

## **SAB lanceert nieuw persoonlijk lunchconcept Pranzo**



Pranzo. Het Italiaanse woord voor lunch. En vanaf nu ook de naam van een nieuw lunchconcept van SAB Catering. Pranzo is gericht op een persoonlijke benadering en flexibilisering van de lunchuitgifte. Geen zelfbedieningsbuffet, maar een aantrekkelijke compacte counter waar de cateringmedewerker ter plaatse verse producten bereidt voor elke individuele gast.

### **Persoonlijke service**

Met Pranzo speelt SAB in op de veranderende vraag uit de markt. Hans van Doorn, adjunct-directeur SAB: “Veel organisaties willen een flexibele lunchuitgifte. Het personeelsrestaurant wordt steeds vaker een multifunctionele werkruimte. Een trend die samenhangt met Het Nieuwe Werken. Dat betekent langere openingstijden, andere producten en een ander soort dienstverlening met een andere wijze van uitgifte dan gebruikelijk in de catering. Persoonlijke service, custom made.”

### **Pranzo**

Pranzo is afgeleid van het concept van de bekende shops van benzinestations langs de snelweg. In zo'n shop is ook vaak een counter met iemand die van alles op bestelling klaar maakt. Daarnaast zijn er ook gekoelde en ongekoelde producten in een zelfbedieningsschap te vinden. Precies zo is de kern van Pranzo: een gezellig ogende counter waar de cateringmedewerker verse croissants, soep, ambachtelijke broodjes, salades bereidt en inspeelt op de individuele wensen van de lunchgasten.

Hans van Doorn: “SAB heeft met Pranzo een lunchconcept ontwikkeld dat net zo flexibel en multifunctioneel is, als de invulling van het bedrijfsrestaurant door de organisatie zelf.”