

AUSSTATTUNG & TECHNIK

Hygienesortiment erweitert



Saro Gastro Products hat sein Hygienesortiment erweitert und bietet unter anderem wiederverwendbare Klarsichtmasken, ...

Nach sechswöchigem Shutdown zum Schutz vor der Ausbreitung des Coronavirus können Gastronomen und Hoteliers den Betrieb wieder aufnehmen ? unter strengen Hygieneauflagen, versteht sich. Bei den Vorbereitungen bieten viele Firmen ihre Hilfe an und entwickeln Lösungen, damit die Auflagen erfüllt werden können. Auch Saro Gastro Products zählt zu den Unternehmen, die dem Gastgewerbe unter die Arme greifen wollen. ?Wir wissen um die Herausforderung, vor denen Köche, Gastronomen, Hoteliers und Barbesitzer aktuell stehen?, sagt Walter Spangenberg, Geschäftsführer bei Saro Gastro Products. Er hat in den letzten Wochen viele Gespräche mit internationalen Partnern und Kunden geführt, um herauszufinden, wie er mit seinen Kollegen in dieser schwierigen Zeit helfen kann. Das ohnehin schon umfangreiche Sortiment an Gastronomiebedarf wurde daraufhin um spezielle Schutzvorrichtungen wie Plexiglasscheiben für Restaurant und Küche, Desinfektionsmittelspender, Hygienewagen sowie Entsorgungssysteme, Vorrichtungen für ein praktisches Wegeleitsystem und Schutzkleidung wie Handschuhe und neuartige Mund-Nase-Masken erweitert. Die Bestellung von Kleinstmengen ist dabei ebenso möglich wie Großbestellungen.

Mund-Nase-Maske für Arbeit in der Küche

Die Schutzmasken, die Saro ins Programm aufgenommen hat, haben sich in asiatischen Ländern bereits durchgesetzt, weshalb Walter Spangenberg sie nun auch in Europa anbieten möchte. ?Statt wie bei Alltagsschutzmasken aus Zellstoff schützen unsere wiederverwendbaren Klarsichtmasken durch eine Art Plexiglasscheibe vor Mund und Nase

zuverlässig vor einer Tröpfchenübertragung?, erklärt Spangenberg. ?Dank der transparenten Vorrichtung ist der Blick frei auf das Gesicht des Trägers, was gerade im Gastgewerbe und in anderen Bereichen mit direktem Kundenkontakt ein enormer Vorteil ist.? Die Masken ermöglichen außerdem ein deutlich freieres, angenehmeres Arbeiten, ohne dass Sehhilfen beschlagen, sich die Wärme vor dem Gesicht staut oder die Bewegungsfreiheit eingeschränkt ist. Nach der Benutzung lassen sie sich leicht reinigen und sind dann wieder bereit für den Einsatz.

?Unser Ziel ist es, jedem Gastronomen gerade jetzt die Ausstattung mit hochwertiger Küchentechnik und Betriebseinrichtung zu fairen Preisen zu ermöglichen?, betont Spangenberg, dem ein partnerschaftliches Verhältnis zu den Saro-Kunden sehr wichtig sei. ?Wir genießen ein großes Vertrauen in der Branche und arbeiten seit Jahren mit denselben Lieferanten zusammen. Das ermöglicht uns einerseits eine schnelle, zuverlässige Lieferung und andererseits erlaubt es uns, unseren Kunden wiederum eine 24-monatige Garantieleistung auf alle Geräte zu gewähren?, erklärt er. Alle Artikel sind im firmeneigenen Online-Shop einsehbar und können dort bestellt werden. Die Lieferung erfolgt wie immer durch den Fachhandel.