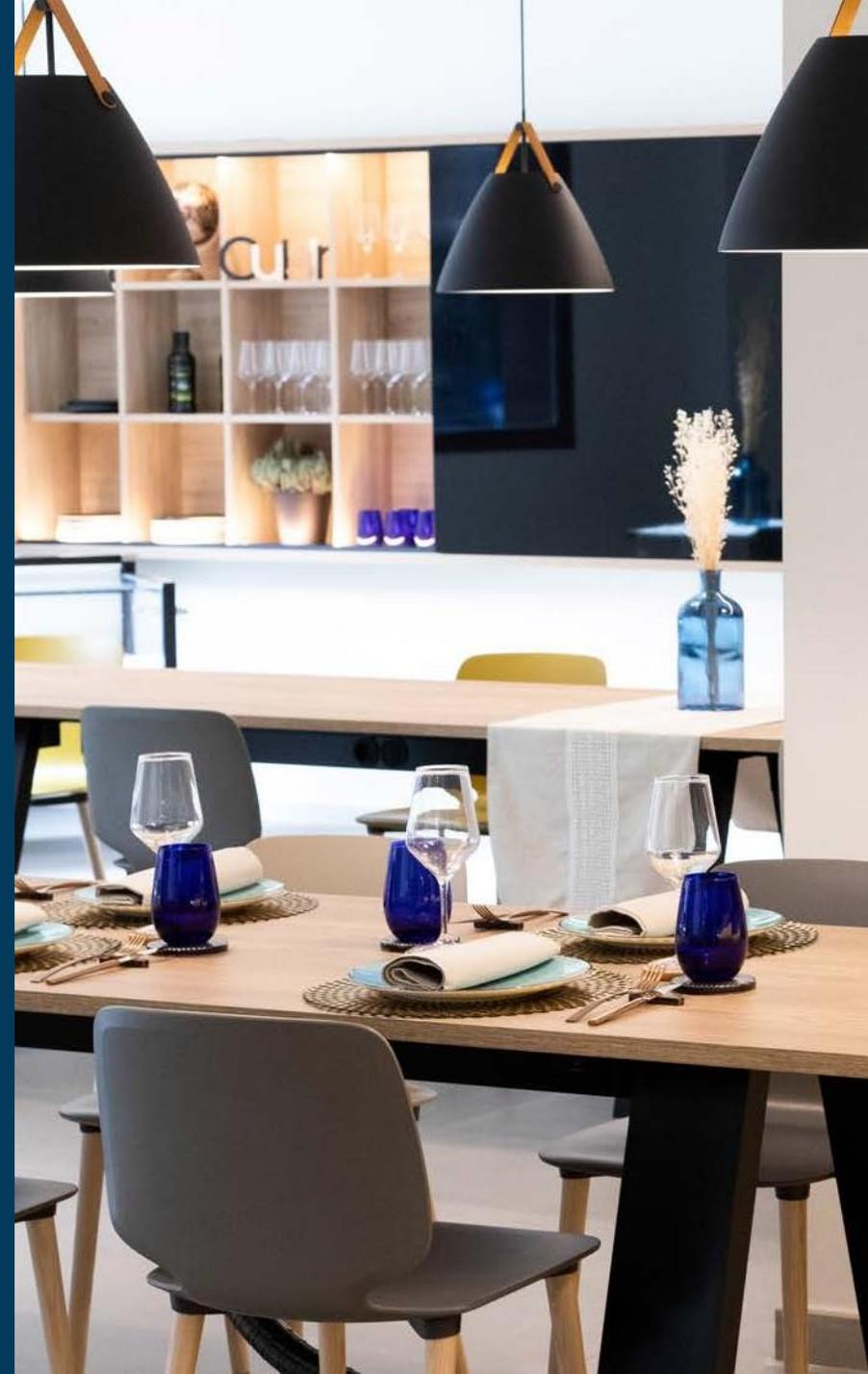


# Presentación Corporativa

2021

 Oms y Viñas

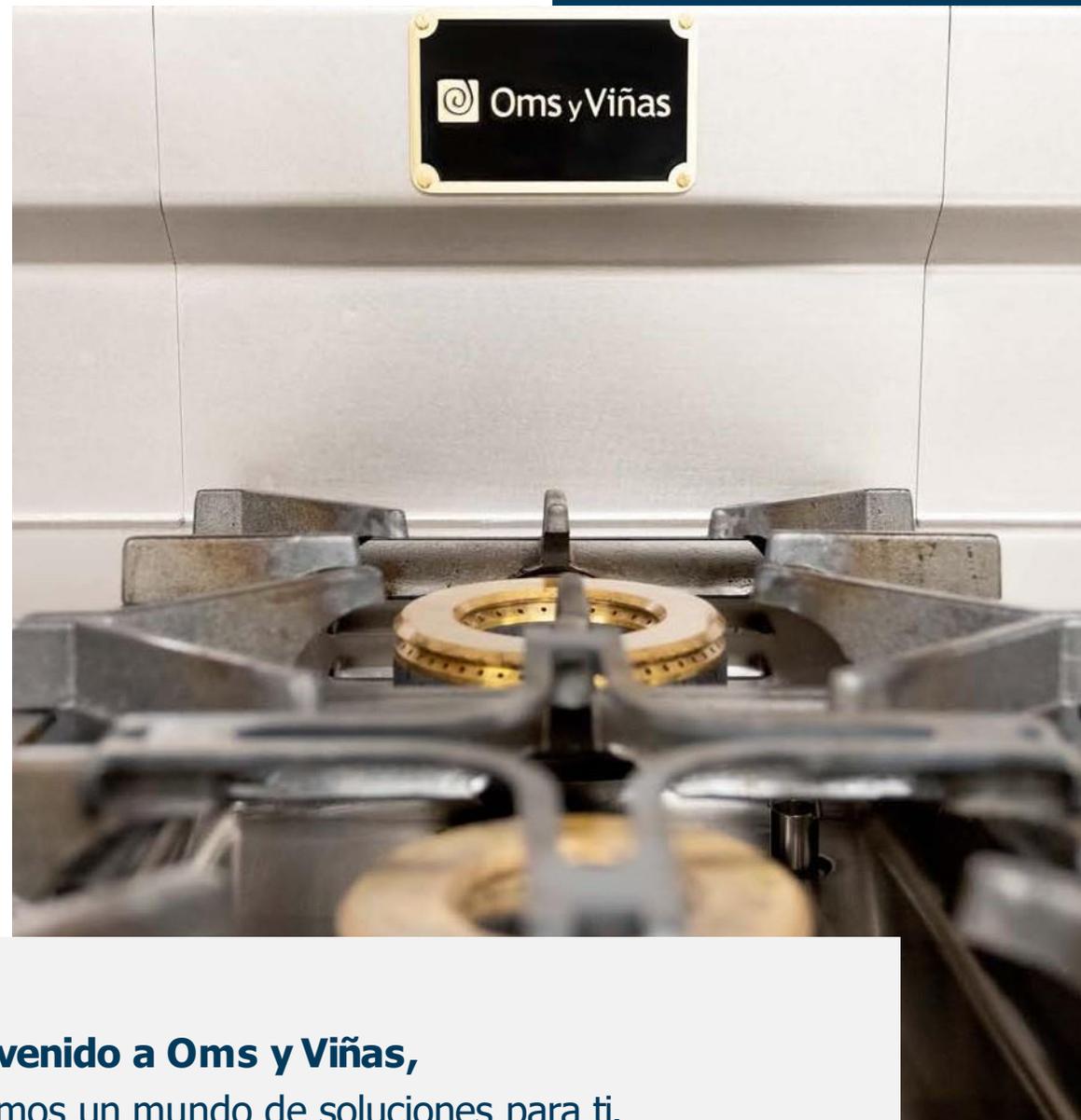


# Una larga trayectoria al servicio de la hostelería

Desde que iniciamos nuestra andadura en 1884, hemos trabajado al servicio del sector de la hostelería con una vocación de orientación al cliente que nos ha llevado a especializarnos en:

- el asesoramiento y suministro de **menaje profesional** de mesa, exposición y cocina;
- el asesoramiento, suministro e instalación de **equipamiento profesional de hostelería**;
- en el diseño y ejecución de **proyectos de hostelería**.

Durante todos estos años nuestra motivación se ha mantenido intacta; ser el aliado preferido de los profesionales de la hostelería.



**Bienvenido a Oms y Viñas,**  
Tenemos un mundo de soluciones para ti.

# En Oms y Viñas, siempre a tu lado



En Oms y Viñas, nos apasiona trabajar **cada día** para estar siempre a tu lado. Nuestra misión es diseñar soluciones y llevarlas a cabo siempre pensando en cómo tu negocio puede generar valor. Gracias a la vocación y entrega de nuestro equipo podemos contarte que:

- **Estamos especializados por líneas de negocio.** Sabemos que las necesidades de cada línea no son iguales. Por eso tenemos asesores comerciales y productos especializados en nuestros sectores clave: restauración, hotelería, colectividades.
- **Tenemos una visión transversal del ámbito profesional hostelero,** que nos permite ofrecer y mantener una gama de productos y servicios amplia y completa.
- **Damos importancia a la formación continua para mejorar día tras día.** Contamos con partners expertos que nos acompañan en las visitas comerciales para analizar particularmente las necesidades de cada caso.
- **Disponemos de un departamento de proyectos que ofrece el máximo grado de especialización.** Además, lo hacemos con un equipo que tiene una dilatada experiencia en diseño y ejecución.
- **Trabajamos para que tu experiencia con nosotros sea única.** Por eso, nos esforzamos en analizar continuamente todos los procesos y servicios y desarrollamos acciones de mejora continua.

Por todas estas razones, podemos afirmar que, sea cual sea el reto que tengamos delante, estamos siempre a tu lado y nos encanta que sea así!

# Un mundo de soluciones para ti

## Nuestro objetivo

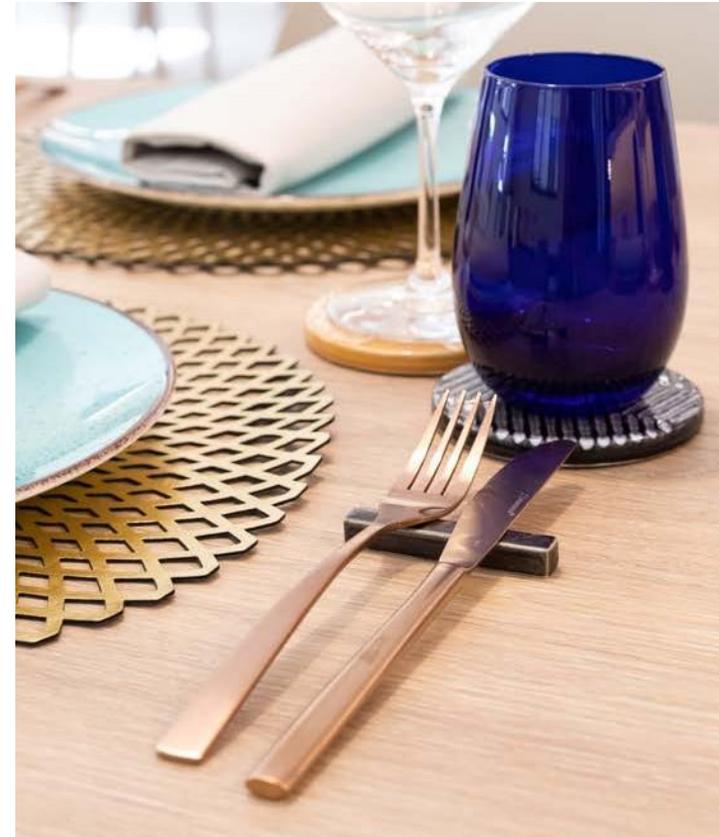
Ofrecer una gama de productos cuidadosamente seleccionada, que sea funcional, innovadora y competitiva.

- Cultivamos relaciones de larga duración con nuestros proveedores-*partners* preferentes para que sus prestigiosas marcas lleguen al mercado en las mejores condiciones.
- Diseñamos y fabricamos emociones con Summa.
- Buscamos continuamente productos innovadores que te permitan aportar un valor diferencial.

## Nuestra filosofía

Poner las cosas fáciles.

- Podemos mantener stock específico para tu negocio y así asegurar entregas ágiles y puntuales.
- Recibe muestras para que veas el producto antes de comprarlo y estés seguro de tu decisión.
- Conoce las ventajas de los equipos con demostraciones personalizadas para ti.





“Siempre he pensado que no hay que ponerse delante de un cliente, sino al lado. La comunicación mejora, y ese es el principio para hacer fácil lo que parece difícil”.

“Para cumplir con los objetivos que hemos trazado en nuestra visión de negocio, la clave está en la estrategia de omnicanalidad, poniendo siempre en el centro a nuestros clientes”.

**Jonathan P. Gilboy**  
Manager director

# Nuestra atención, siempre personalizada

**Nuestras competencias: proyectos ergonómicos, funcionales y para todos los presupuestos**

- Proyectos de cocina totalmente adaptados a tus necesidades.
- Estudios para proyectos de distribución alimentaria.

**Nuestro pequeño secreto: un taller propio de decoración**

- Decoramos tu vajilla o cristalería a tu gusto. Distinción total.

**Nuestra presencia: estamos activos en todo el territorio nacional**

- Disponemos, además, de showrooms en Barcelona, Madrid y Valencia

**Nuestra respuesta: ¡rápida, rápida!**

- Entrega en 48 horas para más de 5.000 referencias.
- Servicio activo de atención al cliente.





# Orientación al cliente

Entendemos las necesidades y requerimientos de cada sector

Adicionalmente a la especialización por área de negocio, entendemos que vuestras necesidades también dependen del tamaño. Para las corporaciones multi-centro y/o multi-sector (cadenas de restauración organizada, cadenas hoteleras, caterings profesionales) podemos definir servicios completamente personalizados:

- Selección específica de producto.
- Planificación de suministro/stock dedicado.
- Diseños personalizados.
- Catálogos personalizados.
- Servicio internacional.

# Restauración

Ponemos a tu disposición piezas únicas y a medida para crear experiencias gastronómicas de alto impacto y acorde a las últimas tendencias del mercado

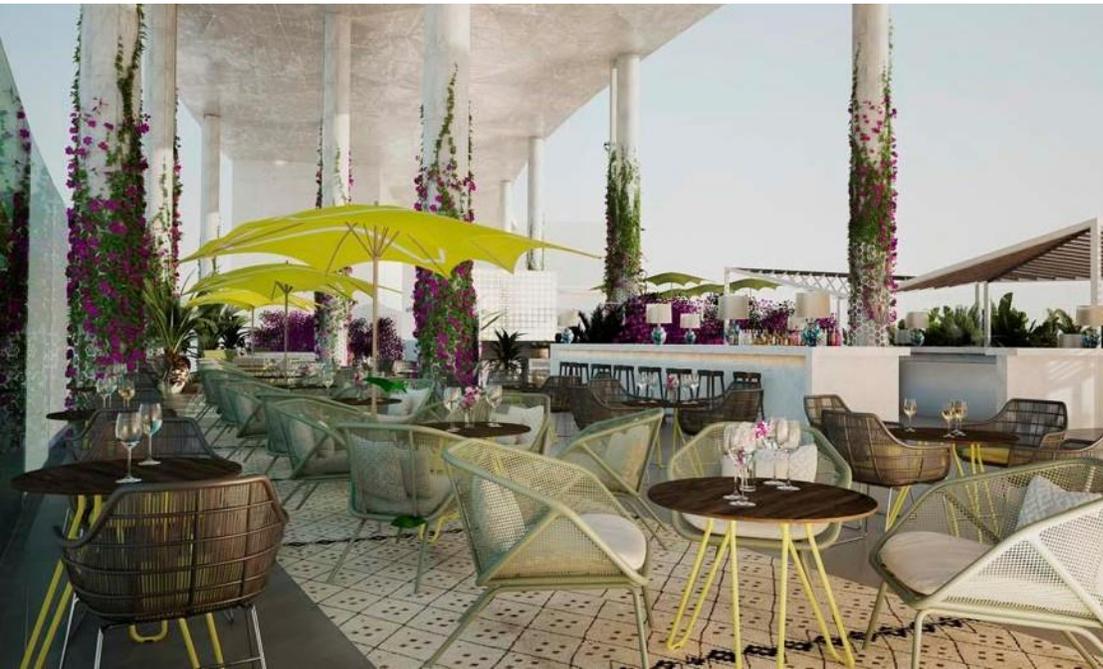
*Aarde Restaurante (Madrid)*



# Hotelería

Equipamos todos los entornos de tu establecimiento para crear espacios únicos y confortables

*Hilton Terraza, Hilton Moro Buffet, Executive Lounge, Hilton Moro Bar*



# Colectividades

Te acompañamos en todos los ámbitos de la restauración social: cocinas, cocinas centrales, sistemas de distribución alimentaria

*Cocina Central Grupo Hospitales Madrid, Mueble diseñado para 200 servicios de buffet free Flow, Escuela Hostelería Vedruna Gràcia*



# Ejecución de proyectos

Creamos proyectos transversales con soluciones globales adaptadas a las necesidades de cada sector

*Escuela Hostelería Vedruna Gràcia*



# Equipo humano, instalaciones e infraestructuras



## **Equipo humano**

Somos un equipo de más de 50 profesionales comprometidos. Nos formamos continuamente con cursos de capacitación para mejorar nuestras prestaciones.

## **Centro logístico**

Nuestro Centro Logístico, con capacidad para 8.000 palets, se encuentra ubicado en Santa Perpètua de la Mogoda y está dotado con tecnología de almacenaje de última generación, para brindar la máxima eficiencia y seguridad. Desde esta instalación enviamos a todos los destinos nacionales e internacionales.

## **Showrooms en Barcelona, Valencia y Madrid**

Disponemos de tres showrooms: Barcelona, Madrid y Valencia. Son los puntos de encuentro ideales para conocer de primera mano los productos de interés. Adicionalmente, en Barcelona y Madrid desarrollamos a lo largo del año interesantes demostraciones de equipos y cursos en tecnologías gastronómicas.

## **Asesores comerciales en todo el territorio**

Disponemos de una extensa red de asesores comerciales que nos permite dar servicio en todo el territorio nacional. Siempre a tu lado... y cerca.



## Visión a largo plazo

Analizamos las tendencias del mercado y el uso de la tecnología en los diferentes tipos de negocio. Evolucionamos con el sector, lo que nos permite ofrecerte soluciones punteras gracias a nuestra capacidad de adaptación

# Martin Lippo y Vakuum

Contamos con la colaboración de Martin Lippo y su proyecto Vakuum gracias al cual os podemos ofrecer formaciones vinculadas con el desarrollo de recetas, técnicas y herramientas gastronómicas. Son sesiones formativas para clientes que suponen un punto de partida para evolucionar en los modelos de negocio y obtener conocimientos que permitirán generar experiencias realmente innovadoras y diferenciadoras.



# Referentes en soluciones tecnológicas para el sector HORECA

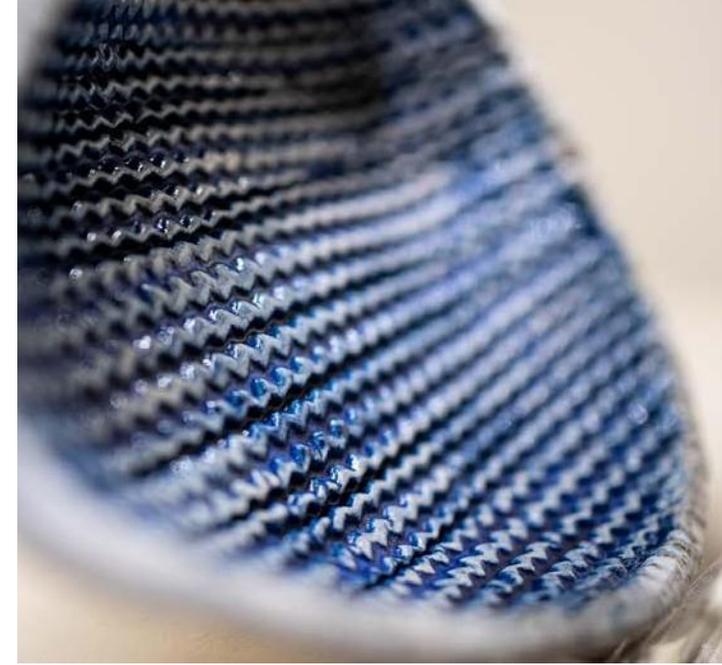
En Oms y Viñas somos referentes en la propuesta de soluciones tecnológicas para hostelería, restauración y colectividades. Colaboramos con diferentes compañías en el ámbito tecnológico y robótico con las que investigamos soluciones de desarrollo en estas parcelas.



# Summa y Premium

**Summa:** la marca de prestigio con crecimiento constante. Su objetivo es marcar las diferencias con una relación calidad/precio inmejorable. El equivalente al *prêt-à-porter*.

**Premium:** un departamento dedicado a desarrollar diseños exclusivos. Para aquella restauración que entiende que una buena presentación ensalza una buena receta.

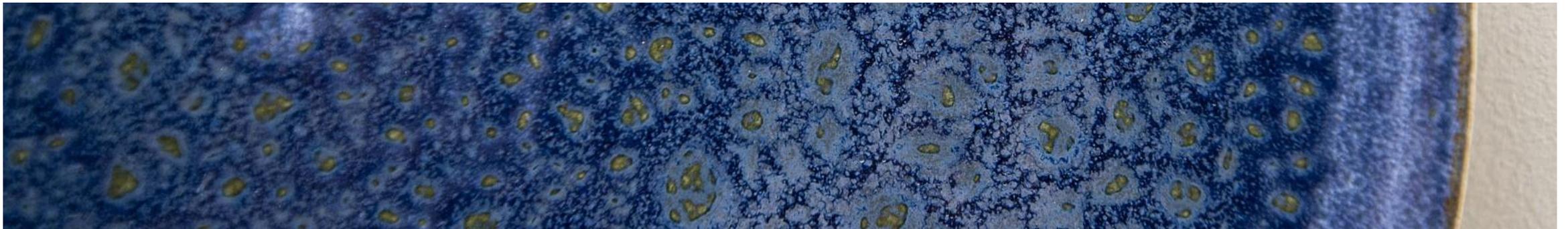


## Nuestras cifras

**15,4 M€**  
de facturación

**+3.000**  
Clientes activos  
Grandes cuentas y clientes independientes

**+200**  
proyectos ejecutados



# Siempre a tu lado



## ¿Hablamos?

T. (+34) 930 000 810

E. [atencioncliente@oyv.es](mailto:atencioncliente@oyv.es)

W. [www.oyv.es](http://www.oyv.es)

Exportaciones Oms y Viñas

[export@oyv.es](mailto:export@oyv.es)

Exportaciones SUMMA

[export@summaexperience.com](mailto:export@summaexperience.com)

 [@omsyvinas](https://www.instagram.com/omsyvinas)

 [@omsyvinas](https://www.facebook.com/omsyvinas)

 [Oms y Viñas](https://www.linkedin.com/company/oms-y-viñas)