MESSEN & EVENTS

Premiere zum Jahresstart

Saro Gastro Products wird in diesem Jahr auch erstmalig auf der Intergastra in Stuttgart ausstellen / Foto: Saro

Erstmals stellt Küchenausstatter Saro Gastro Products auf der Intergastra aus.
Zur Premiere lädt das Team um Geschäftsführer Walter Spangenberg und Vertriebsleiter Clemens Hardering die Messebesucher auf den 40 Quadratmeter großen Stand.
Mit im Gepäck sind Neuheiten wie die Wow-Grills, die in vier Ausführungen erhältlich sind. Sie vereinen den Komfort bequemer Bedienbarkeit und präziser Temperaturregulierung eines Elektro-Grills mit der Freiheit, gleichzeitig in verschiedenen Heizzonen grillen zu können. Dies gelingt durch voneinander unabhängig regulierbaren Heizzonen.
Auf dem Messestand will Saro auch die neuen Slim Line Getränkekühlschränke, die praktisch in jede noch so kleine Nische passen, vorstellen. Weitere Messehighlights sind die Bar Cooler und Schockfroster, Kühltische mit eingesetzten Glastüren sowie die Sous-Vide Garer und Vakuumgeräte. ?Wir haben keine Lücke im Sortiment, was die professionelle und wertige Ausstattung angeht. Saro ist damit kompetenter Ansprechpartner für jeden Wunsch aus der Branche?, sagt Walter Spangenberg. ?Unser größter Vorteil ist unsere unschlagbare Flexibilität.?
?Jeder Unternehmer im Gastgewerbe soll die Möglichkeit haben, sich günstig mit guten Produkten ausstatten zu können. Das schätzen vor allem junge Gastronomen und jene, die gerade dabei sind, sich einen eigenen Betrieb einzurichten?, führt Spangenberg weiter aus. Er leitet das Unternehmen in dritter Genration und weiß, wovon er spricht. Dank effektiver Synergien und der Produktion größerer Stückzahlen können die Kosten niedrig gehalten werden, ohne an Materialien, Technologie oder Verarbeitung zu sparen.

Enge Zusammenarbeit mit Gastronomen

Seit einigen Jahren legt Saro vermehrt Wert auf die enge Zusammenarbeit mit Köchen und Gastronomen. Auf deren Nachfrage hin nimmt das Unternehmen auf ihre Bedürfnisse angepasste Geräte wie die Vakuumiergeräte und Sous-Vide-Garer ins Programm auf. Durch solche Kooperationen sind auch die Wow-Grills oder der mobile Twin-Tepp entstanden. ?Wir entwickeln unser Angebot stetig weiter, passen es immer wieder an und gehen dabei auf die Wünsche unserer Kunden ein?, betont Spangenberg. Derzeit arbeite Saro an der Entwicklung eigener Dry Age-Schränke. Der Bedarf sei groß, so Spangenberg: ?Viele Köche wollen in der Küche oder direkt im Restaurant Fleisch selbst reifen lassen und das mögen auch die Gäste. Deswegen ist es mir wichtig, dass die Geräte nicht nur funktional, sondern auch optisch ansprechend sind.? Außerdem sollen die Sous-Vide-Garer weiterentwickelt werden.

Saro Gastro Products auf der Intergastra: Halle 3, Stand 3A23