

Presentación Corporativa

OMS Y VIÑAS
2025



Una larga trayectoria al servicio de la hostelería

Desde que iniciamos este camino 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**.
- 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.

Oms y Viñas, siempre a tu lado



Nos hemos propuesto ser una compañía con un propósito ambicioso. ***Siempre a tu lado***, sí, de ti como clientes, de nuestros *partners* - proveedores, de nuestros accionistas, de nuestros empleados, del medio ambiente y de la sociedad que nos rodea y en la que queremos contribuir.

Este es un propósito genuino y global, que pretendemos que nos guíe en las decisiones que tomamos y en el servicio que ofrecemos como compañía. Nuestra máxima aspiración consiste en constantemente innovar y mejorar nuestra forma de trabajar en todos los ámbitos de una manera responsable y comprometida. Nos importa el qué y el cómo.

Son nuestros valores como la honestidad, el servicio al cliente y la excelencia en el producto los que nos llevarán a convertirnos en un referente en el sector permitiendo que cada una de nuestras ideas se hagan realidad con un impacto sostenible, poniendo foco en lograr una influencia positiva en la sociedad y en el medioambiente.

Nuestras fortalezas



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 queremos 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 canales claves: restauración, hotelería, colectividades y proyectos.
- **Tenemos una visión transversal del ámbito profesional hostelero,** que nos permite ofrecer y mantener una gama de productos y servicios amplia y completa.
- **Disponemos de un departamento de proyectos** que ofrece el máximo grado de especialización. Además, lo hacemos con un equipo que tiene una amplia 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.
- **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.

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 nuestra propia marca de vajilla con Summa.
- Buscamos continuamente productos innovadores que te permitan aportar un valor diferencial.

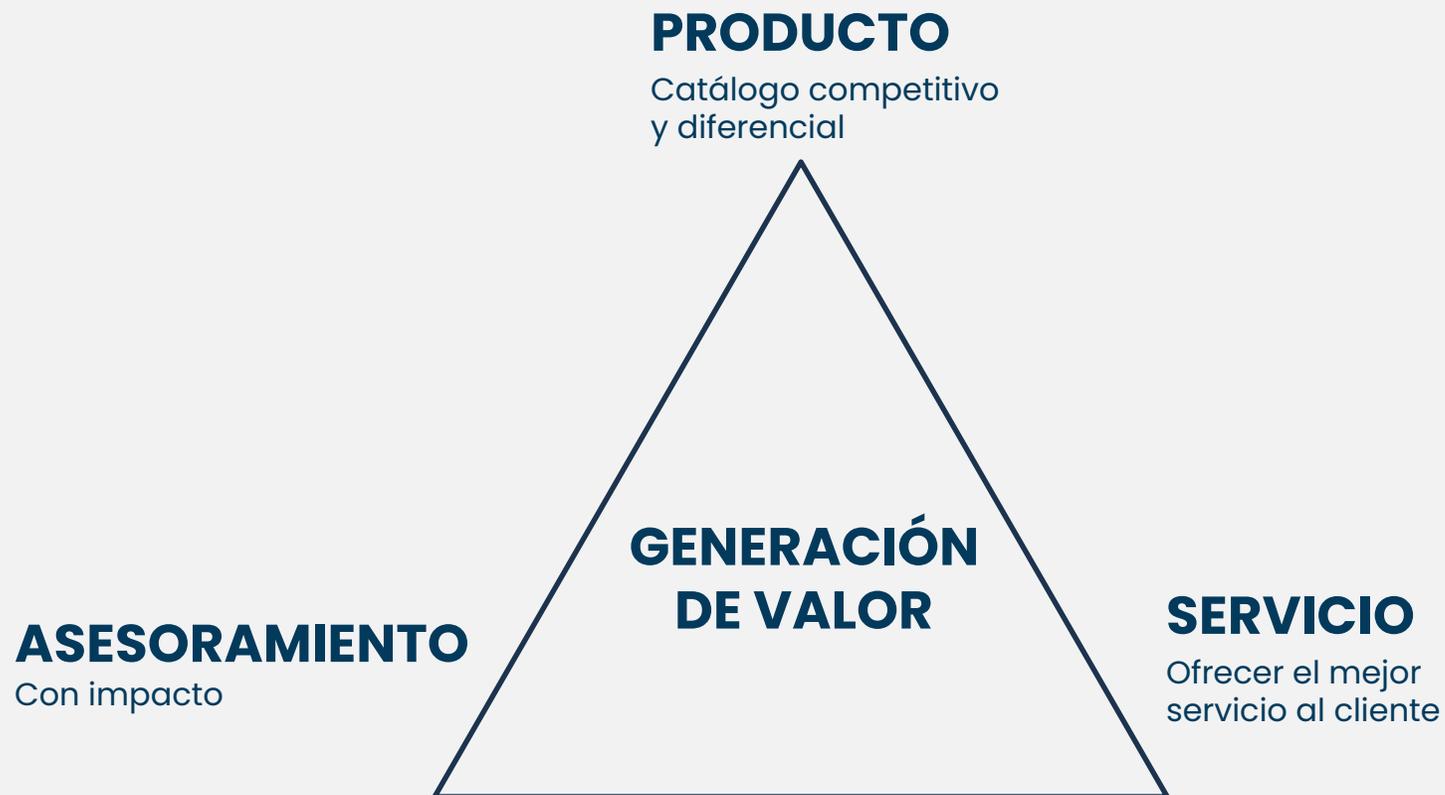
Nuestra filosofía

Poner las cosas fáciles.

- Contamos con stock específico para tu negocio y aseguramos entregas ágiles y puntuales.
- Entregamos muestras para que veas el producto antes de comprarlo y estés seguro de tu decisión.
- Brindamos formaciones y demostraciones de todos los equipos para que conozcas las ventajas de los mismos antes de invertir.



Los pilares que nos guían





Nuestra visión

Ser el referente dentro del sector hostelero, analizando las tendencias del mercado y el uso de la tecnología en los diferentes tipos de negocio. Ofrecer soluciones innovadoras y diferenciales del mercado.

Nuestra atención, siempre personalizada

Nuestras competencias: proyectos ergonómicos, funcionales y adaptados a 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.

Nuestra presencia: estamos activos en todo el territorio nacional

- Disponemos de showrooms en Barcelona y Valencia.

Nuestra respuesta: 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, *caterings*, escuelas y hospitales.

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



Residencia

Entendemos las necesidades del sector sanitario, trabajamos en propuestas personalizadas; aportando valor, calidad y máxima seguridad en cada proyecto de residencia.

Cocina Student Experience, cocina Hospital HM puerta del sur, escola Vedruna Gràcia.



Proyectos

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

Escuela Hostelería Vedruna Gràcia



Equipo humano, instalaciones e infraestructuras



Nuestro equipo humano. Somos un equipo de más de 50 profesionales comprometidos. Nos formamos continuamente para ofrecer el mejor servicio.

Red de comerciales en todo el territorio. Disponemos de una extensa red de asesores comerciales que nos permite dar servicio en todo el territorio nacional.

Showrooms en Barcelona y Valencia. Es el punto de encuentro ideal para conocer de primera mano los productos de interés.

Centro logístico eficiente. Nuestro centro logístico, con capacidad para 8.000 palets, se encuentra ubicado en Santa Perpètua de 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.

Martin Lippo y Vakuu



Contamos con la colaboración de Martin Lippo y su proyecto Vakuu gracias al cual os podemos ofrecer formaciones vinculadas con el desarrollo de recetas, técnicas y herramientas gastronómicas.

Ofrecemos también en estas demostraciones el poder probar nuestros productos para encontrar el equipamiento idóneo para cada cliente.



Summa Experience

Nuestra propia marca de vajilla, cristalería y cubertería que tiene como misión ofrecer productos de calidad al alcance de todos. Creamos experiencias únicas para el chef y los comensales.

En **Summa**, creemos que el comer es un ritual; se trata de compartir y disfrutar en tres dimensiones.

Comer es ver. Es observar la armonía que existe en la combinación de elementos que conforman un plato.

Comer es oler. Es la poderosa sensación que afecta nuestra percepción y disfrute de la comida.

Comer es degustar. Es percibir el sabor en cada bocado.

Comer es SENTIR. Y esto es lo que queremos transmitir con Summa, sentir en todos los detalles de una comida.



Siempre a tu lado



¿Hablamos?

Oms y Viñas

Teléfono: (+34) 930 000 810

E.mail: atencioncliente@oyv.es

IG: @omsyvinas

Web: www.oyv.es

Summa

Teléfono: (+34) 930 000 810

E.mail: atencioncliente@oyv.es

IG: @summa_experience

Web: www.summaexperience.es

