

Pressemitteilung

Auf den HoReCa-Fachmessen Intergastra und Internorga zeigt Saro Gastro-Products neben Sortimentsneuheiten Lösungen für die Gemeinschaftsverpflegung.

Intergastra und Internorga

Saro Gastro-Products zeigt Kantinenausstattung und Buffetlösungen

Mit Saro Gastro-Products geht es im Frühjahr wieder auf Messe. Den Auftakt macht im Februar die Intergastra in Stuttgart, gefolgt von der Internorga im März in Hamburg. Auf beiden Fachmessen präsentiert der Küchenausstatter aus Emmerich am Rhein ein Portfolio, das den kompletten Bedarfsbereich für Foodservice und HORECA abdeckt. „Wir zeigen praxisnahe Lösungen, mit denen unsere Kundinnen und Kunden ihre Küchen zukunftssicher, effizient und wirtschaftlich ausstatten können“, sagt Pieter Derksen, Geschäftsleitung bei Saro Gastro-Products.

Ein besonderer Schwerpunkt liegt in diesem Jahr auf dem Thema Buffet und Essenausgabe. Hintergrund ist das Ganztagsförderungsgesetz, das den Bedarf an professionellen, effizienten Lösungen für die Gemeinschaftsverpflegung steigen lässt. Entsprechend wird auch der Messestand mit Produkten für die Kantinen- und Ausgabesituation bestückt sein. Dazu zählen unter anderem Buffetinseln, beheizte Bankettwagen, Bain-Marie-Wagen mit Spuckschutz und extralangem Spiralkabel für volle Leistungsentfaltung, Ausgabewagen für Tablett sowie Tablettwagen als zentrale Sammelstellen. Die gezeigten Lösungen sind auf einen reibungslosen Ablauf, hohe Hygieneanforderungen und maximale Alltagstauglichkeit ausgelegt.

Weiterer Schwerpunkt: Leistungsstarke Küchenhelfer

Darüber hinaus stellt Saro Gastro-Products Produktneuheiten vor. Ein besonderer Fokus liegt auf dem Bereich Kühltechnik: Gezeigt werden unter anderem besonders effiziente Kühlschränke aus der PRO-Serie, die durch eine niedrige Energieeffizienzklasse überzeugen und damit einen wichtigen Beitrag zur Senkung der Betriebskosten leisten. Ergänzt wird das Messeportfolio durch hocheffiziente Spülmaschinen und den neuen FlashCook Highspeed-Ofen, der durch die Kombination von Heißluft-, Mikrowellen- und Infrarottechnologie die Zubereitung von Snacks auch in Küchen mit begrenztem Platzangebot ermöglicht. Der FlashCook ist vor allem für den Einsatz in Bars, Cafés, Hotels

und Foodtrucks vorgesehen, um Speisen selbst zu Stoßzeiten schnell, gleichmäßig und zuverlässig zu garen.

„Die Anforderungen an professionelle Küchentechnik entwickeln sich stetig weiter – sei es durch gesetzliche Rahmenbedingungen, steigende Energiekosten oder neue Verpflegungskonzepte. Wir können darauf schnell reagieren und weiten unser Sortiment entsprechend stetig aus“, erklärt Pieter Derksen. Mittlerweile führt der Küchenausstatter für Gastroprofis über 1.800 Artikel. Alle Produkte aus dem aktuellen Sortiment finden sich im neuen Katalog, der zu den Gastromesse erscheint.

Insbesondere für Großverpflegungsbetriebe wurde das Angebot um leistungsstarke und vielseitig einsetzbare Geräte erweitert. So hat Saro Gastro-Products beispielsweise einen neuen, hochpräzisen Kutter für die professionelle Speisenvorbereitung ins Programm aufgenommen. Er ermöglicht das Schneiden und Verarbeiten in einem einzigen Arbeitsgang. Dabei spart der seitliche Produktauswurf Platz auf der Arbeitsfläche und verhindert zuverlässig Spritzer. Vordefinierte, parametrisierbare Programme ermöglichen in wenigen Sekunden standardisierte Texturen, von fein bis dicht, und lassen sich individuell an Rezepte und Betriebsabläufe anpassen.

Bedarfsgerechte Ausstattung für jede Betriebsgröße

Bei der Konzeption und Planung der Küchenausstattung stehen die Expertinnen und Experten von Saro Gastro-Products beratend zur Seite. „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 Gastro-Products. „Wir genießen großes Vertrauen in der Branche und arbeiten seit Jahren mit denselben Lieferanten zusammen. Auf diese Weise gewährleisten wir eine schnelle Lieferung, einen zuverlässigen Vor-Ort-Service sowie eine 24-monatige Garantie auf alle Geräte.“

Das komplette Sortiment von Saro Gastro-Products ist über die firmeneigene Website einsehbar und über den Fachhandel sogar in Kleinstmengen bestellbar.

Messestände im Überblick:

- **Intergastra, Stuttgart:** Halle 3, Stand 3B24
- **Internorga, Hamburg:** Halle B6, Stand 436

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 mehr als 1.800 Geräte für die Hotellerie, Gastronomie, Catering, Bäckereien und den Lebensmitteleinzelhandel. 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:



Das Saro-Team am neuen Messestand: Kai Bulten, Tonnie Cornielje, Pieter Derksen, Mick Arentsen, Clemens Hardering



Andre Krijnen, Clemens Hardering, Nicole Kroll

Pressekontakt:

Gröön Schnack – Nachhaltige Kommunikation

Carina Alves

Wilhelmstraße 21, 26197 Huntlosen

Mobil: 0174 / 99 65 22 6

E-Mail: post@gs-kommunikation.de