

# PRESSE MELDUNG



## ERFOLGSREZEPT BEKOMMT DRUCKFRISCHE BEILAGE VEGAZIN

**Sodexo erweitert sein Menükonzept Peter + Silie um ein Magazin für Restaurantgäste**

**Rüsselsheim, 26. September 2016** – VEGAZIN lautet der Titel des neuen Magazins, das am 26. September 2016 erstmalig erscheint und in den Sodexo-Betriebsrestaurants das Foodkonzept Peter + Silie künftig redaktionell durchs Jahr begleiten wird.

Unter dem Motto „Vegan und vegetarisch neu entdecken“ präsentierte Sodexo 2015 erstmals Peter + Silie – ein Menükonzept für Menschen, die Lust haben, Neues zu entdecken, saisonale Produkte lieben und auf Fleisch und Fisch ganz oder teilweise verzichten wollen. Roland Trettl, Starkoch aus Südtirol, konnte sich für diesen Ansatz schnell begeistern und entwickelt seit Anfang 2016 gemeinsam mit den Küchenchefs von Sodexo saisonale Rezepte für die neue Menülinie.

Mit den kulinarischen Kreationen und der frisch-frechen Markenwelt traf das Unternehmen nicht nur den Geschmack seiner Restaurantgäste, sondern auch die Lebensphilosophie vieler Menschen.

Peter + Silie steht für kreative Abwechslung, Spaß an gutem Essen und frische Trends. Diese Genuss- und Lebenswelt holt Sodexo nun für seine Kunden und Restaurantgäste in ein redaktionelles Magazin.

### **VEGAZIN – Leckere Lesehappen für Genießer**

Das neue Magazin von Peter + Silie mit dem Titel VEGAZIN richtet sich an Menschen, die Interesse an vegetarischer und veganer Küche sowie Spaß an gesundem Genuss, ethischem Bewusstsein und Saisonalität haben.

Vier Ausgaben pro Jahr begleiten die Jahreszeiten mit vegetarischen und veganen Themen, Rezeptinspirationen, Berichten zu saisonalen Produkten und aktuellen Trends sowie Interviews und Tipps von Ernährungsexperten und Küchenprofis. Zudem stellt Roland Trettl die neu entwickelten Saisongerichte vor und veröffentlicht Originalrezepte seiner Kreationen. Somit können Fans von Peter + Silie zuhause ganz leicht nachkochen, was ihnen im Betriebsrestaurant geschmeckt hat.

#### **ADRESSE**

**Sodexo Service GmbH**  
Eisenstr. 9a  
65428 Rüsselsheim  
+49 6142 1625-265

#### **PRESSEKONTAKT**

Sodexo  
Kommunikation D|A|CH  
Jeannine Haberich &  
Elenora Kaplan  
+49 6142 1625-265  
Presse.DACH@sodexo.com

*„Mit VEGAZIN geben wir der frisch-frechen Genusswelt von Peter + Silie ein neues visuelles Format und holen unsere Philosophie aus der Küche ins Leben der Leute. Wir gewähren unseren Gästen einen Blick hinter die Kulissen, informieren über vegetarische und vegane Themen und geben ihnen etwas an die Hand, das sie auch in der heimischen Küche inspiriert“,* freut sich Oliver Vellage, CEO Corporate Services Sodexo D|A|CH über den Start des neuen Magazins von Sodexo.

Die erste Ausgabe von VEGAZIN kommt am 26. September, gemeinsam mit den frischen Herbstrezepten von Peter + Silie, auf den Tisch der rund 90 Sodexo-Betriebsrestaurants, die in Deutschland, Österreich und der Schweiz bereits die vegetarisch-vegane Menülinie anbieten. Das Kundenmagazin erscheint zu jedem neuen Saisonstart und ist in deutscher und englischer Sprachversion verfügbar.

Und während die Fans von Peter + Silie in der ersten Ausgabe schmökern, verleihen Sodexo und Roland Trettl dem Konzept bereits die nächste Würze.

## **Betriebsgastronomie über den Tellerrand hinaus gedacht**

Sodexo verbindet mit dem frischen Konzept und der außergewöhnlichen Kooperation die große Chance, ein Umdenken im Bereich der Betriebsgastronomie voranzutreiben.

*„Nicht nur die Küche, auch die Genussgewohnheiten sind kreativer geworden. Bewusstere Ernährung, mehr Balance und Abwechslung sind bei vielen Menschen Ausdruck eines Lebensstils“,* weiß Oliver Vellage und möchte diesen Trend bedienen.

Dabei geht es nicht nur um Ernährung, sondern auch um Wohlbefinden und Freude am Essen. Deshalb denkt Sodexo mit seinem Menükonzept weiter und gestaltet die Markenwelt von Peter + Silie über den Tellerrand hinaus – mit Ideen, die frisch, innovativ und spaßig sind, wie die Speisen selbst.

Mit dem Sternekoch Roland Trettl hat Sodexo das perfekte Testimonial für Peter + Silie an seiner Seite. Der Kochbuchautor und TV-Star verzichtet am Herd gerne auf Schnickschnack und serviert am liebsten die Wahrheit. „Essen ist sexy!“ und „Geschmack muss mich berühren!“, lautet sein Überzeugung und seine Botschaft an die Sodexo-Gäste.

Mit dieser außergewöhnlichen Kooperation serviert Sodexo ein Konzept im Betriebsrestaurant, das Kreativität und Kante zeigt – um seinen Kunden und Gästen, aber auch der Cateringbranche selbst, ein Umdenken bezüglich Betriebsgastronomie schmackhaft zu machen.



**Bildtext:** Eine Kostprobe aus dem frisch entwickelten Veggie-Magazin von Peter + Silie. VEGAZIN ergänzt Sodexos vegetarisch-veganes Menükonzept um informativen und inspirierenden Lesegenuss.

**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