

Corporate Responsibility Rapport 2022

Sodexo België





01

Voorwoord
Michel Croisé

02

Sodexo
België

03

Onze doelstellingen
en ambities

04

Onze impact
op individuen

05

Onze impact op de
gemeenschappen

06

Onze impact op
het milieu

07

Labels
& certificaten

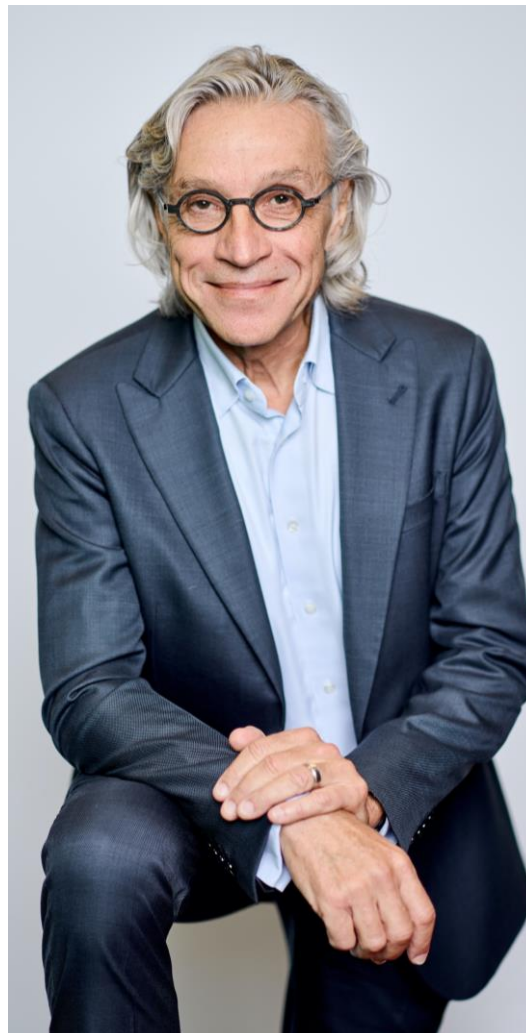
Voorwoord door Michel Croisé, CEO Sodexo België

Sinds de oprichting van Sodexo, staan de economische, sociale en ecologische ontwikkeling van de gemeenschappen, regio's en landen waarin wij onze activiteiten ontplooiën centraal in onze missie. Dit hangt onlosmakelijk samen met onze performantie-eisen.

Onze onderneming zet zich volop in voor het behoud van onze planeet. Sodexo België keurde een ambitieus plan goed in de strijd tegen de klimaatopwarming en het verlies van biodiversiteit, vandaag en in de toekomst: onze koolstofvoetafdruk met 50% verminderen tegen 2025 en met 70% tegen 2030. Want als we niets doen zullen de gevolgen de ongelijkheid, de breuklijnen, de sociale en ecologische uitdagingen alleen maar doen toenemen.

Het vrijwaren van het leefmilieu en het stabiliseren van het klimaat, vormen mondiale uitdagingen. Wij willen onze rol opnemen en één van de eerstelijnsactoren worden aan de hand van een verantwoordelijk dienstenaanbod.

Het is dus hoog tijd om de transitie en onze positieve bijdrage te versnellen. Het is de verantwoordelijkheid van de



ondernemingen om het goede voorbeeld te geven. Het is de verantwoordelijkheid van Sodexo om het goede voorbeeld te geven!

Het is ook onze taak om voorrang te geven aan een meer inclusieve groei, aangezien onze verantwoordelijkheid bijzonder groot is in alle geledingen van de maatschappij. Wij stellen onszelf voortdurend in vraag, we denken na en ondernemen actie om steeds verder te gaan. Onze keuzes voor het verbeteren van de veiligheid, de gezondheid, het welzijn en de levenskwaliteit van individuen, zijn samen met onze streven naar meer gelijkheid en het behoud van natuurlijke rijkdommen, essentiëler dan ooit.

Michel Croisé
President Sodexo België



Kerncijfers

Sodexo in België

- Sinds 1971 in België
- 3 100 medewerkers
- 500 sites in België
- 1 persoon op 4 komt dagelijks in contact met Sodexo in België
- Marktleider in België
- 67% werknemersbetrokkenheid



Sodexo in de wereld

- Aanwezig in 53 landen wereldwijd
- 422 000 medewerkers wereldwijd
- Dagelijks 100 miljoen consumenten

Sodexo België

Onze activiteiten

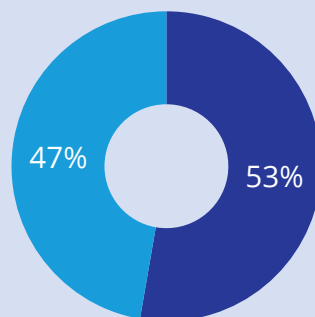
Sodexo is aanwezig in elke levensfase om de kwaliteit ervan te verbeteren. Van de eerste schooldag tot de werkplaats, de gezondheidsinstelling en de comfortzorg.

Wij staan erop om onze consumenten elke dag op een verantwoordelijke en duurzame manier te bedienen. Met dat doel voor ogen bieden we een brede waaier aan on-siteservices aan (restauratie, beheer van installaties, technisch beheer, veiligheid), maar ook benefits & rewards-services.

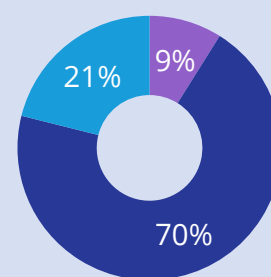
Onze innovatieve oplossingen op maat zijn aangepast in functie van de behoeften van onze klanten. We bieden ze aan in verschillende segmenten:

- Scholen
- Universiteiten
- Ondernemingen
- Overheden en administraties
- Gezondheidszorg
- Ouderenzorg

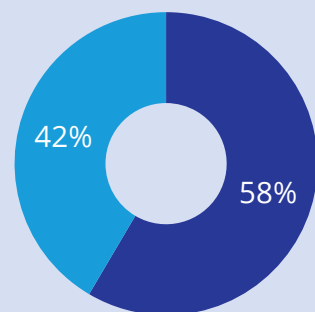
Onze medewerkers



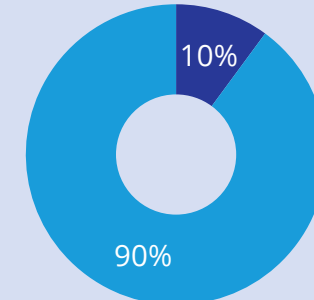
■ Vrouwen ■ Mannen



■ Jonger dan 25 jaar ■ Tussen 25 en 55 jaar
■ Ouder dan 55 jaar



■ Voltijds ■ Deeltijds



■ Bepaalde duur ■ Onbepaalde duur



Stevige fundamenten

Alles wat wij ondernemen wordt aangestuurd door onze missie, onze bestaansreden, onze waarden, onze ethische principes, het bewustzijn van onze impact en de zin voor verantwoordelijkheid, die ons telkens weer aansporen om het beste van onszelf te geven, om van elke dag een betere dag te maken.

Onze waarden



Onze missie,
onze
bestaans-
reden en onze
ethische
principes



Onze missie

Het verbeteren van de levenskwaliteit van onze medewerkers en iedereen die we bedienen, en bijdragen aan de economische, sociale en ecologische ontwikkeling van de gemeenschappen, regio's en landen waarin we onze activiteiten ontplooiën.

Onze bestaansreden

Het dagelijks leven beter maken voor iedereen om een beter leven te creëren voor ons allemaal.

Onze ethische principes

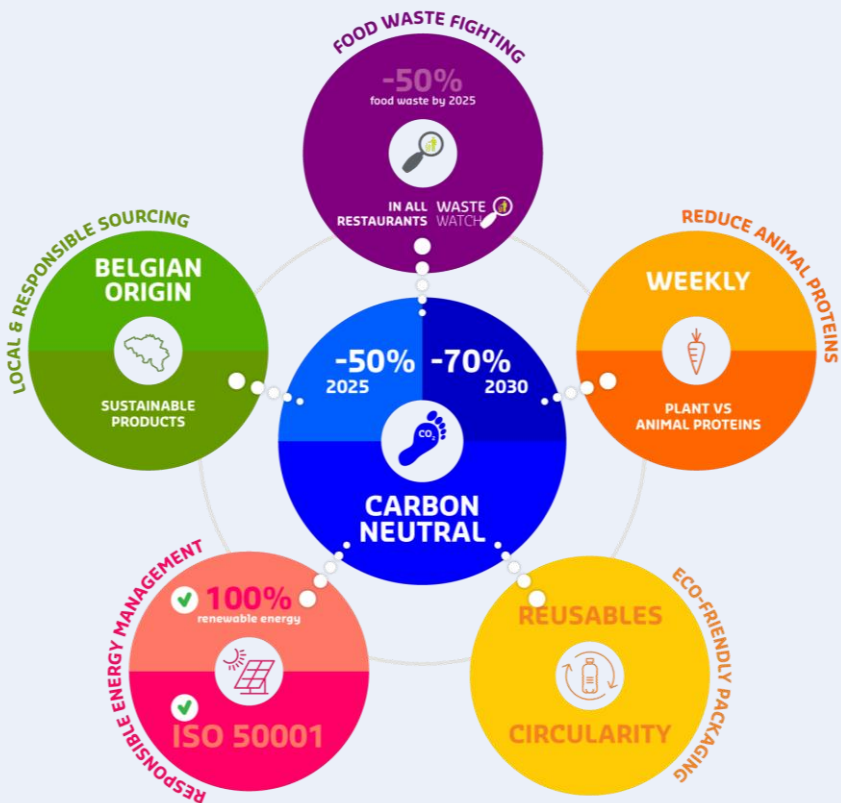
Trouw: wij stellen vertrouwen centraal in onze betrekkingen met zowel klanten als medewerkers.

Respect voor personen: wij behandelen iedereen met respect, waardigheid en waardering, ongeacht hun afkomst, leeftijd, gender, overtuiging en levenskeuzes.

Transparantie: wij zien erop toe dat onze klanten, medewerkers en aandeelhouders helder en nauwkeurig geïnformeerd worden over onze producten en prestaties.

Integriteit: wij veroordelen alle praktijken, die niet gestoeld zijn op eerlijkheid, integriteit en rechtvaardigheid.

Onze doelstellingen en ambities voor 2025



Duurzaamheid en maatschappelijk verantwoord ondernemen zitten al geruime tijd verankerd in het DNA van onze onderneming. Met onze keuze voor een verbeterde veiligheid, gezondheid, welzijn en levenskwaliteit voor iedereen, willen een een bijdrage leveren aan de gelijkheid, de natuurlijke rijkdommen vrijwaren en de biodiversiteit herstellen.

Onze visie sluit aan bij de Europese Green Deal, die van Europa tegen 2050 het eerste koolstofneutrale continent wil maken. Met dat doel voor ogen bepaalden we de ambitie om onze koolstofvoetafdruk met 50% te verminderen tegen 2025 en met 70% tegen 2030.

Deze vijf krachtlijnen stellen we voorop:

1. De strijd tegen **voedselverspilling**. Tegen 2025 willen we de verspilling in onze keukens verminderen met 50%. Daarom meten we ze dagelijks met onze WasteWatch by Leanpath-tool.

2. **Meer plantaardige ingrediënten**. Ons doel? Het aandeel plantaardige eiwitten vergroten tegenover de dierlijke eiwitten in onze menu's.

3. **Geen eenmalige verpakkingen meer**. We zoeken reeds meerdere jaren naar alternatieven voor het eenmalige gebruik. We kijken voortdurend uit naar circulaire oplossingen en alternatieven voor de uitdagingen van de toekomst.

4. Een **verantwoordelijk energiebeheer**. We zijn trots dat we ondanks de energiecrisis 100% hernieuwbare stroom bleven gebruiken in de hoofdzetel. Naast het ISO 14001-certificaat, verkregen we ook het ISO 50001-certificaat voor onze hoofdzetel.

5. De voorkeur geven aan **lokale producten** op het bord. Naast de grote hoeveelheid Belgische producten in de catalogus,

houden we de keten tussen producent en consument zo kort mogelijk. We gaan vandaag per regio samenwerkingen aan met platformen van producenten en korteketen-verkoooppunten.

6. Onze **mobiliteit** heeft eveneens een impact op het milieu, de volksgezondheid, de veiligheid en de levenskwaliteit. Daarom werd de Car Policy volledig herbekeken. We beperken het aantal afgelegde kilometers en zetten in op het mobiliteitsbudget, waarbij een wagen (of geen wagen) gekoppeld wordt aan zachte mobiliteitsalternatieven.

Onze 9 engagementen en doelstellingen 2025 in België

Onze 'Better Tomorrow 2025'-rotemap, die onze engagementen en doelstellingen formaliseert, werd opgesteld in lijn met de Duurzame Ontwikkelingsdoelstellingen (SDG's) van de Verenigde Naties.

Sodexo evalueert zijn vooruitgang aan de hand van pertinente, tastbare en meetbare doelstellingen. Die communiceren we op een transparante manier, in lijn met de basisprincipes van onze governance.

Om de doelstellingen voor 2025 te behalen, werkten we een jaarlijks vooruitgangsplan uit. In dit rapport meten we de gerealiseerde vooruitgang in 2021.



ONZE ROL ALS WERKGEVER



ONZE ROL ALS DIENSTVERLENER



ONZE ROL ALS VERANTWOORD ONDERNEMER



ONZE IMPACT OP INDIVIDUËN

1.1

De levenskwaliteit van onze medewerkers verbeteren, in alle veiligheid

Doelstelling:
75%
werknemersbetrokkenheid

1.2

Onze consumenten gezonde keuzes aanbieden en hen stimuleren om ze te maken

Doelstelling:
100% consumenten krijgt
gezonde keuzes aangeboden

1.3

Duurzaam handelen om de honger de wereld uit te helpen

Doelstelling:
51 000
Stop Hunger-vrijwilligers
(gecumuleerde waarde van
de periode 2022-2025)



ONZE IMPACT OP DE GEMEENSCHAPPEN

2.1

Zorgen voor een diverse, gelijkwaardige en inclusieve cultuur, die de gemeenschappen die we bedienen weerspiegelen en ontwikkelen

Doelstelling:
Meer dan 40% vrouwen
in het management

2.2

De ontwikkeling van de lokale economie en eerlijke, inclusieve en duurzame handelspraktijken bevorderen

Doelstelling:
Per regio netwerken met lokale
producenten uitbouwen

2.3

Diversiteit, eerlijkheid en inclusie inzetten als motor van maatschappelijke verandering

Doelstelling:
255 vrouwen in de
gemeenschappen empoweren
(gecumuleerde waarde van
de periode 2022-2025)



ONZE IMPACT OP HET MILIEU

3.1

Een milieubewuste cultuur bevorderen bij onze medewerkers en in onze werkplaatsen

Doelstelling:
100% werknemers opgeleid
in duurzame handelingen
en praktijken

3.2

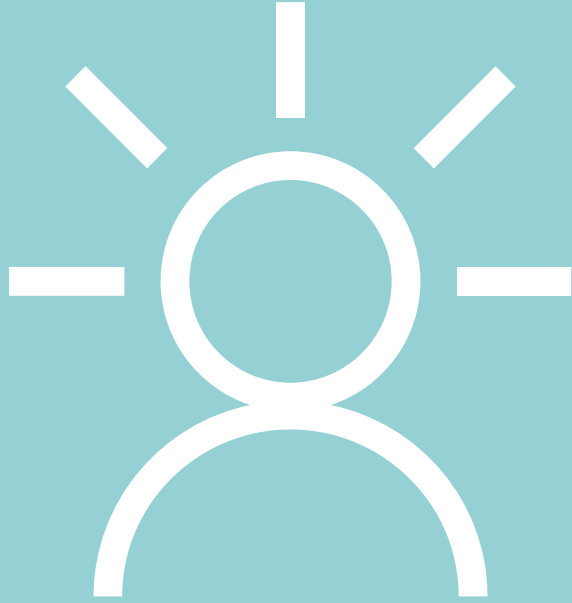
Een verantwoorde aankoper zijn en diensten aanbieden die de CO2-uitstoot verminderen

Doelstelling:
Verkleinen van onze
koolstofvoetafdruk met 50%
(beperking scope 1,2,3 tegenover
baseline opgemaakt in 2017)

3.3

Opkomen voor het duurzame gebruik van hulpbronnen

Doelstelling:
50% minder voedselverspilling



Onze impact op individuen

De levenskwaliteit van iedereen op een duurzame manier verbeteren

Als **verantwoorde ondernemer** engageert Sodexo zich om te waken over het welzijn, de gezondheid en de veiligheid van zijn werknemers. Opleiding, begeleiding en ontplooiing zijn essentieel voor de betrokkenheid en de erkenning. Sodexo verzekert dat elke medewerker over de nodige competenties en tools beschikt om te groeien.

Als **dienstverlener** biedt Sodexo ook menu's op maat aan, in functie van de specifieke behoeften van zijn klanten, zoals ouderen of ziekenhuispatiënten. Wij bieden een gevarieerd voedingsaanbod aan, afkomstig van verantwoorde bronnen.

Als **maatschappelijk verantwoorde onderneming** bevestigt Sodexo zijn engagement en zijn vastberadenheid om te strijden tegen de honger via Stop Hunger, het belangrijkste goede doel van het bedrijf.

De levenskwaliteit van onze medewerkers verbeteren, in alle veiligheid

DOELSTELLING 2025



75% werknemersbetrokkenheid



1.1 DE LEVENSKWALITEIT VAN ONZE MEDEWERKERS VERBETEREN, IN ALLE VEILIGHEID

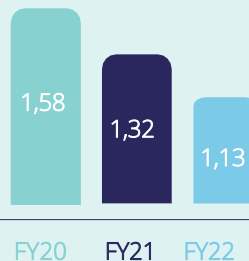


Veiligheid is onze prioriteit

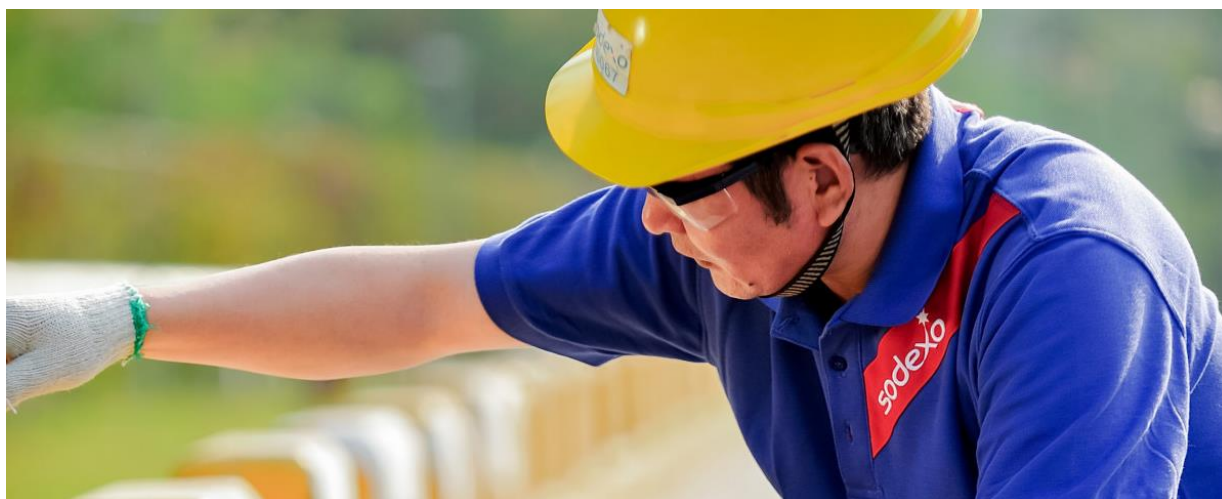
Omdat de veiligheid van onze medewerkers een topprioriteit vormt, zetten wij gedurende het hele jaar informatie-, bewustmakings- en preventieacties op.

LTIR Sodexo België

LTIR staat voor de frequentiegraad van arbeidsongevallen met werkverlet

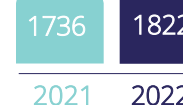


* FY = Fiscal Year. Het fiscale jaar begint bij Sodexo op 01/09 en loopt tot 31/08



ONZE ACTIES

De **Toolbox Veiligheid** omvat infofiches die de managers ontvangen. Ze worden besproken op maandelijkse bijeenkomsten met het volledige team.



580

De **Safety Walks** zijn site-bezoeken door een lid van het management, om met de teams een dialoog over 'Veiligheid' aan te gaan.

1912
Near miss

De bijna-ongevallen (**near miss**) zijn gevaarlijke situaties of omstandigheden, die hadden kunnen leiden tot een ongeval, maar geen zware gevolgen hadden. Ze worden opgespoord en geanalyseerd aan de hand van een specifieke app.

100%

van de bijeenkomsten bij Sodexo beginnen met een 'Safety Minute'.

100%

van onze medewerkers worden van bij hun aanwerving opgeleid rond de **veiligheidsrisico's**, om te kunnen ingrijpen in noodsituaties.

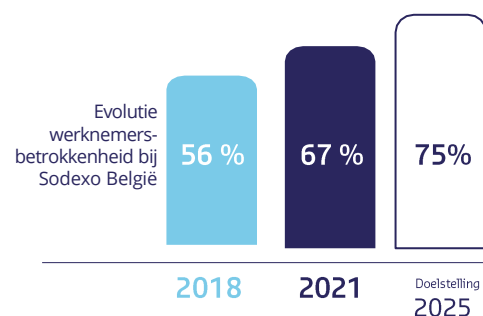
1.1 DE LEVENSKWALITEIT VAN ONZE MEDEWERKERS VERBETEREN, IN ALLE VEILIGHEID



Een sterke betrokkenheid van onze medewerkers

Een goede betrokkenheid van onze medewerkers is essentieel voor de performantie van onze diensten. We weten dat we onze klanten en consumenten enkel een overtuigende Sodexo-ervaring kunnen bieden, wanneer onze teams zich volledig inzetten.

Om de betrokkenheid van onze medewerkers te onderhouden, willen we inzetten op luisterbereidheid, opleiding en persoonlijke ontplooiing. En om te begrijpen hoe ze zich voelen, wat hen motiveert en welke verbeteringen van Sodexo een betere werkgever zouden kunnen maken, bevragen we hen via een volstrekt anonieme betrokkenheidsenquête.



HOE METEN WIJ



Wij meten de betrokkenheid van onze medewerkers via Voice, een wereldwijde 100% digitale enquête die peilt naar verschillende thema's:

- Betekenis
- Autonomie
- Groei
- Impact
- Verbinding
- Diversiteit en inclusie
- MVO
- Ethiek
- Geluk

Responsgraad betrokkenheidsenquête 2021 **48%**

Werknemersbetrokkenheid in 2021 **67%**

Waarschijnlijkheid dat de werknemers de organisatie aanbevelen als een goede werkplek * **-2,7**

Gevoel dat de onderneming inzet op sociale en ecologische uitdagingen **65%**

Gevoel dat de onderneming diversiteit op de werkvloer ondersteunt **76%**

Enkele resultaten Voice 2021

*Een eNPS-score kan gaan van -100 tot 100, maar elke positieve score is aanvaardbaar. Verschillende ondernemingen kunnen verschillende normen hebben, maar over het algemeen wordt een score tussen 10 en 30 beschouwd als goed, en een score boven 50 als uitstekend. Alles wat lager is dan -10 moet beschouwd worden als een waarschuwing.

**Onze consumenten
gezonde keuzes
aanbieden en hen
stimuleren om ze
te maken**

DOELSTELLING 2025

**100% van onze consumenten
krijgt gezonde keuzes
aangeboden**



1.2 ONZE CONSUMENTEN GEZONDE KEUZES AANBIEDEN EN HEN STIMULEREN OM ZE TE MAKEN



Gezonde keuzes voor iedereen

Wij zijn ervan overtuigd dat goed eten bijdraagt aan het welzijn, de gezondheid en de ontwikkeling van mensen.

Daarom engageren wij ons om onze consumenten gezonde levenskeuzes aan te bieden, met inbegrip van evenwichtige en voedzame voeding, en hen te stimuleren om daar gebruik van te maken.

Dat betekent meer bepaald meer groenten en fruit, peulvruchten, granen en gedroogd fruit eten. Het houdt ook een verminderd verbruik in van zout, suiker en vetstoffen. In België staan 48 diëtisten ten dienste van onze gasten, om evenwichtige bereidingen te verzekeren.

Onze chefs zijn gepassioneerd door productkwaliteit en hebben uitdrukkelijk oog voor de manier waarop producten bereid worden. Die passie delen ze voortaan ook bij opleidingen met de focus op duurzame voeding, talentontwikkeling, innovatie en groei. Het voorbije jaar volgden **175 medewerkers** een opleiding in nieuwe culinaire praktijken.



LABELS OM TE BLIJVEN GROEIEN

In Brussel en Wallonië kunnen onze restaurants labels verkrijgen die hun inspanningen m.b.t. duurzaamheid belonen. Sinds 2016 creëerde het Brussels Hoofdstedelijk Gewest binnen zijn 'Good Food'-strategie verschillende labels, om grootkeukens te belonen voor de duurzaamheid van hun voedingsaanbod. Leefmilieu Brussel kent een tot drie vorkjes toe aan kantines op basis van nauwkeurige en veeleisende criteria. In Wallonië lanceerde de cel 'Manger Demain' in 2020 het label 'Cantines Durables', waarbij een tot drie radijzen worden toegekend.

De labels zijn drie jaar geldig en tonen aan dat wordt voldaan aan verschillende criteria, zoals: het minimumpercentage aan seizoensproducten en de kennis van de herkomst van groenten en fruit; het aanbevolen gramgewicht van vlees; het aanbod van vegetarische alternatieven; het meten van voedselverspilling; het gebruik van bio-producten; het uitvoeren van een tevredenheidsenquête; het bewustmaken van consumenten rond duurzame voeding en nog veel meer.

Om deze labels te verkrijgen, komt een team van Sodexo-experts ter plaatse om onze medewerkers en klanten ondersteuning op maat te bieden. Wij ontwikkelden operationele tools om de restaurants te helpen bij het behalen en respecteren van hun engagementen.

Op vandaag gingen **12 Sodexo-restaurants** (uit alle segmenten) de uitdaging aan. We mogen trots zijn op de betrokkenheid waarvan onze teams en klanten getuigen.



Casestudy

OCMW Rixensart

Het OCMW van Rixensart is al ruim 20 jaar Sodexo-partner en schreef een ambitieuze aanbesteding uit op het vlak van duurzaamheid, met de nadruk op vers, lokaal en bio. Bij de vernieuwing van het contract in 2020, was het doel om 1 radijs van het Label 'Cantines Durables' te behalen, als ultieme erkenning van duurzame voeding in een Waalse grootkeuken.

De keuken van het OCMW van Rixensart verkreeg als een van de eerste keukens in Wallonië het label 'Cantines Durables'.

De eerste radijs zet de inspanningen in de verf, die wij leveren om al onze consumenten een gezondere en duurzamere voeding aan te bieden,

OCMW Rixensart

- Klant sinds 1998
- 1 Sodexo-medewerker
- Door Sodexo beheerde diensten: catering
- Leveringen: kinderdagverblijven, gemeentelijke scholen, dagcentrum, maaltijden aan huis

of ze nu verblijven in een kinderdagverblijf of een woonzorgcentrum.

Er werd gewerkt rond uiteenlopende criteria:

- Regelmatig aanbod van vegetarische schotels
- Dagelijks meten van voedselverspilling
- 12 producten met bio-certificaat
- Samenwerking met MadelnBw voor de aanvoer van lokale producten
- Groter aandeel verse en seizoensproducten
- Voortdurend bewustmaken en informeren van medewerkers en bewoners



Label 'Cantines Durables'

Dit label is bestemd voor alle grootkeukens in Wallonië, zowel privaat als publiek, die hun consumenten een duurzamere voeding willen aanbieden.

Het Label omvat drie opeenvolgende niveaus (1, 2 en 3 radijzen), in functie van een aantal vooropgestelde criteria. De restaurants kunnen een dossier indienen, waarna een externe organisatie een audit uitvoert. Daarna is het label gedurende 3 jaar geldig.

De criteria worden onderverdeeld in verschillende categorieën:

- gezondheid en welzijn van de consumenten;
- sociaal-economische welvaart, met inbegrip van lokale ontwikkeling;
- milieubescherming;
- de strijd tegen voedselverspilling;
- toegankelijkheid voor allen;
- versterken van kennis en vaardigheden;
- participatief bestuur.



Scan deze code voor
meer informatie



1.2 ONZE CONSUMENTEN GEZONDE KEUZES AANBIEDEN EN HEN STIMULEREN OM ZE TE MAKEN



Ons verbruik van dierlijke eiwitten verminderen en meer plantaardige ingrediënten gebruiken

Minder vlees eten heeft een positieve impact op de gezondheid en het milieu. De productie van dierlijke voedingsmiddelen vergt meer water en meer grond, en stoot meer CO₂ uit dan plantaardige productie. Daarom namen wij initiatieven die de voorkeur geven aan veggie- en vegan-menu's.

Zo ondertekenden wij een partnerschap met EVA vzw / ProVeg, een referentie-organisatie met expertise in vegetarische voeding sinds meer dan tien jaar.

Wij werkten tientallen vegetarische recepten uit, die rekening houden met de seizoenen en allemaal plantaardige alternatieven bevatten voor het voorzien van voldoende eiwitten.

We stelden een actieplan op in 3 stappen, gekoppeld aan opleidingscycli om de chefs en de operationele teams optimaal te begeleiden.



Beperking gramgewicht vlees

Het is onze ambitie om werk te maken van kleinere porties dierlijke eiwitten, terwijl we erover waken dat we tegemoetkomen aan de voedingsbehoeften van elke doelgroep.



Opteren voor een betere keuze van vleessoorten

De keuzes die we maken bij de ingrediënten voor het samenstellen van de menu's, hebben een impact, vooral als het om vlees gaat. Zo geven wij de voorkeur aan gevogelte boven rood vlees.



Een groter aandeel producten van plantaardige oorsprong

Het is onze ambitie om meer veggie en vegan aan te bieden in de menu's. De frequentie wordt aangepast naargelang de doelgroep. Naar aanleiding van de 'donderdag veggiedag'-campagne, krijgen de consumenten minstens een vegetarische maaltijd per week aangeboden. In de ondernemingen mikken elke dag we op minstens een veggie of vegan-alternatief.

Duurzaam handelen om de honger de wereld uit te helpen

DOELSTELLING 2025

51 000

Stop Hunger-vrijwilligers

(gecumuleerde waarde van de periode 2022-2025)



**stop
hunger**



1.3 DUURZAAM HANDELEN OM DE HONGER DE WERELD UIT TE HELPEN



Alles inzetten tegen de honger!

Stop Hunger stelt zich al 25 jaar tot doel om acties op te zetten in alle landen waar we actief zijn. Met deze acties worden voeding en middelen ingezameld, integraal bestemd voor lokale partners die mensen in nood helpen.

Met Stop Hunger willen samen met onze klanten actie ondernemen, onze consumenten bewustmaken en onze medewerkers betrekken via solidaire giften, maar vooral dankzij vrijwilligerswerk, waarbij ze hun tijd en vaardigheden kunnen schenken.

In België mobiliseren we onze medewerkers het hele jaar door via diverse vrijwilligersacties en fondsenwervingen, zoals de verkoop van lokale producten, ontbijten of tombola's. Wij registreren 230 uren vrijwilligerswerk. Dit alles voor 19.000 begunstigden in de loop van het jaar.

ONZE ACTIES

Oorlog in Oekraïne – Paleis 11

Naar aanleiding van de oorlog in Oekraïne, zamelde Stop Hunger vier maanden lang fondsen in als bijdrage aan het Wereldvoedselprogramma van de Verenigde Naties voor voedselhulp aan mensen in Oekraïne. In België deelden onze vrijwilligers soep uit en hielpen ze bij het sorteren van giften in Paleis 11.

**40
vrijwilligers**

Dokters van de Wereld

Stop Hunger steunt de acties van Dokters van de Wereld ten gunste van vrouwen in België. Er werd een reeks activiteiten georganiseerd voor dakloze en kwetsbare vrouwen. Een deel van de steun van Stop Hunger is bestemd voor een medisch opvangcentrum in Antwerpen. Met de hulp van Sodexo-medewerkers, hebben deze vrouwen nu een dak boven het hoofd, medische zorg en drie maaltijden per dag.

**1200
vrijwilligers**

Hulp aan de voedselbanken

Onze klanten verlenen al jarenlang steun aan de voedselbanken door voeding te schenken. Zo schonk de Nationale Bank vorig jaar 4.263 kg, goed voor 7.895 maaltijden aan Poverello, een van de grootste Belgische verenigingen voor hulp aan daklozen.

**17.000
maaltijden**

Stop Hunger-acties

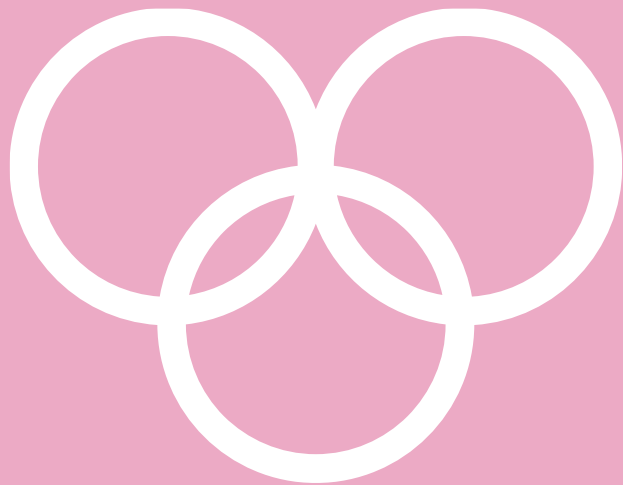
Elk seizoen wordt een Stop Hunger-actie georganiseerd om fondsen te werven. In juni kregen de medewerkers van de hoofdzetel een ontbijt aangeboden in ruil voor een gift aan Stop Hunger.

5000 €

Aspretto koffie

Aspretto biedt al 15 jaar duurzame koffie aan met respect voor onze producenten, branders én planeet. Voor elke aangekochte kilo koffie wordt overigens een bijdrage geschonken aan Stop Hunger. Zo werd er vorig jaar niet minder dan 2.900€ ingezameld.

2900 €



Onze impact op de gemeenschappen

De inclusieve ontwikkeling van de gemeenschappen bevorderen

De economische, sociale en ecologische ontwikkeling van de gemeenschappen, regio's en landen waarin wij activiteiten ontplooiën, staat al sinds de oprichting van Sodexo in 1966 centraal in onze missie en hangt onlosmakelijk samen met onze performantie-eisen. Elke dag stellen de teams alles in het werk om al onze stakeholders duurzame en verantwoorde waarde te bieden.

Zo willen we bijdragen aan een maatschappij met oog voor diversiteit, gelijkheid en inclusie. Wij besteden bijzondere aandacht aan onze bevoorradingsketens en de activiteiten van onze partners, en wij stellen ons solidair en betrokken op om maximaal aan te sluiten bij de behoeften van de lokale gemeenschappen.

Zorgen voor een
diverse, gelijkwaardige
en inclusieve cultuur,
die de gemeenschappen
die we bedienen
weerspiegelen en
ontwikkelen

DOELSTELLING 2025

**Meer dan 40% vrouwen
in het management**



2.1

ZORGEN VOOR EEN DIVERSE, GELIJKWAARDIGE EN INCLUSIEVE CULTUUR, DIE DE GEMEENSCHAPPEN DIE WE BEDIENEN WEERSPIEGELEN EN ONTWIKKELEN



Diversiteit, gelijkwaardigheid en inclusie, factoren van performantie

Respect, het aanvaarden van alle verschillen en de strijd tegen alle vormen van discriminatie (cultuur, herkomst, leeftijd, geaardheid en identiteit) staan centraal in onze engagementen. De cultuur van diversiteit, gelijkwaardigheid en inclusie vormt zowel een morele plicht als een essentiële voorwaarde voor innovatie en performantie.

De gendermix is een van de sterke engagementen van Sodexo op het vlak van diversiteit. In onze teams zijn de vrouwen vandaag globaal genomen in de meerderheid, maar het is onze ambitieuze doelstelling om meer vrouwen aan te stellen in operationele managementfuncties en tegen 2025 een 40/60-ratio te bereiken. Het Belgische directiecomité bestaat trouwens uit 4 vrouwen en 6 mannen.



ONZE ACTIES

- Wij bevorderen de gelijkheid tussen mannen en vrouwen via:
 - **Rekrutering:** onze recruiters zijn gesensibiliseerd en opgeleid rond het thema van gendergelijkheid, en in de analyse van de leeftijdspiramides om te kunnen anticiperen op het vertrek van mensen om ze te vervangen door vrouwelijk talent.
 - **Talentmanagement:** aan de hand van evaluaties, loopbaangesprekken en ontwikkelingsplannen, bepalen wij proactief het groeipotentieel van onze medewerkers.
 - **Opleiding:** wij geven voorrang aan de interne mobiliteit van onze medewerkers en stellen individuele en concrete actieplannen op.
- Wij wijzen op en identificeren nieuwe kansen om de evenredige vertegenwoordiging van generaties aan te sturen. De gemiddelde leeftijd van onze medewerkers is 44 jaar. De Senior Club staat open voor recent gepensioneerden. Wie jonger dan 36 jaar is, kan toetreden tot Young Sodexo en deelnemen aan activiteiten en de banden met leeftijdsgenoten versterken.
- In 2022 voerden we de gelijkstelling van de bonuspolicy in voor medewerkers die afwezig zijn omwille van ouderschapsverlof, werkconbekwaamheid (tijdens de periode met loonwaarborg) of tot een maand afwezigheid naar aanleiding van tijdskrediet of thematisch verlof.

De ontwikkeling van de lokale economie en eerlijke, inclusieve en duurzame handelspraktijken bevorderen

DOELSTELLING 2025

**Per regio netwerken met lokale
producenten uitbouwen**





Lokale partners en kwaliteitsproducten

Om onze milieu-impact maximaal te beperken, vormt een verantwoorde bevoorrading een prioriteit voor Sodexo. We selecteren onze producten op basis van strikte kwaliteits- en duurzaamheidsvereisten, en creëren een inclusieve en lokale bevoorradingsketen, waarbij we kiezen voor leveranciers die ons engagement delen en onze gedragscode onderschrijven.

Betrokkenheid bij het economische leven van het land, betekent het opnemen voor de lokale producenten en de streekproducten, en zo de knowhow behouden.

Wij bieden een breed gamma producten van Belgische origine via tal van partners, onderverdeeld volgens twee niveaus:

- lokale producten (Belgische en streekproducten). Momenteel zijn meer dan 50% van de voedingsmiddelen in de catalogus Belgisch, geleverd via logistieke platformen om het aantal afgelegde kilometers te beperken.
- super-lokale producten via samenwerkingen met platformen van producentencoöperaties of via korteketen-verkooppunten, om de afstand tussen onze keukens en de producenten zo kort mogelijk te houden.



Dierenwelzijn

Als cateringbedrijf is het onze plicht om de zorg en het respect voor de dieren te verzekeren in onze bevoorradingsketens en de strengste eisen inzake dierenwelzijn te stellen aan de leveranciers, boerderijen en verwerkingsinstallaties.

Zo werken wij onder meer samen met GAIA om het dierenwelzijn te verzekeren. Onze engagementen:

- 100% eieren van scharrelkippen, waarvan 70% met vrije uitloop
- 100% vlees van konijnen die in parken worden gekweekt
- 100% paardenvlees van Europese oorsprong
- 0% vlees van chirurgisch gecastreerde varkens
- 0% ganzenlever
- 0% exotisch vlees
- 0% levende kreeften

Onze ambitie tegen 2026: 100% traaggroeiende kippen. Sodexo engageerde zich hiervoor met de ondertekening van de 'Better Chicken Commitment' dat de criteria bepaalt voor het kweken en slachten met oog voor dierenwelzijn.

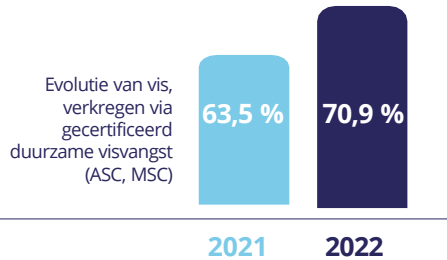
2.2

DE ONTWIKKELING VAN DE LOKALE ECONOMIE EN EERLIJKE, INCLUSIEVE EN DUURZAME HANDELSPRAKTIJKEN



Verantwoorde aankopen

Het erkennen van de waarde van een inclusieve bevoorradingsketen maakt deel uit van de Sodexo-strategie om zijn bijdrage aan de ontwikkeling van de gemeenschappen en zijn bekwaamheid om de klanten flexibelere en innovatievere diensten op basis van diversiteit aan te bieden, te versterken. Binnen deze context bepaalden we 7 principes voor een gezondere en duurzamere voeding.



Duurzame visvangst en biodiversiteit

100% van de vis in onze catalogus is afkomstig van duurzame visserijpraktijken (conform de rode en oranje lijsten van het WWF) waarvan 71% ASC/MSC-gecertificeerde vis

Lokale producten

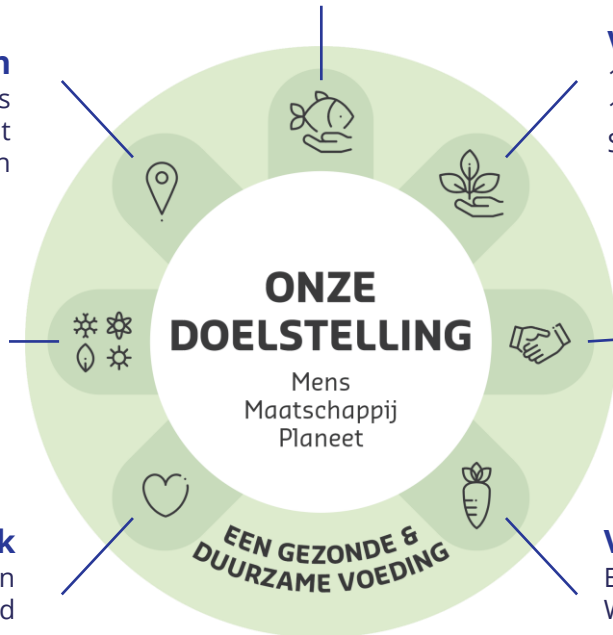
Voor minstens 80% van onze aankopen, stellen we ons rechtstreeks in contact met de producent
Meer dan 50% van de voedingsstoffen in de catalogus zijn Belgisch

Seizoenen respecteren

Wij halen een jaargemiddelde van minimum 60% seizoensgroenten en -fruit

Gezondheid en smaak

Onze menu's volgen de voedingsaanbevelingen van het Hoge Gezondheidsraad
De Nutri-Score is beschikbaar voor alle recepten

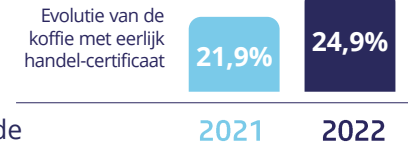


Verantwoorde landbouw & dierenwelzijn

12 keukens hebben een biologisch certificaat op de site
100% RSPO-gecertificeerde palmolie (voor frituur- en bakolie)
Samenwerking met GAIA voor de ambities rond dierenwelzijn

Solidariteit

100% van de bananen is bio en Fairtrade
De Aspretto-koffie en -thee zijn 100% Fairtrade
De koffie wordt in België gebrand door de onderneming Rombouts
Wij betalen de producenten een eerlijke prijs voor Belgische producten



Veggie & promotie plantaardige eiwitten

Een groter aandeel plantaardige eiwitten in ons voedingsaanbod
Wij werken samen met Eva vzw/ProVeg, dé referentie in vegetarische voeding

Diversiteit, gelijkwaardigheid en inclusie inzetten als motor van maatschappelijke verandering

DOELSTELLING 2025

**255 vrouwen in de
gemeenschappen empoweren**
(gecumuleerde waarde van de periode
2022-2025)



2.3 DIVERSITEIT, GELIJKWAARDIGHEID EN INCLUSIE INZETTEN ALS MOTOR VAN MAATSCHAPPELIJKE VERANDERING



Etnische mix



Sodexo engageert zich voor de strijd tegen discriminatie op basis van etniciteit en nationaliteit. Wij bedienen klanten van alle verschillende landen, herkomst en culturen.

Zo stellen wij teams samen die onze diversiteit weerspiegelen en zijn wij nog beter op de hoogte van de smaken en verwachtingen van onze klanten. Onze managers volgden een specifieke opleiding rond diversiteit en de multiculturele omgeving. Ons personeel telt 67 verschillende nationaliteiten.



Het verwelkomen van mensen met een beperking

Het integreren van mensen met een beperking, waken over het welzijn van de medewerkers, het aanpassen van de werkplaats en meer samenwerken met gespecialiseerde organisaties: het maakt allemaal deel uit van onze doelstellingen als maatschappelijk verantwoorde onderneming. Bij Sodexo België werken we sinds het begin van de jaren 2000 samen met maatwerkbedrijven, scholen voor buitengewoon onderwijs en aangepaste centra. Momenteel werken we samen met 4 centra voor maatschappelijke en beroepsintegratie, gespecialiseerd in de integratie van mensen met een beperking.

Wij verwelkomen al bijna 20 jaar mensen met een beperking, maar sinds 2012 bestaat er een echt actieplan voor België. In 2022 tellen wij 9 medewerkers met een beperking in onze teams.

Vrouwen empoweren



Naar aanleiding van de Internationale Dag van de Vrouwenrechten op 8 maart, gingen we van start met het SheWorks-programma, dat streeft naar de inclusie van vrouwen in functies die doorgaans door mannen ingenomen worden. Kwetsbare vrouwen van lokale gemeenschappen en ook Sodexo-medewerkers worden uitgenodigd op een observatiedag. Daar ontdekken ze onze activiteiten en jobkansen.

SheWorks
A SHADOWING PROGRAM FOR A BETTER TOMORROW

Ongeacht de seksuele geaardheid



In 2017 lanceerden we in België het Sodexo Pride-netwerk voor onze LGBTQ+ -collega's (holebi, transgender, Queer) en voor iedereen die Pride een warm hart toedraagt. 'Pride' staat niet alleen voor trots, maar ook voor het respecteren van eigenheid, diversiteit en gelijkheid.





Onze impact op het milieu

Onze ecologische voetafdruk aanzienlijk verminderen

De maatschappelijke en milieu-impact van een opwarming met 2°C of meer (massale migratie, voedsel-, water- en energietekorten, onrust, conflicten) zijn onverenigbaar met de missie van Sodexo om de levenskwaliteit te verbeteren.

Het vrijwaren van het leefmilieu en het stabiliseren van het klimaat, vormen mondiale uitdagingen. Wij willen onze rol opnemen en één van de eerstelijnsactoren worden aan de hand van een verantwoord dienstenaanbod.

Sodexo stelde een aantal SBTi-acties (Science-Based Target Initiative) voorop, om een temperatuurstijging met meer dan 1,5°C te voorkomen. Het vermijden van voedselverspilling, het bevorderen van maaltijden op basis van plantaardige eiwitten, het voeren van een verantwoord energiebeheer en het bevorderen van lokale bevoorrading zijn missies die we in dit kader delen met onze klanten. Sodexo België draagt ook aanzienlijk bij aan het wereldwijde engagement van de Groep Sodexo en de ambities van de Europese Green Deal om tegen 2050 het eerste koolstofneutrale continent te worden.

Onze doelstelling in België? Onze netto koolstofvoetafdruk verminderen met 50% tegen 2025 en met 70% tegen 2030.

Een milieubewuste cultuur bevorderen bij onze medewerkers en in onze werkplaatsen

DOELSTELLING 2025

**100% werknemers opgeleid
in duurzame handelingen
en praktijken**



3.1 EEN MILIEUBEWUSTE CULTUUR BEVORDEREN BIJ ONZE MEDEWERKERS EN IN ONZE WERKPLAATSEN



Verantwoorde dagelijkse handelingen

De werkwijze in al onze werkplaatsen veranderde in de voorbije jaren.

De Sodexo-medewerkers worden opgeleid in de dagelijkse handelingen van onze verschillende vakgebieden, die een impact hebben op het milieu.

Er werden reeds tal van acties gevoerd en we maken dagelijks werk van een milieubewuste cultuur.

Dankzij onze schaalgrootte, kan de som van vele kleine acties van onze medewerkers echt een verschil maken.



Verpakkingen

Wij formuleerden het ambitieuze engagement om al het onnodige afval te mijden vanuit een participatieve en inclusieve benadering, waarbij we onze medewerkers en klanten betrekken. Onze **'Mission Zero Waste'** is van toepassing op drie prioritaire krachtlijnen: het verminderen van plastic voor eenmalig gebruik, 50% minder voedselverspilling en het maximaal sorteren en recyclen van al het afval.

- Van maart 2019 tot maart 2020 schrapte Sodexo België al het wegwerpplastic voor eenmalig gebruik in zijn restaurants. Het restaurant van onze hoofdzetel bereikte 100% Zero Waste, maar moest dan een stap terugzetten omwille van de pandemie.
- Vandaag plaatsen we de circulariteit centraal bij het invoeren van herbruikbare oplossingen, zowel voor verbruik ter plaatse als om mee te nemen.

Opleidingen

Onze medewerkers volgen een 'Better Tomorrow'-opleiding rond onze engagementen m.b.t. maatschappelijk verantwoord ondernemen. Vandaag zijn 100% van onze managers opgeleid.

Eco-reflexen

100% van onze medewerkers werd gesensibiliseerd rond eco-reflexen: eenvoudige tips rond water-, energie- en afvalbeheer. De eco-reflexen worden uitgehangen op alle Sodexo-sites en herhaald tijdens maandelijkse 'Toolbox'-vergaderingen door het omkaderingsteam op de site.

Soup Sessions

De eerste 'soup session' werd georganiseerd naar aanleiding van de Europese Week van de Afvalvermindering in november 2022. Dat bood de gelegenheid om een externe partner uit te nodigen om de teams van de hoofdzetel te sensibiliseren rond een thema m.b.t. maatschappelijk verantwoord ondernemen. In ruil kregen de deelnemers een kop lekkere soep.

Een verantwoorde aankoper zijn en diensten aanbieden die de CO2-uitstoot verminderen

DOELSTELLING 2025

**Verkleinen van onze CO2-
voetafdruk met 50%**



3.2 EEN VERANTWOORDE AANKOPER ZIJN EN DIENSTEN AANBIEDEN DIE DE CO2-UITSTOOT VERMINDEREN



Sinds 2017 wordt onze uitstoot van broeikasgassen jaarlijks gemeten.

Zo konden we een referentiebasis en een gedetailleerd actieplan opstellen met de hefboomen om onze ambitie van -50% tegen 2025 te verwezenlijken.

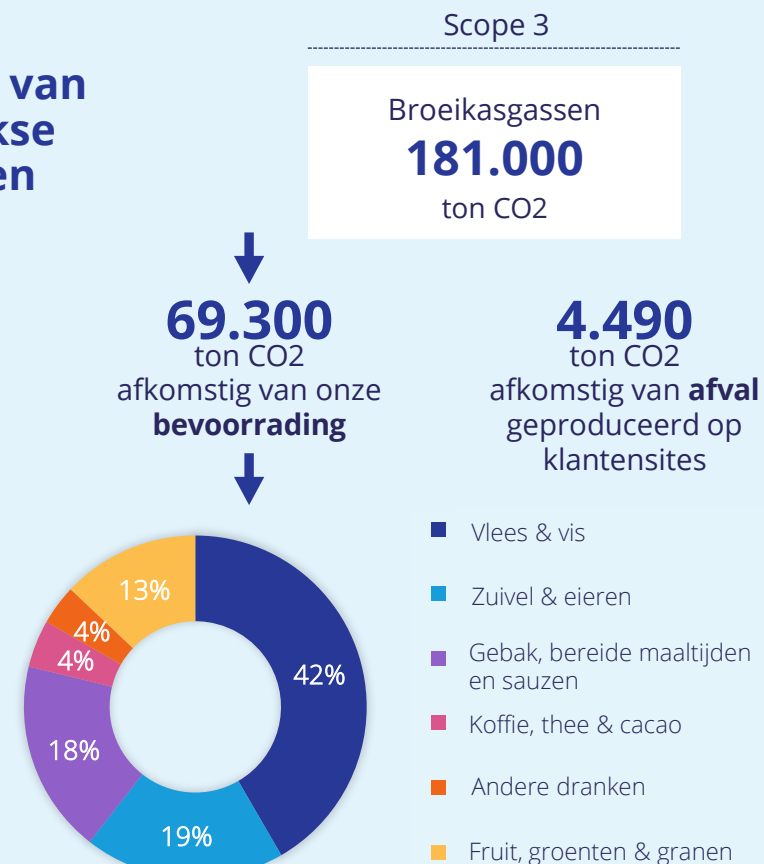
Onze uitstoot van rechtstreekse broeikasgassen



↓
100%
hernieuwbare
elektriciteit

Scope 3 : Onze uitstoot van onrechtstreekse broeikasgassen

Spreiding van onze
bevoorrading per
categorie



3.2 EEN VERANTWOORDE AANKOPER ZIJN EN DIENSTEN AANBIEDEN DIE DE CO₂-UITSTOOT VERMINDEREN



Verantwoorde bevoorradingskeuzes tegenover de klimaatcrisis

Aangezien ruim de helft van onze koolstofuitstoot gelinkt is aan onze bevoorradingsketen, bepaalden we kernacties, zoals het bevorderen van kortere aanvoerketens, het optimaliseren van transport en logistiek en het verhogen van het aandeel plantaardige eiwitten in onze aankopen.



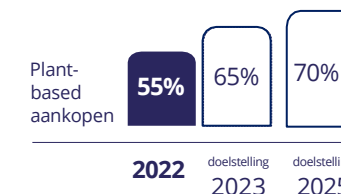
In het najaar werden in de hoofdzetel enkele maatregelen ingevoerd om onze CO₂-uitstoot te verminderen:

- Temperatuur in kantoren niet hoger dan 19°C
- Uitschakelen verlichting na 20u30 in plaats van 22u00
- Een verdieping afgesloten naar aanleiding van de nieuwe telewerk-policy (uitschakelen verwarming, verlichting, water en machines)
- Verwijderen van snack-en drankautomaten op verschillende verdiepingen

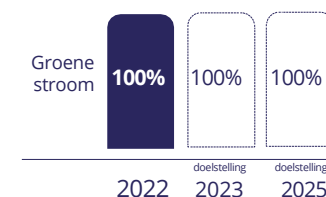
Zo bespaarden we 12% op ons elektriciteitsverbruik en 11% op ons gasverbruik.



Het verhogen van het aandeel plantaardige ingrediënten op ons bord heeft een positieve impact op onze koolstofvoetafdruk.



Wij kiezen voor 100% hernieuwbare groene stroom om onze uitstoot van rechtstreekse broeikasgassen te verminderen.



Casestudy

De legerbasis in Elsenborn

Sinds 2016 besteedt het Belgische leger stapsgewijs diensten, die niet tot zijn militaire taken behoren, uit aan externe partners. Sodexo neemt sinds het najaar van 2019 een indrukwekkend aantal taken op in het militaire opleidingskamp van Elsenborn. Deze legerbasis is een bijzondere plaats. Ze beslaat 1 km² met 80 gebouwen tal van groenvoorzieningen, maar ook een terrein van 28 km² in een Natura 2000-zone, onder toezicht van de dienst Natuur- en Bosbeheer. Op de site vinden schietoefeningen plaats met allerlei wapens. Er zijn voortdurend een twintigtal militairen aanwezig, maar ook regelmatig leerlingen in opleiding van het Belgische en van buitenlandse legers. Er kunnen tot 1.200 mensen gelijktijdig verblijven.

Trouw aan onze strategie voor de milieubescherming en de strijd tegen de voedselverspilling, lanceerden we enkele duurzame initiatieven in Elsenborn. Zo installeerden we een composteervoorziening voor de verwerking het voedingsafval van het restaurant. Het Green-team bepaalde dan weer zones die later gemaaid worden, zodat de biodiversiteit zich in alle rust kan ontwikkelen. Andere projecten lopen nog. Zo zal elke boom die moet worden omgehakt, vervangen worden door een plaatselijke soort. Weldra worden er insectenhôtels, struiken en nestkastjes voorzien.



Legerbasis Elsenborn

- Klant sinds 2019
- 43 Sodexo-medewerkers
- Door Sodexo beheerde diensten: onderhoud schietstanden, groenvoorzieningen, reiniging, catering...

Opkomen voor een duurzaam gebruik van hulpbronnen

DOELSTELLING 2025

**50% minder
voedselverspilling**



3.3 OPKOMEN VOOR EEN DUURZAAM GEBRUIK VAN HULPBRONNEN



Strijd tegen voedselverspilling Niets gaat verloren, alles wordt hergebruikt

Wij strijden tegen de voedselverspilling vanuit een milieubewust oogpunt, om onze koolstofvoetafdruk te verminderen, maar ook en vooral vanuit een ethisch oogpunt: hoe kunnen we perfect eetbaar voedsel weggooien als een derde van het geproduceerde voedsel in de wereld

wordt verspild? Als cateringbedrijf is het onze verantwoordelijkheid om te strijden tegen voedselverspilling. Daarom kaderden wij onze 'Mission Zero Waste' in een circulaire benadering in drie grote stappen.

PREVENTIE

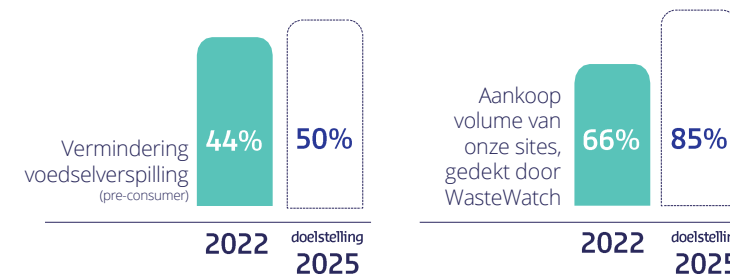
De eerste stap van de strijd tegen de voedselverspilling is ze voorkomen aan de bron. Daarvoor gebruiken onze keukens ons Menu Management Systeem (MMS). Naast het goede beheer van de bereidingen, hebben we ook een meetinstrument voor voedselverspilling: het WasteWatch by Leanpath-programma, waarmee vervolgens een actieplan voor beperking kan uitgewerkt worden, en waarmee daarnaast medewerkers en consumenten bewustgemaakt worden van afvalbeheer.

RECUPERATIE

Voedseloverschotten vormen een grote uitdaging voor de grootkeukens. Alternatieven vinden voor het weggooien van voedsel is van het grootste belang. Verschillende keukens gingen daarom een samenwerking aan met antiverspilling-initiatieven, zoals Too Good To Go en Phenix. Zo kunnen we productieoverschotten voordelig verkopen aan klanten, die ze bijvoorbeeld mee willen nemen naar huis. We werken ook samen met Voedselbanken in het kader van Stop Hunger.

HERGEBRUIK

Wanneer de afvalbak niet kan vermeden worden, dringen we aan op het optimaal sorteren van het afval, om de organische reststoffen te hergebruiken. In de legerbasis van Elsenborn plaatsen onze teams bijvoorbeeld een composteervoorziening voor de verwerking het voedingsafval van het restaurant. Die produceert compost in 24 u, negen kilogram overschot van de keukens verandert zo in 1 kilogram compost. De compost wordt ter plaatse gebruikt voor de groenvoorzieningen.



3.3 OPKOMEN VOOR EEN DUURZAAM GEBRUIK VAN HULPBRONNEN

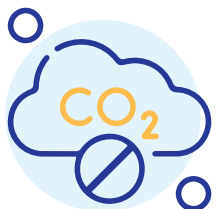


Het jaar 2022 van WasteWatch by Leanpath in enkele cijfers

Sinds we het WasteWatch by Leanpath-programma begonnen te gebruiken (2019), beperkten we onze (pre-consumer) voedselverspilling met **44%**. Vandaag maken 176 Sodexo-sites dagelijks gebruik van de tool.



232.000 kg gewogen
(*pre-consumer)



932 ton
CO₂ vermeden (ongeveer)



13.813 kg
geregistreerd als verdeeld via
voedselgiften



**Voornaamste
oorzaken van
verlies**

OVERPRODUCTIE

57%

25%

SCHILAFVAL

Casestudy: de hoofdzetel van **UCB Anderlecht**

UCB Eigenbrakel is al ruim 30 jaar Partner en sinds 2016 zet het farmaceutische bedrijf op de hoofdzetel te Anderlecht in op milieubewustzijn, onder meer aan de hand van een Sciences Based Target Initiatives (SBTi)-koolstofdoelstelling. Er werden twee grote hefbomen bepaald, waarrond we gezamenlijk een aantal acties uitwerkten:

- De koolstofdoelstelling van UCB mikt op een minimum van 60% leveranciers met een verbintenis bij Sciences Based Target Initiatives. De koolstofdoelstellingen van Sodexo werden gevalideerd door SBTi, zodat we deel uitmaken van de bevoorrechte leveranciers van UCB. In 2022 berekenden we tevens de koolstofvoetafdruk van onze activiteiten bij UCB, om een actieplan op te stellen en onze gezamenlijke doelstellingen te behalen.
- Dankzij het dagelijkse gebruik van het WasteWatch by Leanpath-programma sinds 2019, stelden we een plan op voor de beperking van de voedselverspilling, met als ambitie om bij te dragen aan hun doelstelling van 25% minder afval tegen 2030.

Naar aanleiding van de Internationale Dag tegen de Voedselverspilling van de Verenigde Naties op 29 september, werden bij onze Partner een reeks bewustmakingsacties georganiseerd.

Dankzij de metingen met het WasteWatch by Leanpath-programma, konden we bepalen dat elke UCB-medewerker gemiddeld nog slechts 9 gram voedingsafval produceert per dienblad. Een lovenswaardig resultaat, dat evenwel nog beter kan. Daarom organiseerden we samen met Too Good To Go, een bewustmakingsweek naar aanleiding van de 'Zero Waste'-uitdaging. Elke dag werd een andere actie georganiseerd, zoals een zero waste-recept of tips om alle delen van een groente te nuttigen. Dat bood meteen de gelegenheid om samen te werken met een lokale producent van bio-groenten. Lokaal en anti-verspilling hand in hand.



UCB Anderlecht HQ



- Klant sinds 2016
- 11 Sodexo-medewerkers
- Door Sodexo beheerde diensten: catering, directierestaurant vergader- en eventzalen, vending-apparaten

3.3 OPKOMEN VOOR EEN DUURZAAM GEBRUIK VAN HULPBRONNEN



Actie voor de biodiversiteit en respect voor natuurlijke ecosystemen

Actie ondernemen voor de biodiversiteit en de natuurlijke ecosystemen respecteren, dat betekent kansen creëren voor kortere bevoorradingsketens, opkomen voor duurzame landbouw en veeteelt, en kiezen voor leveranciers die onze ecologische waarden delen.

Charter dierenwelzijn

Dit Charter bepaalt de minimumvereisten om samen te werken met Sodexo. Onze leveranciers moeten de principes van het Charter communiceren aan hun eigen bevoorradingsketen om te voldoen aan de vereisten.

Er moeten strikte normen gerespecteerd worden bij de teelt, het transport en het slachten. De dieren moeten menselijk behandeld worden volgens de lokale en nationale regelgeving rond dierenwelzijn.

Aankoopbeleid van duurzame zeeproducten: 5 pijlers



1. Een grote variëteit aan soorten in onze catalogus en onze menu's.
2. Bedreigde soorten schrappen uit onze catalogus
3. Vaker ecolabels en milieunormen gebruiken.
4. Bijdragen aan verantwoorde aankopen uit aquacultuur.
5. Samenwerken met het WWF voor een aankoopgids van verantwoorde bevoorrading

Op basis van deze gids geeft Sodexo de voorkeur aan aankopen van vis van de groene lijst (niet bedreigde soorten), respecteren we de oranje lijst, namelijk de vissoorten die onder bepaalde voorwaarden mogen aangekocht worden (binnen specifieke visgebieden, vismethoden, enz), en verbieden we vissoorten van de rode lijst (bedreigde soorten).

Strijd tegen de ontbossing

Aangezien ontbossing de voornaamste oorzaak is van de klimaatverandering en het verlies van biodiversiteit, engageert Sodexo zich om tegen 2030 de ontbossing van zijn bevoorradingsketen te elimineren. In samenwerking met het WWF, verbetert de Groep zijn bevoorrading aan de hand van een groter aandeel gecertificeerd ontbossingvrije producten bij zijn aankopen, en door in de eerste plaats inspanningen te leveren m.b.t. de producten met de grootste impact, namelijk rundvlees, soja, palmolie en papier.



Governance

Respecteren van de Mensenrechten

Het respecteren van de mensenrechten is een van de pijlers van ons engagement op het gebied van maatschappelijk verantwoord ondernemen.

Het vormt de kern van onze waarden en onze ethische principes, en is cruciaal voor het uitvoeren van onze missie. We waken er elke dag over dat onze activiteiten geen inbreuk vormen op de mensenrechten. We engageren ons om negatieve gevolgen te identificeren, te voorkomen en te beperken.

Alle medewerkers, partners en leveranciers van Sodexo verbinden zich ertoe om dit engagement na te leven. Een engagement dat gebaseerd is op de verklaring van de Internationale Arbeidsorganisatie (IAO) over fundamentele principes en rechten op het werk. Ook de leidende principes van de VN met betrekking tot bedrijven en mensenrechten tonen ons de weg. Dit alles werd geformaliseerd in ons Mensenrechtenbeleid en ons Handvest voor Grondrechten op het Werk.



Ons integriteitsprogramma

Een andere prioriteit van Sodexo is de strijd tegen corruptie en oneerlijke concurrentie. Daarom ontwikkelden we een integriteitsprogramma dat gebaseerd is op verschillende pijlers:

- Onze principes en waarden goed communiceren aan onze medewerkers en hen verplichten om die na te volgen op alle niveaus van de Groep.
- Het bewustmaken van medewerkers rond verantwoord zakelijk gedrag via online-opleidingen.
- Medewerkers toestaan om melding te maken van activiteiten die of gedrag dat in strijd is met onze Gedragscode. Dat kan volledig anoniem via de Speak Up-lijn van Sodexo.
- Eisen dat leveranciers zich contractueel engageren om onze Gedragscode voor Leveranciers te respecteren, met aandacht voor de fundamentele principes en rechten op het werk (IAO).
- Een strikt beleid rond 'geschenken, uitnodigingen en donaties' om corruptie tegen te gaan.

Bescherming van persoonsgegevens

Nog een prioriteit voor Sodexo België. Onze medewerkers werden hierrond opgeleid. Op het Intranet werd een speciale ruimte gecreëerd voor de bescherming van persoonsgegevens, waar medewerkers toegang hebben tot de nodige informatie op dit gebied.

Goed bestuur in termen van ethiek en compliance

Bij Sodexo hebben de allemaal de plicht om eerlijk, ethisch, zeker en wettelijk te zijn in alles wat we doen met onze klanten, consumenten en collega's.

Er werd een Ethics & Compliance Committee opgericht, dat waakt over verantwoord zakelijk gedrag. Via audits worden risico's geïdentificeerd om ernstige inbreuken op het vlak van gezondheid, veiligheid, mensenrechten en milieu te voorkomen.

Sodexo creëerde eveneens 'Sodexo Speak Up', een meldsysteem waarmee iedereen die voor of in naam van Sodexo werkt zijn bezorgdheden i.v.m. een eventuele inbreuk kan uiten. Deze tool is zowel voor interne medewerkers als voor externe personen toegankelijk.



Labels & Certificaten

SODEXO GROEP

ecovadis

Sustainability Award
Gold Class 2022

S&P Global

MEMBER OF
**Dow Jones
Sustainability Indices**
In Collaboration with RobecoSAM



SODEXO BELGIË



Over het rapport en onze grondbeginselen



Periode van het rapport: dit in maart 2023 gepubliceerde rapport dekt de periode van 1 juni 2021 tot 31 mei 2022, tenzij anders vermeld in het rapport.

Frequentie van het rapport: jaarlijks, tweede editie.

Activiteiten: dit rapport heeft betrekking op de activiteiten van Sodexo On Site Services in België, die uitsluitend in de hoofdzetel van Elsene worden beheerd. Deze activiteiten worden uitgevoerd op onze hoofdzetel en bij onze klanten in heel België. De On Site Services activiteiten omvatten cateringdiensten, reinigings- en ontsmettingsdiensten, Facility Management diensten, technische diensten, veiligheidsdiensten.

Bedrijfsnaam: Sodexo België nv

Structuur en juridische vorm: de naamloze vennootschap Sodexo België, met hoofdzetel te Pleinlaan 15 in 1050 Elsene, behoort tot de Sodexo Groep, met hoofdzetel te 255 Quai de la Bataille de Stalingrad in 92130 Issy-les-Moulineaux in Frankrijk. Op 31 augustus 2020 is de Sodexo Groep, leider in diensten voor levenskwaliteit, aanwezig in 53 landen, stelt hij wereldwijd 422.000 personen te werk voor een geconsolideerde omzet van 21,1 miljard euro. Sodexo is lid van de indexen CAC Next 20, CAC 40 ESG, FTSE 4 Good en DJSI.

Lidmaatschappen: Sodexo België nv is lid van de Unie voor Belgische Catering (UBC), het Verbond van Belgische Ondernemingen (VBO) en The Shift, en maakt deel uit van project 303030 (BECI), en onderschrijft de Women's Empowerment Principles van de Verenigde Naties (WEP's).

GRI-conformiteit: de inhoud en principes van dit rapport zijn geïnspireerd op het Global Reporting Initiative (GRI).

Contactpersoon: Valentine Boone, Corporate Responsibility Officer (valentine.boone@sodexo.com)

Sodexo Benefits & Rewards Services in een notendop

Onze collega's van Benefits & Rewards zaten niet stil dit jaar. Dit zijn enkele kernelementen. Wenst u meer te vernemen? Aarzel dan niet om contact op te nemen met Greg Renders, Corporate Responsibility Manager (greg.renders@sodexo.com).

-43%

volume papieren cheques

Certificering
CO2-neutral
company



Certificering
GEEIS
in gendergelijkheid



+17%

uitgaven in kleinhandels

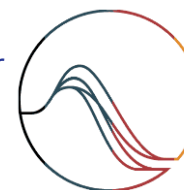


+20%

mobiliteitsbudgetten
in onze teams



Goedkeuring plan voor
CO₂-beperking
door SBTi





Sodexo België nv

Pleinlaan15, 1050 Brussel

www.be.sodexo.com



[@SodexoBelgium](https://twitter.com/SodexoBelgium)



[Sodexo](https://www.linkedin.com/company/sodexo-belgium)



[SodexoBelgium](https://www.facebook.com/SodexoBelgium)



[@SodexoBelgium](https://www.instagram.com/SodexoBelgium)

