



SAB introduceert vernieuwende cateringmethode Echt

SAB Catering kiest voor een andere manier van cateren. Verrassender en nóg smakelijker. Op twee wisselende dagen van de week bereiden cateringmedewerkers van SAB op ambachtelijke wijze een Echt-specialiteit. Authentieke, herkenbare en vooral lekkere gerechten met mooie Hollandse ingrediënten. “Dat is de gedachte achter het nieuwe SAB-lunchconcept Echt, dat écht lekker eten weer extra op de kaart zet in de bedrijfsrestaurants”, aldus Hans van Heel, directeur SAB.

Echt genieten

Hans van Heel: “In de huidige tijd waarin alles steeds sneller, groter en goedkoper moet, gaat de charme van het ‘echte’ product soms verloren. SAB kiest voor authenticiteit en hoge kwaliteit. Het commerciëler worden van de cateringmarkt en Het Nieuwe Werken, vereist een flexibele instelling als cateraar. Met Echt zet SAB in op extra verleiding en verrassing voor de lunchgast. Écht lekkere gerechten, ambachtelijk bereid en net even anders gepresenteerd. Tijd nemen om gasten weer écht te laten genieten van gewone en herkenbare gerechten, die met enthousiasme en smaak zijn bereid. Dat is Echt!”

Echt-specialiteiten

De Echt-gerechten worden door eigen productconsulenten ontwikkeld, waarbij zoveel mogelijk gekozen wordt voor seizoensproducten. Cateringbeheerders van SAB krijgen in groepen van 16 een masterclass en kookworkshops om goed voorbereid te zijn op de introductie van Echt op hun locatie. Zij gaan weer zélf koken.

Lunchgasten vinden de Echt-gerechten gepresenteerd op een speciaal ontworpen Echt-meubel dat de ambachtelijke bereiding onderstreept. Het Echt-meubel heeft een natuurlijke uitstraling en is vervaardigd door medewerkers van sociale werkplaatsen. Het meubel valt in het restaurant direct op, heeft een eigen logo, servieslijn en hardware. Soep wordt bijvoorbeeld geserveerd in originele blauwe mosselpannetjes. Elke drie maanden verandert de cyclus en worden er nieuwe gerechten geïntroduceerd. Zo blijft Echt bijzonder en verrassend.

Binnenkort overall

Het concept Echt wordt vanaf nu in fases op alle locaties geïntroduceerd. De SAB-productconsulenten begeleiden de introducties persoonlijk.