit sechs Küchenchefs von Sodexo innovative Geschmackserlebnisse für die vegetarische und vegane Menülinie Peter + Silie. Das Team diskutierte, konzipierte, kochte und dokumentierte am Ende je zwölf neue Rezepturen für den kommenden Sommer und Herbst. Eine kleine Kostprobe aus dem frisch entwickelten Repertoire: „Kalte Wassermelonen-Tomatensuppe mit grünem Spargel und Fenchel“, „Salat von Tomaten und gebratenen Erdbeeren mit Mozzarella“ und „Zweierlei Süßkartoffeln mit Nektarinen und Chiasamen“.

Für Oliver Vellage (CEO Corporate Services Sodexo-Gruppe DIAICH) können sich die Ergebnisse sehen lassen: *„Wir empfinden die Zusammenarbeit als sehr inspirierend und wir lernen auch viel voneinander. Durch diese Kooperation heben wir unsere Marke Peter + Silie auf ein neues Level. Die Gerichte stehen für ein hohes Maß an gastronomischem Handwerk und schmecken einfach unfassbar gut.“*

Die Sodexo-Chefköche zeigten insbesondere Begeisterung dafür, mit einer berühmten Persönlichkeit wie Roland Trettl zusammenarbeiten und dabei eigene Kreativität einbringen zu dürfen. Im Gegenzug faszinierte den Sternekoch die Aufgabe, Ideen zu entwickeln, die auch dann funktionieren, wenn sie im 30-Minuten-Takt 400 Mal umgesetzt werden müssen. Dabei schätzte Trettl den wechselseitigen Lernprozess: *„Ich kann mit guten Ideen kommen, aber sie müssen auch umsetzbar sein, wenn auf einmal 1.500 Gäste reinströmen. Das zu beurteilen, können die Küchenchefs aus der Gemeinschaftsverpflegung am besten, auf sie kommt es an, sie sind die Stars der einzelnen Betriebe.“*

Eine deutliche Gemeinsamkeit von Roland Trettl und Sodexo kristallisierte sich während der Entwicklung der Rezepte heraus – das Credo, den Gast glücklich zu machen und zur Verbesserung seiner Lebensqualität einen Beitrag zu leisten.

In diesem Sinne war der nächste Workshop schnell beschlossene Sache. Mit je zwölf weiteren Kreationen für Winter und Frühling möchten Trettl und Sodexo ihre Mission fortsetzen und beweisen, dass frische Küche in der Gemeinschaftsverpflegung sehr gut funktioniert und keinen Widerspruch darstellt.

Davon überzeugen können sich die Gäste in den Sodexo-Betriebsrestaurants der DIAICH-Region ab Sommer 2016. Laut Trettl ist das Ziel der Zusammenarbeit dann erreicht, wenn *„jeder Gast, der Peter + Silie genossen hat, mit einem Lächeln das Betriebsrestaurant verlässt und im Anschluss wieder gerne zur Arbeit geht.“*

Frischer Wind für neuen Kurs in der Betriebsgastronomie

Der Caterer Sodexo verbindet mit dieser außergewöhnlichen Kooperation eine große Chance, den gewünschten Wandel im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung voranzutreiben.

„Nicht nur die Küche, auch die Genussgewohnheiten sind kreativer geworden. Bewusstere und gesündere Ernährung, mehr Balance und Abwechslung sind bei vielen Menschen Ausdruck eines Lebensstils“, weiß Oliver Vellage (CEO Corporate Services Sodexo-Gruppe DIAICH) und möchte diesen Trend bedienen. Rund jeder 10. isst bereits vegetarisch, jeder 4. ist Flexitarier und ein Prozent der Menschen ernährt sich vegan (Quelle: VEBU).

Unter dem Motto „Vegan und vegetarisch neu entdecken“ präsentierte Sodexo 2015 erstmals Peter + Silie – eine Menülinie für Menschen, die Lust haben, Neues zu probieren, saisonale Produkte lieben und auf Fleisch ganz oder tageweise verzichten wollen.

Sodexo serviert mit Peter + Silie und dem Testimonial Roland Trettl ein Konzept in der Gemeinschaftsverpflegung, das Kreativität und Kante zeigt – um seinen Gästen, aber auch der Cateringbranche selbst, ein Umdenken bezüglich Betriebsgastronomie schmackhaft zu machen.

Dabei geht es aber nicht nur um Ernährung, sondern auch um Wohlbefinden und Freude am Essen. Deshalb verzichtet Sodexo auf erhobene Zeigefinger oder Belehrungen zu gesunder Ernährung und gestaltet die Markenwelt von Peter + Silie ebenso frisch, innovativ und Spaßig wie die Speisen selbst



Bildtext: Die Sodexo-Köche zeigten insbesondere Begeisterung dafür, mit einer berühmten Persönlichkeit wie Roland Trettl zusammenarbeiten und dabei eigene Kreativität einbringen zu dürfen. Im Gegenzug faszinierte den Sternekoch die Aufgabe, Ideen zu entwickeln, die auch dann funktionieren, wenn sie im 30-Minuten-Takt 400 Mal umgesetzt werden müssen.

Quelle: Sodexo



Bildtext: Roland Trettl hat sich von Sternenrestaurants und Haubenküche verabschiedet und wechselt an die Kochtöpfe der Betriebsgastronomie. Gemeinsam mit dem internationalen Caterer Sodexo kreierte der bekannte Spitzenkoch ausgefallene Rezepte für die vegetarisch-vegane Menülinie Peter + Silie.

Quelle: Sodexo

Über Sodexo

Sodexo beschäftigt heute in der DIAICH-Region rund 16.700 Mitarbeiter, die mit ihrer Servicementalität täglich mehr als 430.000 Nutzer in rund 1.900 Betrieben begeistern, darunter Wirtschaftsunternehmen, Behörden, Schulen, Kindergärten, Kliniken und Senioreneinrichtungen.



Von Pierre Bellon 1966 gegründet, ist Sodexo weltweit führend bei Services für mehr Lebensqualität, die eine wichtige Rolle für den Erfolg des Einzelnen und von Organisationen spielt. Dank einer einzigartigen Kombination aus On-site Services, Benefits and Rewards Services und Personal and Home Services stellt Sodexo täglich für 75 Mio. Menschen in 80 Ländern seine Dienste bereit. Aus dem Leistungsspektrum mit über 100 verschiedenen Angeboten stellt Sodexo auf Grundlage von mehr als 45 Jahren Erfahrung integrierte Kundenlösungen zusammen. Dieses Angebot umfasst etwa Empfangs-, Sicherheits-, Wartungs- und Reinigungsdienste, Catering, Facility Management, Restaurant- und Geschenkgutscheine sowie Tankpässe für Mitarbeiter, Unterstützungsleistungen in den eigenen vier Wänden und Concierge-Services. Der

Erfolg und die Leistungsfähigkeit von Sodexo beruhen auf der Unabhängigkeit, dem nachhaltigen Geschäftsmodell und der Fähigkeit des Unternehmens, seine weltweit 420.000 Mitarbeiter kontinuierlich weiterzuentwickeln und an sich zu binden.

KENNZAHLEN (per 31. August 2015)

Sodexo weltweit

19,8 Mrd. Euro Konzernumsatz
420.000 Mitarbeiter
Nr. 19 der größten Arbeitgeber weltweit
80 Länder
32.000 Standorte
75 Mio. Endkunden jeden Tag
14 Mrd. Marktkapitalisierung
(per 12. November 2016)

Sodexo in Deutschland

599 Mio. Euro Umsatz (On-site Services*)
12.500 Mitarbeiter (On-site Services*)
350.000 Endkunden jeden Tag
10.000 Kunden (Benefits & Rewards)
698 Betriebe (On-site Services)
100.000 Einlösestellen (Benefits & Rewards)

* inkl. managed Umsatz

Sodexo in Österreich

115 Mio. Euro Umsatz (On-site Services*)
3.800 Mitarbeiter
70.000 Endkunden jeden Tag
4.000 Kunden (Benefits & Rewards)
1.200 Betriebe (On-site Services*)
19.000 Einlösestellen (Benefits & Rewards)

* inkl. managed Umsatz

Sodexo Schweiz

28,2 Mio. Euro Umsatz
394 Mitarbeiter
9.200 Endkunden jeden Tag
28 Betriebe