



SODEXO BÜLTENİ

Haziran 2026



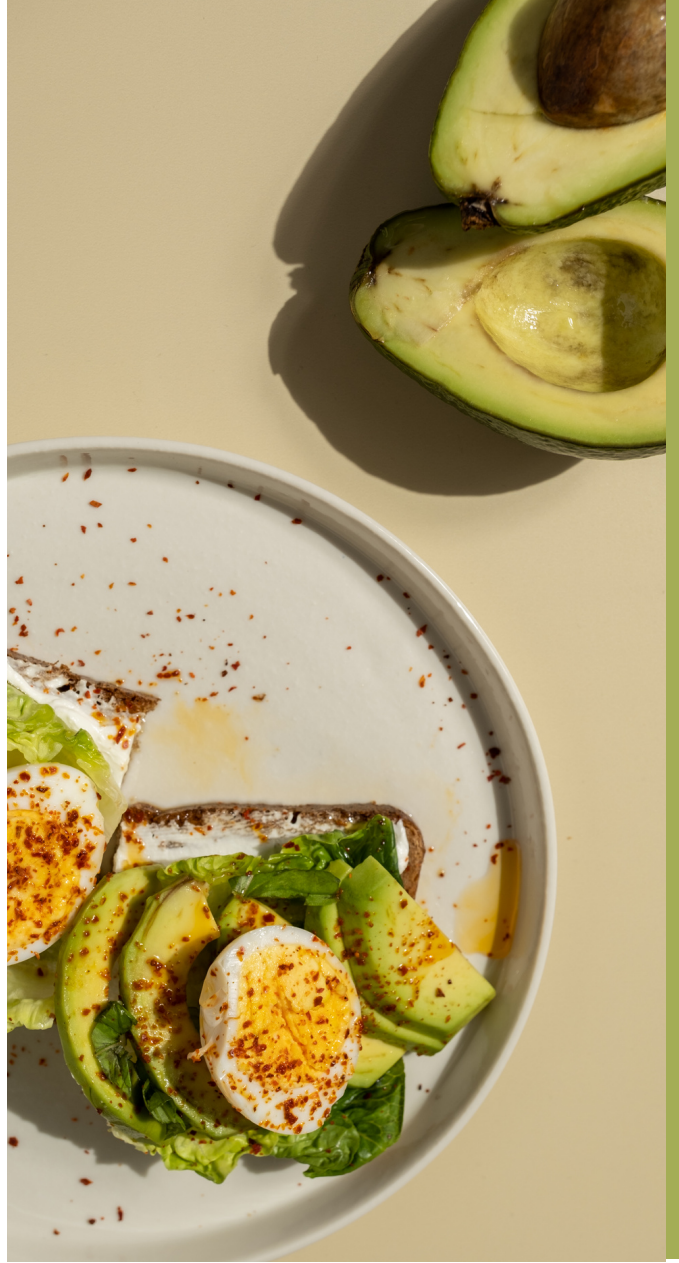
YENİ JENERASYONLARI ANLAMAK

Sodexo olarak öğrencilerin değişen beklentilerini ve yaşam alışkanlıklarını yakından takip ediyoruz.

Dijital dünyanın içinde büyüyen yeni nesil; yemek seçimlerinde sağlık, deneyim, pratiklik ve sosyalleşmeyi bir arada arıyor.

Haziran bültenimizde yeni jenerasyonların yemek tercihlerini şekillendiren trendleri ve okul yaşamına yansımalarını inceliyoruz.

Okul yaşamına değer katmaya ve öğrencilerin ihtiyaçlarını anlamaya devam ediyoruz.



YENİ NESİL ÖĞRENCİLER YENİ NESİL BEKLENTİLER

Gen Z nesli yemekten yalnızca karın doyurmasını beklemiyor; aynı zamanda keyifli bir deneyim yaşamak ve iyi hissetmek istiyor. Sağlıklı yaşamı önemserken lezzetten ödün vermiyor, arkadaşlarıyla paylaşabileceği ve keşif hissi sunan seçeneklere ilgi gösteriyor. Bu nedenle dengeli içerikler, farklı tatlar ve sosyal deneyim sunan menüler öğrencilerin beklentileriyle daha güçlü şekilde örtüşüyor.

Gerçek Deneyim Arayışı

Gen Z'nin %74'ü gerçek hayattaki deneyimlerin dijital deneyimlerden daha değerli olduğunu düşünüyor.

Küçük Mutluluklar

Gen Z'nin %68'i yemek fikrini sosyal medyadan alıyor.

Sağlık + Keyif Dengesi

%59'u gün içinde atıştırmalık tüketmeden duramıyor.

Keşfetme İsteği

Gen Z tüketicilerinin büyük çoğunluğu sağlıklı içerikleri önceliklendiriyor.



Gen Z, diğer nesillere kıyasla ev dışında en fazla öğün tüketen nesil konumunda.

- Gen Z: Öğünlerin %36'sını ev dışında tüketiyor.
- Millennials: %31
- Gen X: %26
- Boomers: %18

Bu eğilim, genç neslin kaliteli, güvenilir ve çeşitli yemek deneyimlerine verdiği önemin giderek arttığını gösteriyor.

EV DIŞINDA BULUŞAN NESİL

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK ONLAR İÇİN ÖNEMLİ

Yeni nesil öğrenciler yalnızca yemeğin lezzetine değil, üretim sürecine de önem veriyor.

Yerel üreticilerden temin edilen malzemeler ve sürdürülebilir uygulamalar, çocukların çevre bilinci kazanmasına katkı sağlıyor.



RENKLİ TABAKLAR DAHA FAZLA İLGİ ÇEKİYOR

Araştırmalar, çocukların farklı renklerden oluşan tabakları daha iştah açıcı bulduğunu gösteriyor.

Sebzeler, meyveler ve farklı besin gruplarını bir araya getiren dengeli sunumlar sağlıklı beslenmeyi teşvik ediyor.



ÇEŞİTLİLİK MOTİVASYONU ARTIRIYOR

Tek tip menüler yerine farklı tariflerin dönüşümlü sunulması, öğrencilerin yemeklere olan ilgisini artırıyor.

Düzenli olarak yenilenen menüler sayesinde çocuklar yeni lezzetleri keşfetme fırsatı buluyor.



SAĞLIKLI AMA MÜKEMMEL DEĞİL

Gen Z sağlıklı yaşamı önemsiyor ancak kusursuz olmaya çalışmıyor. Araştırmalar, gençlerin %80'inden fazlasının genel sağlık ve iyi oluş halini geliştirmek istediğini gösteriyor. Buna rağmen %73'ü aynı gün hem spor yapıp hem de sevdiği atıştırmalıkları tüketebileceğine inanıyor. Onlar için önemli olan katı kurallar değil, denge. Bu nedenle hem besleyici hem de keyif veren seçenekler öğrencilerin ilgisini çekiyor.

KÜÇÜK ÖDÜLLER, BÜYÜK MUTLULUKLAR

Datassential'ın Gen Z tüketici eğilimleri araştırmasına göre gençlerin %65'i kendileri için anlamlı olan deneyimlere ve küçük keyiflere daha fazla harcama yapmaya istekli olduğunu belirtiyor.

Sevilen bir tatlı, farklı bir içecek ya da günün sürpriz lezzeti bazen bütün günün en keyifli anına dönüşebiliyor.

PROTEİN MİKTARI ÖNEMLİ

Gen Z'nin sağlıklı beslenme anlayışında protein önemli bir yer tutuyor.

Gençler sağlıklı beslenmeyi en çok yüksek proteinli ürünlerle ilişkilendiriyor.

Bu nedenle protein içeriği yüksek ürünler, atıştırmalıklar ve içecekler gençler arasında giderek daha fazla ilgi görüyor.



**SAĞLIKLI
SEÇİMLERE
YÖNELİM DAHA
FAZLA**

MINİ TAVUK TACOS: KÜÇÜK BOY, BÜYÜK LEZZET

Meksika mutfağının en sevilen lezzetlerinden taco, pratik hazırlanışı ve renkli sunumuyla son yılların popüler tarifleri arasında yer alıyor ✨

Malzemeler

- 6 adet mini tortilla ekmeği
- 250 g tavuk göğsü
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı toz kırmızı biber
- 1 çay kaşığı sarımsak tozu
- Tuz ve karabiber

Üzeri İçin

- Marul
- Cherry domates
- Mor lahanası
- Mısır
- Rendelenmiş cheddar peyniri

Sos İçin

- 3 yemek kaşığı yoğurt
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- Bir tutam tuz

Hazırlanışı

1. Tavukları ince şeritler halinde doğrayın.
2. Zeytinyağı ve baharatlarla harmanlayarak 10 dakika dinlendirin.
3. Tavukları tavada yüksek ateşte yaklaşık 6-7 dakika pişirin.
4. Tortillaları kısa süre tavada veya fırında ısıtın.
5. İçlerine marul, mor lahanası ve domatesleri yerleştirin.
6. Pişen tavukları ekleyin.
7. Üzerine mısır, cheddar peyniri ve yoğurtlu sosu ekleyerek servis edin.

Afiyet olsun! 🌿





SODEXO BÜLTENİ

Haziran 2026



Sodexo olarak, öğrencilerimizin sağılığını, mutluluğunu ve gelişimini her zaman ön planda tutuyoruz.

Okulda sunduğumuz yemek hizmetleriyle çocukların hem dengeli beslenmesini hem de keyifli bir yemek deneyimi yaşamasını hedefliyoruz.

Yeni dönemde de aynı özen ve titizlikle, onların enerjisini ve öğrenme isteğini desteklemeye devam edeceğiz.

Bir sonraki bültenimizde görüşmek üzere!