

MESSEN & EVENTS

Vielseitiges Portfolio



Saro Gastro-Products stellt zahlreiche Neuheiten aus seinem Produktportfolio auf der Internorga in Hamburg vor / Foto: Saro Gastro-Products

Zum dritten Mal geht es für Saro Gastro-Products nach Hamburg zur Internorga, die dieses Jahr vom 30. April bis 4. Mai 2022 in Hamburg stattfindet. Im Gepäck hat der Küchenausstatter aus Emmerich am Rhein neben den Must-Haves für die gastgebende Branche auch Neuheiten wie die extra schmal gebauten Glaskühlschränke, eine mobile Bar und Lavasteingrills für exklusive Show-Cooking-Momente.

Besonders stolz ist das Unternehmen aber auf das neue Thermo Connect System, mit dessen Hilfe Temperaturen von minus 50 Grad Celsius bis 110 Grad Celsius und die Luftfeuchtigkeit im Bereich von 20 bis 99 Prozent beispielsweise im Bankettwagen oder in Transportboxen gemessen werden können. Die EDV dahinter ermöglicht eine Auswertung in time und sendet sie vollautomatisch auf das Smartphone oder den PC.

Kompetenter Partner für Gastronomie, Hotellerie und Außer-Haus-Markt

Aufgrund der gesteigerten Hygieneanforderungen für Gastronomie und Hotellerie während der Corona-Pandemie hat Saro Gastro-Products in den letzten Monaten sein Sortiment ergänzt. Auf der Fachmesse führt der Küchenausstatter den Besuchern die speziellen Schutzvorrichtungen wie Plexiglasscheiben für Bereiche mit direktem Gästekontakt, Desinfektionsmittelspender, Hygienewagen sowie Entsorgungssysteme und Vorrichtungen für ein praktisches Wegeleitsystem vor. „Wir wissen um die Herausforderung des gastgebenden Gewerbes und suchen immer wieder das direkte Gespräch mit den Menschen, die in dieser tollen Branche arbeiten“, sagt Walter Spangenberg, Geschäftsführer bei Saro Gastro-Products. „Nur so können wir herausfinden, was gebraucht wird und wie wir

unterstützen können. Auf diese Weise entwickelt Saro Gastro-Products in enger Zusammenarbeit mit Köchen und Gastronomen fortwährend das Sortiment weiter.

Erweitertes Sortiment Bäckereien und Cafés

Auch für Bäckereien und Cafés hat der Küchenausstatter aus Emmerich am Rhein jetzt noch mehr zu bieten: Neben Service- und Stapelwagen für Teller und Tablets im Bäckermaß, Transportzubehör und praktischen Helfer wie Induktionstischkocher, Kaffeemaschinen oder Griddle-Platten für das Frühstücksbuffet sind jetzt ebenso Kühlvitрины, Flaschenkühlschränke, Hochleistungsmikrowellen und Spülmaschinen erhältlich.

„Unser Ziel ist es, jedem Betrieb im gastgebenden Gewerbe die Ausstattung mit hochwertiger Technik und Betriebseinrichtung zu fairen Preisen zu ermöglichen“, betont Spangenberg, dem ein partnerschaftliches Verhältnis zu den Saro-Kunden sehr wichtig ist.

„Wir genießen großes Vertrauen in der Branche und arbeiten seit Jahren mit denselben Lieferanten zusammen. Auf diese Weise können wir einerseits eine schnelle, zuverlässige Lieferung und andererseits eine 24-monatige Garantie auf alle Geräte gewährleisten“, erklärt der Saro-Geschäftsführer. Alle Artikel sind im firmeneigenen Online-Shop einsehbar und über den Fachhandel auch in Kleinstmengen bestellbar.

Saro Gastro Products auf der Internorga:

Halle B6, Stand 107

