**Presseinformation**

Auf einem 70 Quadratmeter großen Eckstand in Halle B6 der Internorga 2022 präsentiert Saro Gastro-Products Neuheiten und beliebte Klassiker für die Einrichtung und Ausstattung von Gastronomie, Hotellerie sowie für das Außer-Haus-Geschäft.

**Saro Gastro-Products auf der Internorga 2022**

**Vielseitiges Portfolio für gastgebende Branche**

*Saro Gastro-Products nimmt an Internorga 2022 teil / Umfangreiches Produktportfolio für Gastronomie, Hotellerie, Bäckereien und Cafés*

Zum dritten Mal geht es für Saro Gastro-Products nach Hamburg zur Internorga, der größten deutschen Fachmesse für Gastronomie, Hotellerie und Außer-Haus-Markt in diesem Jahr. 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 -50°C bis 110°C 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 Besucher:innen 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 Köch:innen und Gastronom:innen 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 Kühlvitrinen, 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 Walter Spangenberg, dem ein partnerschaftliches Verhältnis zu den Saro-Kund: innen sehr wichtig ist. „Wir genießen großes Vertrauen in der Branche und arbeiten seit Jahren mit denselben Lieferant:innen 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 sogar in Kleinstmengen bestellbar.

*Saro Gastro Products auf der Internorga: Halle B6, Stand 107*

***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:***

|  |  |
| --- | --- |
| C:\Users\Carina\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.Word\HOST 2017.jpg | *Auf 70 Quadratmetern präsentiert Saro Gastro-Products Neuheiten und beliebte Klassiker für die Einrichtung und Ausstattung von Gastronomie, Hotellerie sowie für das Außer-Haus-Geschäft* |

***Pressekontakt:***

*Gröön Schnack – Nachhaltige Kommunikation*

*Carina Alves*

*Wilhelmstraße 21, 26197 Huntlosen*

*Mobil: 0174 / 99 65 22 6*

*E-Mail: post@gs-kommunikation.de*