



Vernieuwing & uitbreiding SAB op Tournee

Het live cooking concept SAB op Tournee van bedrijfscateraar SAB Catering is vanaf april volledig gerestyled én uitgebreid. Alle foodunits zijn vernieuwd en naast live-cooking tijdens de reguliere lunchtijden, is er nu ook live 'koffie maken' door een gecertificeerde barista voor de andere momenten van de dag.

Koffie-unit

Live koffie maken vanuit een verrijdbare koffie-unit is nieuw binnen het concept SAB op Tournee. Voor de ogen van de gasten bereidt de barista van SAB Italiaanse koffie als cappuccino, latte macchiato en espresso naar originele receptuur. Deze koffie wordt gemaakt van versgemalen bonen van het eigen SAB koffiemark Pure Moments. Deze bonen worden speciaal voor SAB gebrand, zijn 100 procent arabica en hebben zowel een Fairtrade als een biologisch keurmerk. Naast koffie serveert de barista ook zoete lekkernijen die ter plekke afgebakken worden in de geïntegreerde oven. Voor de theeliefhebbers is er verse muntthee. De koffie-unit is geschikt voor een centrale plek in het eigen pand, zoals in de entree, bij een vergaderzaal of in de zomer ook buiten.

Concept SAB op Tournee

Sascha van Rheenen, manager SAB Evenementen: "Het concept SAB op Tournee is uniek in de cateringbranche. SAB verzorgt deze live cooking met kok nu al ruim zeven jaar en nog steeds wordt het elke dag goed ontvangen door onze lunchgasten. De gerechten breiden wij regelmatig uit. Net als live cooking zorgt live koffie maken ook voor beleving op de werkvloer. Met de ontwikkeling van de mobiele koffie-unit spelen wij in op de vraag van verschillende opdrachtgevers. De stijlvolle koffie-unit maakt van elke standaard receptie een feestelijke aangelegenheid. Als cateraar staat SAB altijd open voor vernieuwing en deze uitbreiding is hier weer een goed voorbeeld van!", aldus een enthousiaste Sascha van Rheenen.