

Sodexo to pierwsza sieć restauracji pracowniczych w Polsce monitorująca udział białka za pomocą Protein Trackera

Sodexo Polska wprowadza nowy standard dla branży – jako pierwsza sieć restauracji pracowniczych w kraju przeprowadziło weryfikację tzw. *protein splitu* – proporcji udziału białka roślinnego i odzwierzęcego sprzedawanego w ramach swojej oferty gastronomicznej. Firma wskazuje, że działania te wynikają z troski o zdrowie konsumentów oraz stan środowiska. Tego typu pomiary prowadzi już wielu liderów branży spożywczej w Holandii, czy Niemczech.

Fundacja ProVeg i kampania RoślinnieJemy pomagają polskim firmom wdrożyć narzędzie [Protein Tracker](#). Sodexo wykorzystało je do analizy własnej sprzedaży, a wyniki mówią same za siebie. W latach 2024 i 2025 białko roślinne stanowiło niemal 30 proc. całkowitych zakupów firmy. Istotną część tego wyniku budują naturalne produkty roślinne – fasola, soczewica, ciecierzycza czy orzechy. W praktyce oznacza to, że blisko co trzeci posiłek serwowany przez Sodexo zawiera białko roślinne.

„Badania potwierdzają, że dobrze zbilansowana dieta roślinna sprzyja zdrowiu serca i zmniejsza ryzyko chorób przewlekłych. Jest więc jednocześnie dobra dla człowieka i dla planety – produkcja żywności odpowiada dziś za około jedną trzecią globalnych emisji gazów cieplarnianych, a białko roślinne generuje ich znacznie mniej niż zwierzęce. Mierzenie jego udziału w naszym menu to dla nas oczywisty krok, wynikający z kierunku, jaki obrało Sodexo. Naszym celem jest, by do 2030 roku 70 proc. dań głównych miało niską emisję CO₂. Wykorzystanie Protein Trackera pozwala nam wzmacniać świadomość i działać jeszcze precyzyjniej” – mówi **Aleksandra Pytka, Food Analyst & Dietetics Specialist w Sodexo Polska**.

Element szerszej strategii roślinnej

Analiza struktury białka w menu może dać firmom takim jak Sodexo istotne informacje na temat tego, w jaki sposób jeszcze skuteczniej realizować swoje deklaracje klimatyczne, czy rozszerzać dostęp do roślinnych opcji i zwiększać ich atrakcyjność.

„Monitorowanie wolumenu sprzedaży białek roślinnych w ofercie jest obecnie kluczowym miernikiem wiarygodności klimatycznej firm spożywczych i sieci handlowych. Sodexo Polska jest pierwszą siecią restauracji pracowniczych w regionie Europy Środkowo-Wschodniej, która robi to systematycznie i transparentnie z wykorzystaniem Protein Trackera” – mówi **Marcin Tischner, Senior Strategic Manager w Fundacji ProVeg**. „To przykład dla całej branży, pokazujący, jak na bazie twardych danych można optymalizować ofertę, zwiększać realny wpływ na dietę klientów i wyznaczać standardy dla lokalnego rynku”.

Celem Sodexo jest, by **do 2030 roku 70 proc. dań głównych miało niską emisję CO₂ (poniżej 0.9kg CO₂ na danie)**. Krokiem w jego realizacji jest aktywne dbanie o dostęp do roślinnych posiłków w ofercie. Sodexo rozwija swoje roślinne receptury m.in. przy wsparciu kampanii RoślinnieJemy w tworzeniu atrakcyjnych, zbilansowanych i odpowiadających na preferencje klientów propozycji roślinnych w menu.

„Sodexo było jedną z pierwszych firm cateringowych w Polsce, które zdecydowały się na audyt podstawowych receptur i modyfikację ponad 100 dań tak, by bez kompromisu na ulubionych smakach i wartościach odżywczych w większym stopniu bazować na składnikach pochodzenia roślinnego. To jedno z najlepszych narzędzi, by aktywnie zmniejszać ślad środowiskowy. Dziś Sodexo robi kolejny krok – mierzy udział białka w swojej ofercie. Taki pomiar pozwala świadomie planować dalsze działania i podejmować strategiczne decyzje o kierunku rozwoju menu” – **mówi Maciej Otrębski, Head of Development w RoślinnieJemy.**

Polska w europejskim nurcie transformacji białkowej

Produkty odzwierzęce odpowiadają za znaczną część tzw. emisji z zakresu 3 (Scope 3, czyli emisji w całym łańcuchu wartości, w tym z rolnictwa i hodowli), z których coraz więcej przedsiębiorstw musi – lub wkrótce będzie musiało – się rozliczać, m.in. na mocy unijnej dyrektywy CSRD wdrożonej w Polsce od stycznia 2025 r. Szczegółowa analiza struktury białka w sprzedaży pozwala firmom ocenić realny wpływ ich oferty na środowisko i precyzyjnie decydować, które zmiany w menu przynoszą najlepszy efekt dla klimatu.

Jednym z najbardziej zaawansowanych rynków w tym obszarze jest Holandia, gdzie większość największych firm cateringowych przyjęła ambitne cele zwiększania udziału białka roślinnego w menu. W ramach branżowych zobowiązań firmy cateringowe w Holandii deklarują osiągnięcie 60–75% udziału białka roślinnego do 2030 roku.

„Wdrożenie Protein Trackera przez Sodexo Polska pokazuje, że polski sektor gastronomii zbiorowej zaczyna przygotowywać się na nadchodzącą transformację żywieniową i rosnące zainteresowanie dietą roślinną wśród konsumentów. Trend ten jest już widoczny także w handlu detalicznym, gdzie sieci takie jak Frisco mają za sobą pierwszy pomiar, a Lidl publicznie zadeklarował cel zwiększania udziału białka roślinnego w swojej ofercie” – dodaje **Maciej Otrębski.**

Kontakt dla mediów

Anna Targosz, Rzeczniczka Prasowa Fundacji ProVeg
anna.targosz@proveg.org, +48 573 679 205

O Sodexo

W Polsce Sodexo od ponad 30 lat jest liderem w dziedzinie kompleksowej obsługi nieruchomości i największą firmą FM o zasięgu ogólnopolskim. Usługi Integrated Facility Management (IFM) świadczy w ponad 200 obiektach. Prowadzi ponad 40 restauracji

pracowniczych. Wspiera firmy w zarządzaniu miejscem pracy i tworzeniu bezpiecznej przestrzeni dla pracowników w obiekcie klienta. W portfolio stałych klientów ma wiele ikonicznych brandów z branż m.in.: przemysłowej, FMCG, farmaceutycznej i technologicznej.

Więcej informacji na: sodexo.pl i eatbysodexo.pl

Sodexo w Polsce

- ponad **1800** pracowników
- **120** klientów biznesowych
- **45** restauracji
- ponad **200** obsługiwanych nieruchomości

O ProVeg International

ProVeg International jest organizacją zajmującą się edukacją żywieniową i działającą na rzecz przyspieszenia transformacji globalnego systemu żywności poprzez zwiększanie dostępności i atrakcyjności żywności bogatej w składniki roślinne oraz alternatywnych źródeł białka.

O RoślinnieJemy

RoślinnieJemy to kampania, której celem jest wspieranie transformacji systemu żywnościowego w kierunku bardziej sprawiedliwego i zrównoważonego modelu produkcji żywności. RoślinnieJemy od lat współpracuje z producentami żywności, sieciami handlowymi i branżą gastronomiczną, zwiększając powszechną dostępność produktów roślinnych oraz aktywnie wpływa na zmiany legislacyjne w obszarach związanych z żywnością i przyszłością jej produkcji w Polsce.