



Presseinformation

Seit Anfang Mai dürfen Restaurants, Hotels und Bars unter strengen Hygieneauflagen wieder öffnen. Die Herausforderungen für die Betreiber sind nach dem sechswöchigen Shutdown groß. Unternehmen wie Saro Gastro Products unterstützen sie bei der Wiedereröffnung mit einem angepassten Sortiment und neuen Lösungen, damit die Auflagen erfüllt werden können.

Saro Gastro Products

Erweiterung des Hygienesortiments für das Gastgewerbe

Nach sechswöchigem Shutdown zum Schutz vor der Ausbreitung des Corona-Virus kann das Gastgewerbe nun wieder aufatmen: Die Regierung gestattet die schrittweise Lockerung der Schutzmaßnahmen. Seit Anfang Mai dürfen Gastronomen und Hoteliers den Betrieb also wieder aufnehmen – unter strengen Hygieneauflagen, versteht sich! Bei den Vorbereitungen bieten viele Firmen ihre Hilfe an und entwickeln Lösungen, damit die Auflagen erfüllt werden können. Auch Saro Gastro Products zählt zu den Unternehmen, die den Menschen im Gastgewerbe unter die Arme greifen wollen.

„Wir wissen um die Herausforderung, vor denen Köche, Gastronomen, Hoteliers und Barbesitzer aktuell stehen“, sagt Walter Spangenberg, Geschäftsführer bei Saro Gastro Products. Er hat in den letzten Wochen viele Gespräche mit internationalen Partnern und Kunden geführt, um herauszufinden, wie er mit seinen Kollegen in dieser schwierigen Zeit helfen kann. Das ohnehin schon umfangreiche Sortiment an Gastronomiebedarf wurde daraufhin um spezielle Schutzvorrichtungen wie Plexiglasscheiben für Restaurant und Küche, Desinfektionsmittelspender, Hygienewagen sowie Entsorgungssysteme, Vorrichtungen für ein praktisches Wegeleitsystem und Schutzkleidung wie Handschuhe und neuartige Mund-Nase-Masken erweitert. Die Bestellung von Kleinstmengen ist dabei ebenso möglich wie Großbestellungen.

Neuartige Mund-Nase-Maske erleichtert die Arbeit in der Küche

Die Schutzmasken, die Saro nun ins Programm aufnimmt, haben sich in asiatischen Ländern bereits durchgesetzt, weshalb Walter Spangenberg sie nun auch in Europa anbieten möchte. „Statt wie bei Alltagsschutzmasken aus Zellstoff schützen unsere wiederverwendbaren Klarsichtmasken durch eine Art Plexiglasscheibe vor Mund und Nase zuverlässig vor einer Tröpfchenübertragung“, erklärt Spangenberg. „Dank der transparenten Vorrichtung ist der Blick frei auf das Gesicht des Trägers, was gerade im Gastgewerbe und in anderen Bereichen mit direktem Kundenkontakt ein enormer Vorteil

saro gastro products

Sandbahn 6, 46446 Emmerich | T: +49 2822 9258 0 | F: +49 2822 1819 2 | E: info@saro.de

ist.“ Die Masken ermöglichen außerdem ein deutlich freieres, angenehmeres Arbeiten, ohne dass Sehhilfen beschlagen, sich die Wärme vor dem Gesicht staut oder die Bewegungsfreiheit eingeschränkt ist. Nach der Benutzung lassen sie sich leicht reinigen und sind dann wieder bereit für den Einsatz.

Saro Gastro Products macht Qualität bezahlbar

„Unser Ziel ist es, jedem Gastronomen gerade jetzt die Ausstattung mit hochwertiger Küchentechnik und Betriebseinrichtung zu fairen Preisen zu ermöglichen“, betont Walter Spangenberg, dem ein partnerschaftliches Verhältnis zu den Saro-Kunden sehr wichtig ist. „Wir genießen ein großes Vertrauen in der Branche und arbeiten seit Jahren mit denselben Lieferanten zusammen. Das ermöglicht uns einerseits eine schnelle, zuverlässige Lieferung und andererseits erlaubt es uns, unseren Kunden wiederum eine 24-monatige Garantieleistung auf alle Geräte zu gewähren“, erklärt der Saro-Geschäftsführer. Alle Artikel sind im firmeneigenen Online-Shop einsehbar und direkt bestellbar.

Gastgewerbe rüstet sich für Wiedereröffnung

Dank Saro Gastro Products haben Betreiber von Restaurants, Bars und Hotels das richtige Rüstwerk zur Hand und sind für die Wiedereröffnung bestens vorbereitet. Weitere Unterstützung erhalten sie auch vom DEHOGA. Der Verband stellt auf seiner Webseite nützliche Checklisten für die Wiedereröffnung zum Download zur Verfügung. Darin finden sich Empfehlungen für die richtige Vorbereitung der Räumlichkeiten, Tipps zur Mitarbeiterschulung und jede Menge Ratschläge für den künftigen Betriebsablauf. So wird die Vision von #restartgastro endlich Realität.

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:



Die wiederverwendbaren Klarsichtmasken schützen zuverlässig vor einer Tröpfchenübertragung.



Mobile Hygienewagen mit Desinfektionsspender und Handschuhausgabe können vor dem Restaurant platziert werden.



Das autonome Handwaschbecken wird per Fußpumpe betrieben und keinen Wasseranschluss.

Pressekontakt:

Gröön Schnack – Nachhaltige Kommunikation

Carina Jürgens

Wilhelmstraß 21, 26197 Huntlosen

Mobil: 0174 / 99 65 22 6

E-Mail: post@gs-kommunikation.de