



SAB introduceert nieuw koffieconcept PURE Moments

Pure Moments is het nieuwe koffieconcept van SAB Catering en is gebaseerd op ambachtelijke en duurzame producten. Pure Moments is ontwikkeld uit de vraag vanuit de markt naar een concept, waarbij tegen een relatief lage bijdrage voor de opdrachtgever, een eerlijk en gevarieerd vers assortiment wordt geboden tegen een voor de lunchgast betaalbare prijs. Bij Pure Moments gaat het om gastheerschap en ondernemerschap. Dit nieuwe koffieconcept Pure Moments is een voorbeeld van horecatering in de bedrijfscatering. Anders werken, vraagt ook om anders cateren.

Pure Moments

Pure Moments is een hoogwaardige koffi corner met eerlijke en duurzame producten voor koffie en thee. Een pistonmachine met vers gemalen koffiebonen maakt het mogelijk om in een korte tijd een uitstekende kop koffie te zetten met een aromatische en authentieke smaak. Het koffie en thee assortiment met heerlijke lekkernijen is uit te breiden met de lunchmodule Pure Taste voor de verkoop van sandwiches, belegde broodjes, sappen, salades en soep.

Eind 2011 heeft SAB haar eerste koffi corner Pure Moments en Pure Taste geopend bij gemeente Haarlem, gebouw Raakspoort en op 9 januari dit jaar de tweede Pure Moments bij Stadsdeel West Amsterdam. Op de vakbeurs Facilitair 2012 presenteert SAB haar nieuwe koffieconcept.

Horecatering in bedrijfscatering

Het nieuwe werken, geeft andere eetmomenten. Verruiming van de openingstijden van het bedrijfsrestaurant, vaker iets anders of iets nieuws op de kaart. Het multifunctionele gebruik van het bedrijfsrestaurant, waar eten en werken samenkomen. Hans van Doorn, adjunct directeur SAB: "De grenzen tussen horeca, retail en catering vervagen. Wij willen onze gasten verleiden. Met écht lekkere koffie en versgebakken appeltaart bijvoorbeeld. 'Even een puur momentje voor jezelf en voor elkaar'. Met enthousiaste en gastgerichte medewerkers in de bediening. De ontwikkeling van bedrijfscatering richting horeca is bij SAB al geruime tijd in gang gezet met de exploitatie van inmiddels vijf commerciële horecalocaties IJgenweis eten & drinken. Ook met behulp van categoriemanagement, dat SAB als eerste bedrijfscateraar in haar restaurants toepast, stemmen wij het aanbod af op de behoeftes van onze gasten.", aldus Hans van Doorn.