

Pressemitteilung

30. Juni 2023

Pieter Derksen übernimmt zum 1. Juli 2023 die Geschäftsleitung bei Saro Gastro-Products. Walter Spangenberg, der das Unternehmen seit 2008 erfolgreich leitete, wird am 30. Juni 2023 feierlich verabschiedet. Künftig will Spangenberg sich anderen Projekten außerhalb des Unternehmens widmen.

Geschäftsleiterwechsel bei Saro Gastro-Products

Walter Spangenberg scheidet zu Ende Juni als Geschäftsführer von Saro Gastro-Products aus. Die Geschäftsleitung am Saro-Standort in Emmerich am Rhein übernimmt Pieter Derksen ab dem 1. Juli 2023. Dabei wird er von den Geschäftsführern Dominique und Aloys de Charry von Feedaxess in Frankreich unterstützt. Bereits 2019 schloss sich Saro Gastro-Products mit der Unternehmensgruppe Feedaxess aus Frankreich und dessen Marken L2G und Groupe SEDA zusammen. „Mit seiner strategischen Vorgehensweise halten wir Pieter für die richtige Besetzung des Postens als Geschäftsleiter. Wir setzen großes Vertrauen in ihn als langjährigen Kollegen bei Saro und sind mehr als zuversichtlich, dass er die Interessen des Unternehmens auch in Zukunft bestens vertreten wird“, sagt Aloys de Charry.

„Ich fühle mich mit dem großartigen Saro-Team an meiner Seite für die neuen Aufgaben im Unternehmen gut aufgestellt. Bei Saro haben wir schon immer als Team am besten funktioniert und das wird auch in Zukunft so sein. Wir setzen auf flache Hierarchien und treffen wichtige Entscheidungen gemeinsam. Alle ziehen an einem Strang. Das macht Saro aus und das schätzen auch unsere Kunden und Kundinnen so an uns“, betont Pieter Derksen.

50 Jahre Saro Gastro-Products – eine Erfolgsgeschichte

Das Saro-Sortiment umfasst mittlerweile insgesamt 1.800 Katalogartikel. Ganz gleich, ob kleinerer Gastronomiebetrieb oder Großküche, Bäckereifiliale oder Tankstelle, Tante-Emma-Laden oder Supermarktkette – der Vollsortimenter hat für all diese Bereiche die passenden Produkte im Angebot. „Inzwischen führen wir ein Vollsortiment von Kühlmöbeln über Bedientheken bis zum Kombidämpfer oder Heizstrahler. Darüber hinaus können Sonderanfertigungen wie extra große Kühlinseln direkt angefragt und individuell produziert werden“, sagt Vertriebsleiter Clemens Hardering. „Damit deckt Saro ein breites Spektrum des HORECA-Segmentes ab.“

Seit 50 Jahren steht Saro Gastro-Products für die professionelle Planung und hochwertige Ausstattung von Großküchen, Hotelbetrieben und Catering-Unternehmen. In Deutschland arbeiten mittlerweile 36 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen für Saro. Die Lagerflächen konnten von ehemals 150 Quadratmetern auf über 10.000 Quadratmeter ausgeweitet werden und die Umsätze haben sich seit 2008, als Walter Spangenberg die Unternehmensleitung übernommen hat, mehr als verdoppelt.

Um die großflächigen Lagerräume zu füllen und eine schnelle Lieferung zu gewährleisten, lässt Saro einen Großteil der Produkte in Europa fertigen. Weitere Produktionsstandorte befinden sich in Asien, wo ebenfalls nach höchsten Qualitätsstandards produziert wird. Verkaufsschlager und Neuheiten präsentiert Saro Gastro-Products regelmäßig auf den großen Fachmessen für Hotellerie und Gastronomie wie Euroshop in Düsseldorf, Intergastra in Stuttgart oder Host in Mailand.

Für den Fachhandel lässt Saro sich ebenfalls immer wieder etwas Besonderes einfallen, schließlich ist das große Vertriebsnetzwerk eines der großen Erfolgsfaktoren des Unternehmens. Über monatliche Newsletter, die exklusiv an Saro-Händler und -Händlerinnen verschickt werden, informiert der Vollsortimenter über aktuelle Angebote und Neuigkeiten aus dem Betrieb.

Beständigkeit trifft auf neue Impulse

„Heute gilt Saro Gastro-Products als Synonym für qualitative Profiausstattung zu fairen Preisen, für einen zuverlässigen Service, ein offenes und ehrliches Miteinander, ein breites Produktangebot und starke Innovationskraft am Markt“, sagt Pieter Derksen, der mit Übernahme der Geschäftsleitung auch neue Impulse im Unternehmen setzen möchte. Ein Fokus wird Saro Gastro-Products unter anderem auf die Weiterentwicklung in Sachen Energieeffizienz der Geräte setzen. Effektivere Kompressoren und eine verbesserte Isolierung machen es möglich.

Künftig wollen die Unternehmen Feedaxess und Saro Gastro-Products noch enger zusammenrücken. Derzeit arbeiten sie daran, die internen Prozesse zu optimieren und vermehrt technische Verknüpfungen zu schaffen, um sowohl interne als auch externe Abläufe zu verbessern.

Walter Spangenberg übergibt Geschäftsleitung an Pieter Derksen

Walter Spangenberg, der als Kenner der Branche gilt und auch mal unkonventionelle Wege einschlug, hat mit seiner offenen Art das Unternehmen Saro Gastro-Products wesentlich geprägt. Vor allem das familiäre Betriebsklima und viel Entwicklungsspielraum für seine

Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen sind ihm bis heute wichtig. Als er 2008 die Geschäftsleitung von seinem Vater Hans Spangenberg übernahm, stand Walter Spangenberg nicht nur vor der Herausforderung, die Erfolge des Unternehmens fortzusetzen, sondern wurde sogleich mit den Einflüssen der damaligen Wirtschaftskrise konfrontiert. Beide Bewährungsproben meisterte Spangenberg nicht zuletzt, weil es ihm gelang, ein zuverlässiges und ehrgeiziges Team aufzustellen und zu halten.

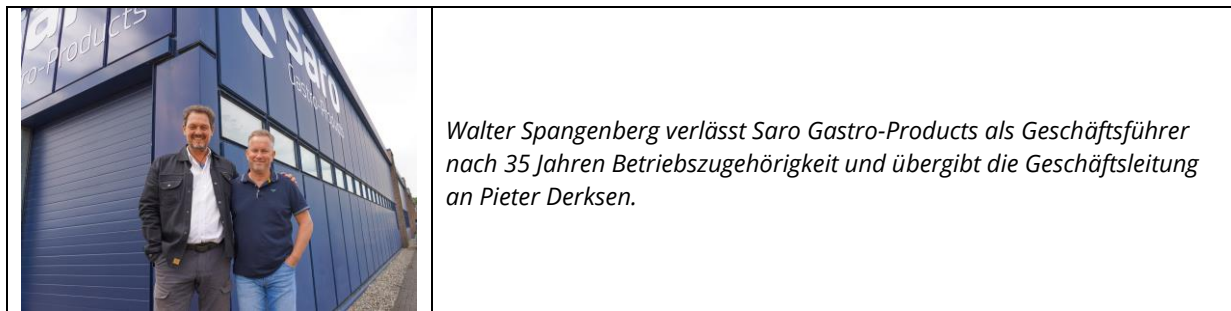
„Ich bin stolz, dass wir Saro als Team in partnerschaftlicher Zusammenarbeit mit unseren treuen Fachhändlern und -händlerinnen so weit gebracht haben“, betont Walter Spangenberg. „Mit meinem Kollegen Pieter beginnt nun eine neue Ära. Dafür wünsche ich ihm und dem Team allzeit viel Erfolg!“

Walter Spangenberg wird sich nach insgesamt 35-jähriger Betriebszugehörigkeit anderen Plänen widmen: Vor kurzem hat er ein Grundstück in Frankreich erstanden. „Hier möchte ich mir meinen Traum von einem Ort, an dem sich Menschen begegnen und gemeinsam weiterentwickeln können, erfüllen.“

Weitere Informationen gibt es direkt bei der Saro Gastro-Products GmbH unter www.saro.de oder per Telefon +49 2822/9258-0

Abdruck honorarfrei – Beleg erbeten

Bildmaterial:



Pressekontakt:

Gröön Schnack – Nachhaltige Kommunikation

Carina Alves

Wilhelmstraße 21, 26197 Huntlosen

Mobil: 0174 / 99 65 22 6

E-Mail: post@gs-kommunikation.de