

PERSBERICHT

Zwanenburg, 10 februari 2015



SAB lanceert nieuw concept DiVers, lekker uit de regio

Contractcateraar SAB Catering heeft onlangs het concept DiVers gelanceerd. Bij DiVers staat elke week een bijzonder en gezond product of ingrediënt uit de regio centraal. In het bedrijfsrestaurant wordt met dat ingrediënt, vijf dagen lang allerlei gerechten gemaakt. Via displays vertelt SAB aan haar gasten het verhaal achter het product. Over elk weekingrediënt wordt verteld waar het vandaan komt, hoe het geproduceerd wordt en waarom het zo lekker is. De presentatie en bereiding van de gerechten speelt binnen DiVers ook een grote rol. Met het lunchconcept DiVers brengt SAB de beleving dichterbij.



Regionaal

Naast gezond en duurzaam is regionaal binnen SAB een bewuste keuze, zegt Judith Veerman, productmanager SAB. "In elke regio gaan we op zoek naar de lekkerste producten uit de buurt. Met DiVers brengt SAB de buurt op tafel in het eigen bedrijfsrestaurant. Wij merken dat mensen graag herkenbare producten uit de regio eten. Iets wat ambachtelijk gemaakt is, zonder toevoegingen – dat smaakt meteen al beter. En dan is regionaal eten nog duurzaam ook. Het hoeft namelijk maar over korte afstand vervoerd te worden. Ook geven wij onze lunchgasten die daarin interesse hebben, de gelegenheid de producent te bezoeken. Geur, smaak, kleur, verhaal en beleving vormen zo één geheel!", legt Judith uit.