MANAGEMENT & ORGANISATION

Saro stellt sich neu auf

Mit seinem Team setzte Saro-Geschäftsführer Walter Spangenberg (Zweiter von links) in den letzten Monaten zahlreiche Neuheiten in seinem Unternehmen um. Neben Spangenberg im Bild (von links nach rechts): Vertriebsleiter Clemens Hardering, Abteilungsleiter Einkauf Pieter Bekken und Verkaufsleiter Export Tomke Cornelje/ Bild: Saro Gastro-Products

Neues Logo, eine eigene App, ISO-Zertifizierung für das Unternehmen und ein aktueller Sortimentskatalog ? bei Saro Gastro-Products in Emmerich am Rhein hat sich in den letzten Monaten einiges getan.

So hat das Firmenlogo eine Modernisierung erfahren, das Unternehmen ist jetzt nach DIN EN ISO 9001 zertifiziert und der aktuelle Sortimentskatalog für den professionellen Großküchen-, Hotel- und Catering-Bereich ist ab sofort erhältlich. Außerdem ist nun auch die Saro-App über die gängigen App-Stores verfügbar. Das komplette Saro-Portfolio ist damit abrufbar. Außerdem wurde ein praktischer Barcodescanner implementiert und das Unternehmen informiert seine Kunden über den Newsbereich der App tagesaktuell über Neuheiten und exklusive Angebote. Bei Beratungsbedarf stehen die Saro-Experten auch im persönlichen Gespräch zur Verfügung. ?Derzeit denken wir außerdem über einen Expertenblog mit eigenen Produktvideos nach. Hierüber wollen wir die Anwendungsgebiete unserer Produkte näher erläutern und zeigen, was mit Saro alles möglich ist?, führt Walter Spangenberg, Geschäftsführer von Saro Gastro-Products, aus.

Zudem wurden zwei weitere Sparten ergänzt, sodass Saro von nun an ebenfalls die professionelle Ausstattung von Supermärkten sowie die Planung von Großküchen anbieten kann. ?Wir haben die letzten Monate genutzt und sind vor allem jene Großprojekte angegangen, die wir schon lange auf der Agenda hatten. Was meine Kollegen und Kolleginnen hier auf die Beine gestellt haben, ist großartig!?, sagt Spangenberg stolz.

50-jährige Erfolgsgeschichte

Obwohl bereits die vielen Neuheiten des Unternehmens genug Gründe zum Feiern wären, begeht Saro Gastro-Products in diesem Jahr auch noch sein 50-jähriges Jubiläum. 1971 gründete Hans Spangenberg das Unternehmen in Aachen als Spangenberg GmbH, siedelte mit der Firma aber schon bald nach Emmerich um. Am neuen Standort wurde das Lager optimiert und vergrößert. 1982 folgte die Umbenennung zu Saro. Der heutige Geschäftsführer Walter Spangenberg übernahm die Firma 2008 und baute sie weiter aus. Heute beschäftigt Saro 36 Mitarbeiter in Deutschland und die Lagerflächen wurden mittlerweile von ehemals 150 auf über 10.000 Quadratmeter ausgeweitet. Außerdem hat sich Saro 2019 einer großen Unternehmensgruppe aus Frankreich angeschlossen und konnte damit starke Partner gewinnen.

Qualitative Profiausstattung zu fairen Preisen

Der Erfolg von Saro Gastro-Products spricht sich rum. So ist der Firmenname mittlerweile überall auf der Welt Synonym für qualitative Profiausstattung zu fairen Preisen. Während der Fokus in den Anfängen des Unternehmens auf Küchenkleingeräten wie Gemüseschneidern lag, führt der Großhändler mittlerweile ein Vollsortiment vom Kühltisch bis zum Kombidämpfer mit insgesamt 1.800 Katalogartikeln. Darüber hinaus können Sonderanfertigungen wie extra große Kühlinseln direkt angefragt und individuell produziert werden. Damit deckt Saro ein breites Spektrum des HORECA-Segmentes ab.

Zudem zählen die 24-monatige Gewährleistung und der Reparaturservice für Großgeräte vor Ort sowie eine garantierte Ersatzteilversorgung auch weiterhin zu den Serviceleistungen des Großhändlers. ?Wir stehen für einen zuverlässigen Service, ein offenes und ehrliches Miteinander, ein breites Produktangebot und starke Innovationskraft am Markt?, betont Spangenberg, der mit Saro auch zukünftig auf Erfolgskurs bleiben möchte.