

SAB Catering scoort grote contracten

In een tijdsbestek van drie weken heeft SAB Catering vier nieuwe grote contracten binnengehaald. Vanaf september start SAB bij De Telefoongids in Amsterdam Zuidoost met 300 lunchgasten per dag, bij Eriks in Alkmaar met 200 lunchgasten en waarbij SAB ook de volledige inrichting van het restaurant verzorgd, bij Incotec in Enkhuizen en bij het NAVO-agentschap in Den Haag. Ook zijn recentelijk een tweetal cateringcontracten voor langere tijd verlengd. Met de Nederlandse Zorgautoriteit in Utrecht is een vierjarig contract getekend en met Baxter in Utrecht een vijfjarig contract.

Bij het NAVO-agentschap in Den Haag waar dagelijks circa 250 gasten lunchen, wordt de samenstelling van het assortiment volledig afgestemd op het internationale karakter van deze organisatie. Bij de NAVO neemt SAB de restauratieve voorzieningen en de medewerkers over van de Belgische cateraar Aramark en bij De Telefoongids en Eriks van Albron.

Ontwikkelingen SAB

Bianca Wester, commercieel manager SAB: "Bij SAB wordt de maand september al gekstempeld 'opstartmaand' genoemd met vier grote opstarts. Bij SAB zitten we niet stil. Er spelen veel mooie nieuwe ontwikkelingen. Zo lanceren wij binnenkort de Nationale MVO Cateringscan, een zelf ontwikkelde online tool om te meten hoe duurzaam de catering bij een bedrijf is georganiseerd. Ook komt er in het najaar een geheel vernieuwde cateringmethode genaamd Echt, waarbij het gaat om de charme van authentieke gerechten, zelf gemaakt, door onze eigen mensen. Op twee wisselende dagen van de week bereiden onze cateringmedewerkers op ambachtelijke wijze een specialiteit. Op dit moment lopen er voor het concept Echt op vijftien locaties pilots. Als uitbreiding op ons koffieconcept Pure moments brengt SAB vanaf medio juli haar eigen 'private-label' fairtrade-koffiebonen op de markt. Genoeg ontwikkelingen om nieuwe en bestaande opdrachtgevers te blijven verrassen," aldus een enthousiaste Bianca.

