

Pressemitteilung

Pieter Derksen zieht nach einem Jahr als neuer Geschäftsleiter von Saro Gastro-Products eine positive Bilanz: Das Team wurde verstärkt, das Produktportfolio erweitert und neue, energieeffiziente Standorte geplant. Für die Zukunft setzt der Küchenausstatter aus Emmerich am Rhein auf Innovationen wie die PRO-Serie und vernetzte Küchengeräte.

Saro Gastro-Products

Erfolgreiches erstes Jahr unter neuer Leitung

Vor gut einem Jahr hat Pieter Derksen die Geschäftsleitung von Saro Gastro-Products übernommen. Seine Bilanz fällt durchweg positiv aus: „Das wichtigste Anliegen nach der Übernahme der Geschäftsleitung war für mich die Stärkung des Teams. Dafür setzen wir vor allem auf Transparenz im Unternehmen. Durch die verstärkte Einbindung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in die Unternehmensprozesse und die Bildung neuer Teams im Produktmanagement konnten wir deutlich agiler und schneller arbeiten als bisher. Das kam sowohl der Firma als auch unseren Kunden und Partnern zu Gute.“

In den letzten zwölf Monaten hat Saro Gastro-Products neue Wege beschritten und ist Herausforderungen anders angegangen als bisher. „Wir passen unser Sortiment den Marktbedürfnissen sowie dem Feedback von Kunden und Fachhändlern an“, betont Pieter Derksen. „Mit ihrer Unterstützung können wir unsere Produkte permanent weiterentwickeln und ihren Bedürfnissen entsprechend optimieren.“ Das komplette Portfolio wird auch im neuen Katalog präsentiert.

Gleichzeitig verschlankt das Unternehmen kontinuierlich sein Warenwirtschaftssystem und überarbeitet den Internetauftritt, der künftig noch kundenfreundlicher gestaltet sein soll. Pieter Derksen verrät auch Pläne für einen neuen Standort in Emmerich: „Wir halten gerade Ausschau nach einem neuen Standort mit großzügiger Lagerfläche und modernen, energieeffizienten Büroräumen. So wollen wir einen weiteren Beitrag für eine bessere Zukunft leisten.“

Kurze Entscheidungswege und eine familiäre Atmosphäre

Eine zentrale Säule der Unternehmensführung sind flache Hierarchien. „Entscheidungen muss man zusammen tragen und alle sollten dahinterstehen können. Wichtig ist, dass sich die Kolleginnen und Kollegen mit dem Unternehmen identifizieren können“, erläutert Derksen. Ideen und Anregungen aller Mitarbeitenden werden im Team-Meeting aufgegriffen und nach Möglichkeit schnell umgesetzt.

Für die Zukunft plant Saro Gastro Products, den Vertrieb im deutschsprachigen Raum und darüber hinaus zu intensivieren. „Gerade bei unseren Nachbarn sehe ich großes Potenzial für Saro“, sagt Derksen.

Energieeffizienz und Innovationen in der Küchentechnik

Saro Gastro-Products bietet ein breites Sortiment, schnelle Warenverfügbarkeit und einen ausgezeichneten Kundenservice. Ein weiterer, wichtiger Erfolgsfaktor von Saro Gastro-Products ist die Innovationskraft des Küchenausstatters. „Gerade im Hinblick auf die derzeitige Situation in der Gastronomie, wo Fachkräftemangel und eine hohe Fluktuation herrschen, sind für die Herausforderungen der Branche praktische Lösungen gefordert“, beton Derksen. „Küchentechnik muss vor allem einfach in der Bedienbarkeit und hocheffizient, anwenderfreundlich und funktionell sein.“ Eine Lösung von Saro Gastro-Products ist die stetige Erweiterung des PRO-Sortiments, in dem energieeffiziente, modern überarbeitete Geräte zusammengefasst werden.

Herausforderungen stoßen Veränderungen an, eingefahrene Prozesse werden überdacht und optimiert. Oft geht das mit einer zunehmenden Digitalisierung und Automatisierung einher. „So arbeiten wir beispielsweise auch daran, die Vernetzung der Saro-Geräte untereinander zunehmend zu verbessern, damit die einzelnen Prozessschritte ineinander greifen und dem Personal Zeit sparen“, erklärt Pieter Derksen. „Mit einer modernen Küchenausstattung soll eine kleinere Küchenmannschaft schneller, aber in besserer Qualität arbeiten können als bisher. Dazu wollen wir beitragen.“ Auch das Sortiment an Kombidämpfern wurde überarbeitet. Diese reinigen sich selbstständig und verfügen über bis zu 99 programmierbare Rezepte sowie fünf programmierbare Garschritte für jedes Rezept. Außerdem ist die Technik so konzipiert, dass auch ungelernete Kräfte mit ihr arbeiten können.

Saro Gastro-Products erschließt neue Märkte

Nicht nur das Sortiment wächst, auch neue Absatzmöglichkeiten, zum Beispiel im Supermarktsegment, hat Saro Gastro-Products erschlossen. „Hier haben uns die Kolleginnen und Kollegen unseres Partners Feedaxess gezeigt, was möglich ist. Der Markt ist und bleibt auch in der Zukunft spannend für uns“, führt Pieter Derksen aus.

Hinzu kommt, dass neuerdings vermehrt individuelle Lösungen für produzierende Betriebe angeboten werden können. Aufmaß, Planung und Einbau erfolgen auf Wunsch komplett über Saro Gastro-Products. „Unser Ziel ist es, jedem Gastronomiebetrieb, ganz gleich welcher Größe, die Ausstattung mit moderner Küchentechnik zu ermöglichen“, klärt Derksen auf.

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

Über Saro

Saro Gastro-Products ist ein renommierter Anbieter von professionellen Küchengeräten mit Sitz in Emmerich am Rhein. Seit über 50 Jahren steht das Unternehmen für Qualität, Innovation und Zuverlässigkeit. Das umfangreiche Sortiment umfasst Geräte für die Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung. Mit einem starken Fokus auf Kundenzufriedenheit und kontinuierlicher Produktentwicklung ist Saro Gastro-Products ein vertrauenswürdiger Partner für Küchenprofis weltweit. Alle Artikel sind über die firmeneigene Website einsehbar und über den Fachhandel sogar in Kleinstmengen bestellbar.

Abdruck honorarfrei – Beleg erbeten

Bildmaterial:



„Flache Hierarchien und direktes Feedback vom Fachhandel sowie den Kunden sind essenziell für unseren Erfolg“, sagt Pieter Derksen, der vor einem Jahr die Geschäftsleitung bei Saro Gastro-Products übernommen hat.

Pressekontakt:

Gröön Schnack – nachhaltige Kommunikation

Carina Alves

Wilhelmstraße 21, 26197 Huntlosen

Mobil: 0174 / 99 65 22 6

E-Mail: post@gs-kommunikation.de