

Pressemitteilung

Auf der Internorga präsentiert Saro Gastro-Products eine Auswahl seines Sortiments und stellt auch Highlights aus dem kommenden Katalog vor. Das Portfolio deckt den kompletten Bedarfsbereich für Foodservice und HORECA ab. Ein modernisierter Messestand in Halle B6, Stand 121 rundet das Angebot ab.

Saro Gastro-Products präsentiert aktuelles Sortiment auf der Internorga

Auf der diesjährigen Internorga in Hamburg präsentiert sich Saro Gastro-Products mit einem modernisierten Messestand und setzt klare Akzente: Der Küchenausstatter aus Emmerich am Rhein rückt innovative Neuheiten, darunter energieeffiziente Geräte der PRO-Serie und platzsparende Lösungen wie die Snackline, in den Mittelpunkt. Ergänzt wird das Sortiment durch bewährte Klassiker wie Induktionsherde, eine große Auswahl an funktionalen Küchenkleingeräten, die den gastronomischen Arbeitsalltag erleichtern, sowie Produkt-Highlights aus dem kommenden Katalog.

PRO-Serie: Effektiver, nachhaltiger und smarter

Vor gut zwei Jahren hat Pieter Derksen die Geschäftsleitung übernommen und sich ehrgeizige Ziele gesetzt. Seitdem treibt er gemeinsam mit seinem Team die nachhaltige Weiterentwicklung des Sortiments voran. Besonders die energieeffiziente PRO-Serie zeigt, wie sich Ökologie und Leistung kombinieren lassen. „Mit einigen Produktgruppen, vor allem im Bereich Kühlung, konnten wir bisher eine Verbesserung um zwei Energieeffizienzklassen erreichen“, erklärt Derksen. „Hierzu haben wir effektivere Kompressoren und eine verbesserte Isolierung integriert.“ Unter dem PRO-Label sind mittlerweile diverse Kühlschränke, Getränkekühlschränke, Kühlagerschränke, Kühltische und Eiswürfelbereiter erhältlich.

Neben einer gesteigerten Effizienz zeichnen sich die Geräte durch leistungsstarke Funktionen und ein modernes Design aus. Und das ist erst der Anfang: „Wir planen, die PRO-Serie weiter auszubauen“, kündigt Pieter Derksen an.

Snackline und mobile Lösungen: Perfekt für kleine Küchen

Mit der Snackline hat Saro eine platzsparende Geräteserie entwickelt, die speziell für kleine Küchen konzipiert wurde. Die 600er-Modelle bieten optimale Funktionalität auf engem Raum – ideal für Betriebe, die Wert auf kompakte, aber leistungsstarke Lösungen legen.

Ergänzt wird das Angebot durch mobile Induktionsherde und -kocher der Black Line, die sich durch Flexibilität und ein modernes Design auszeichnen.

Investitionen in die Zukunft: Ein positives Signal an die Branche

Während viele Wettbewerber aufgrund aktueller Herausforderungen auf Investitionen verzichten, setzt Saro Gastro-Products bewusst ein positives Zeichen. „Wir glauben an die Zukunft der Branche und an die Innovationskraft des Gastgewerbes“, erklärt Pieter Derksen. „Daher investieren wir weiterhin in neue Produkte und innovative Technologien, um unsere Kundschaft optimal zu unterstützen.“

Bedarfsgerechte Lösungen und umfassender Service

Neben den Produktneuheiten setzt Saro Gastro-Products auf erstklassigen Service. „Unser Ziel ist es, jedem Betrieb im Gastgewerbe die bedarfsgerechte Ausstattung mit hochwertiger Technik und Betriebseinrichtung zu fairen Preisen zu ermöglichen“, betont Clemens Hardering, Vertriebsleiter bei Saro. Von der Beratung über die Planung bis hin zur Lieferung steht das Expertenteam den Kundinnen und Kunden zur Seite.

Zudem bietet Saro schnelle Lieferzeiten, einen zuverlässigen Vor-Ort-Service und eine 24-monatige Garantie auf alle Geräte. Das komplette Sortiment ist sowohl über die firmeneigene Website als auch im Fachhandel erhältlich – selbst in Kleinstmengen.

Internorga 2025 mit Saro Gastro-Products: Halle B6, Stand 121

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

Abdruck honorarfrei – Beleg erbeten

Bildmaterial:



*Auf der Internorga präsentiert Saro Gastro-Products seine Highlights aus dem aktuellen Sortiment. Das Portfolio deckt den kompletten Bedarfsbereich für Foodservice und HORECA ab. Das Team um Vertriebsleiter Clemens Hardering lädt zum Besuch am modernisierten Messestand in Halle B6, Stand 121 ein.
(v.l.n.r. Clemens Hardering, Pieter Derksen, Tonnie Cornielje)*

Pressekontakt:

Gröön Schnack – Nachhaltige Kommunikation

Carina Alves

Wilhelmstraße 21, 26197 Huntlosen

Mobil: 0174 / 99 65 22 6

E-Mail: post@gs-kommunikation.de