







Pressespiegel  
Oktober 2006

---

## Folgende Kooperationsmöglichkeiten bietet Sodexho

---

-  Beratungsvereinbarung
-  Menüliefervereinbarung
-  Managementvereinbarung
-  Zentraleinkaufsvereinbarung
-  Bewirtschaftungsvereinbarung
-  Gemeinsame Gesellschaft

## Medienbericht über das Leistungsangebot von Sodexho

in der Zeitschrift Lebenswelt Heim



Sodexho Catering & Services GmbH  
Iglaseegasse 23  
1190 Wien  
Tel.: 01 / 328 60 57  
Fax: 01 / 328 60 57-300  
info@sodexho.at www.sodexho.at



# Vom Küchenprofi zum erfolgreichen Gesamtdienstleister



Arbeitsabläufe und -techniken und ihre kommunikativen Fähigkeiten. Heute beschränkt sich die Sodexo Culinary Academy nicht mehr nur aufs Kochen, sondern bietet den rund 450 Mitarbeitern eine umfangreiche Aus- und Weiterbildungsplattform auch in den Bereichen Service, Hygiene, Food Safety, Einkauf, Personalwesen, Administration usw.



Galadiner Innovationspreisverleihung 2006

Ihr Können und ihre Liebe zum Kochen haben die Sodexo-Mitarbeiter auch wieder im Rahmen des Galadiners im Anschluss an die Innovationspreisverleihung



Sodexo in Österreich wurde 1994 mit der Übernahme der MM Catering GmbH gegründet und zählt heute zu den führenden Unternehmen im Bereich Catering & Services am österreichischen Markt. Bereits seit 2002 ist Sodexo Marktführer in der Küchenbetriebsführung von Seniorenheimen und einer der erfolgreichsten Betreiber von Betriebsrestaurants.

## Die Mitarbeiter – das wertvollste Kapital

Das ISO 9001-zertifizierte Unternehmen setzte 2003 in der Branche mit der Gründung der Sodexo Culinary Academy neue Maßstäbe im Bereich Mitarbeiter Aus- und Weiterbildung. Unter der Leitung von Manfred Buchinger, Hauben- und prominenter Fernsehkoch, lernten und lernen die Sodexo Köche nicht nur kochhandwerklich dazu, sondern verbessern auch die Qualität, die



Wolfgang Benigni

2006 in Dornbirn eindrucksvoll unter Beweis gestellt. Gemeinsam mit Manfred Buchinger wurde ein 4-gängiges Menü gezaubert, das dieser Veranstaltung die kulinarische Krone aufgesetzt hat. Und den Gästen hat's sichtlich geschmeckt.

Sodexo bietet seinen Kunden und Partnern die unterschiedlichsten Kooperationsmöglichkeiten rund um Küche und Essen an. "Wir haben im Laufe unserer nunmehr 11-jährigen Tätigkeit ein hohes Maß an Kompetenz aufgebaut", so Wolfgang H. Benigni. "Mit unseren unterschiedlichsten Formen der Kooperation, können wir unseren Kunden jederzeit die für sie attraktivste und sinnvollste Zusammenarbeit anbieten".

## Vom Küchenprofi zum erfolgreichen Gesamtdienstleister

Bereits seit vielen Jahren ist die Unternehmensgruppe - 1966 in Frankreich gegründet - im Bereich Facilities Management & Services weltweit aktiv und auch in Österreich tätig.

"Heute sind wir in der Lage, unseren Kunden alle erforderlichen Dienstleistungen in einem Seniorenheim anbieten zu kön-

nen", berichtet Klaus Gruber, Verkaufsleiter bei Sodexo.

Angefangen von der Küchenbetriebsführung über Reinigung, Rezeption und Empfang, Hol- und Bringdiensten, Wäscherei und Mietwäscheservice, Hausmeisterdienste wie Gartenpflege, Schneeräumung, Botendienste bis hin zu Gebäudeinstandhaltung, technische Gebäudewartung, Abfallwirtschaft usw. konzipiert Sodexo maßgeschneiderte Lösungen und individuell abgestimmte Servicekombinationen für seine Kunden.

"Die Vorteile liegen auf der Hand: durch die sinnvolle Bündelung von verschiedenen Leistungen, können wir Ressourcen optimal nutzen. Damit erreichen wir eine Verbesserung der Qualität und der Wirtschaftlichkeit und nicht zuletzt entlasten wir die Organisation unserer Kunden, da wir alle damit verbundenen organisatorischen und administrativen Aufgaben und Tätigkeiten ebenfalls übernehmen", führt Klaus Gruber weiter aus.



Sodexo Köche mit Haubenköchen Sohyi Kim und Manfred Buchinger



Sodexo war und ist nicht nur ein kompetenter und verlässlicher Partner für die Küche, sondern mit seinen innovativen Konzepten und zukunftsweisenden Lösungen, seinem Know-how und dem umfangreichen Dienstleistungsspektrum, ein Garant und Maßstab für Qualität und Wirtschaftlichkeit zugleich.

## Sodexo bietet Ihnen folgende Möglichkeiten einer Kooperation

**Beratungsvereinbarung**  
Sodexo übermittelt sein Know-how an den Vertragspartner und erhält für diese Leistung ein Beratungshonorar.

**Menüliefervereinbarung**  
Sie haben keine eigene Küche? Wir beliefern Sie täglich mit frisch zubereiteten Speisen.

**Managementvereinbarung**  
Sodexo bringt sein Know-how ein und übernimmt das Management der Küche. Das bestehende Personal kann auf der Lohnliste des Vertragspartners bleiben oder zu Sodexo wechseln.

**Zentraleinkaufsvereinbarung**  
Der Vertragspartner kauft im Namen von Sodexo ein. Sodexo führt hier die Buchhaltung und verrechnet dem Vertragspartner die Kosten ohne Aufschlag. Der Vertragspartner profitiert von der Sodexo-Administration und den Sodexo-Einkaufsbedingungen.

**Bewirtschaftungsvereinbarung**  
Sodexo setzt einen eigenen Betriebs-/Küchenleiter ein und bewirtschaftet den Betrieb auf eigene Verantwortung und Risiko. Das bestehende Personal kann auf der Lohnliste des Vertragspartners bleiben oder zu Sodexo wechseln.

**Gemeinsame Gesellschaft**  
Sodexo gründet mit dem Vertragspartner eine gemeinsame Servicegesellschaft. Die Servicegesellschaft kann auch eine gemeinnützige GmbH sein. Das bestehende Personal des Vertragspartners wird in die neue Servicegesellschaft übernommen. Die Gesellschaft profitiert durch den Management und Know-how Transfer von Sodexo.

**Weitere Informationen**  
Sodexo Catering & Services GmbH  
1190 Wien, Iglaseegasse 23  
www.sodexo.at  
info@sodexo.at  
Tel.: +43 1 328 60 57-0  
Fax: +43 1 328 60 57-300