



Top

hotelierstvo/hotelnictví

magazine for hospitality and hotel professionals

RECENZE:
HOTELOVÝ
MARKETING
21. STOLETÍ

DAVOS
VÝJIMEČNÉ LÁZNĚ
V PLESSURSKÝCH
ALPÁCH

GRILOVANIE
NA LETNÝCH
TERASÁCH

VYHRADENÉ PRE
FOOD TRUCKY

WELLNESS ZÁHRADY
A ICH TERAPEUTICKÉ
ÚČINKY

Housekeeping

ÚSEK, O KTERÉM SE
(BOHUŽEL) MOC NEMLUVÍ



532445

788089

9

NAŠIMI HLAVNÝMI HODNOTAMI SÚ KVALITA, SPOKOJNOSŤ ZÁKAZNÍKA A ČAS DODANIA

TEXT A FOTO OMES

Podnikanie v gastronómii je vzhľadom na svoju mnohostrannosť a silnú konkurenciu jedným z najťažších biznisov vôbec. Preto sa majitelia hotelov, reštaurácií i ďalších gastronomických prevádzok potrebujú oprieť o spoľahlivého a stabilného partnera. Takým je spoločnosť OMES, ktorá už viac ako 26 rokov prináša svojimi kvalitnými službami a širokým portfóliom produktov do oblasti gastro biznisu novú dimenziu spolupráce.



„Stavíme na skúsenostiach a serióznom prístupe ku každému zákazníkovi a veríme, že cit pre kvalitu je hlavným prvkom podnikateľského úspechu.“

Peter Latko, konateľ,
OMES, spol. s r. o.

NAŠE PROJEKTY:

- » referenčná prevádzka, kde zákazník získava kuchyňu za 2/3 ceny, ako aj výhody individuálnych zmluvných podmienok, výhodu prioritného zákazníka, predĺženú záruku, technický a kuchársky full servis;
- » vzorová kuchyňa, v ktorej sa nachádzajú štyri modely kuchynských prevádzok s dispozičným návrhom a rozpočtom tak, aby boli okamžite aplikovateľné v praxi;
- » podpora kolektívnych aj individuálnych športov, napríklad bežeckého tímu OMES RUNNING TEAM pod vedením Štefana Štefina

Majiteľ reštaurácie to naozaj nemá jednoduché. Musí byť dobrým organizátorom, personalistom, zásobovačom, plánovačom, analytikom, obchodníkom, marketérom, často aj technikom a zručným pomocníkom v kuchyni. Vlastniť alebo prevádzkovať reštauráciu nie je iba o varení, je to aj o vybudovaní efektívneho systému riadenia a prevádzky gastro biznisu. Mgr. Peter Latko, konateľ spoločnosti OMES, vie, že cit pre kvalitu je hlavným prvkom podnikateľského úspechu. Aké ďalšie faktory ovplyvňujú úspešné podnikanie, nám prezradil v našom rozhovore.

Ako dlho fungujete na slovenskom trhu; aké boli vaše začiatky?

Začiatky našej firmy siahajú do roka 1992, keď sme sa primárne venovali servisu elektrických veľkokuchynských zariadení pre verejné zariadenia spoločného stravovania. S narastajúcimi požiadavkami trhu a rozvojom spoločného stravovania v súkromnom sektore sme služby postupne rozširovali o montáž, odborné skúšky a dispozičné návrhy celých prevádzok. Od roka 2000 máme v ponuke kompletný sortiment produktov a služieb; dá sa povedať, že aj novú etapu našej firmy. Rozhodli sme sa klientom poskytovať „full servis“ a byť tak pre nich partnerom, ktorý zabezpečí plynulý chod technológie prevádzky a umožní im naplno sa venovať ich podnikateľskej činnosti. Dnes ponúkame širokú škálu profesionálnych gastrozariadení a priemyselnej pracovnickej techniky.

Aké sú nosné značky vašej spoločnosti?

Spolupracujeme s renomovanými značkami, pretože chceme na náš trh prinášať profesionalitu a svetovú úroveň. Našou nosnou značkou je FAGOR

Industrial, člen skupiny ONNERA Group, ktorá je medzinárodnou obchodnou skupinou, poskytujúcou technologické riešenia pre reštauračné a stravovacie zariadenia, pracovne a chladiarenské aplikácie. O šírke jej portfólia svedčí aj fakt, že len touto značkou dokážeme vybaviť prevádzku a dodať takmer 90 percent všetkých potrebných zariadení, od prípravy cez horizontálne a vertikálne varenie, až po umývanie a výdaj jedál. O tom, že sme jej spoľahlivým partnerom, svedčí aj dvojnásobné získanie ocenenia predajca roka na Slovensku.

Aká je vízia firmy do budúcnosti?

Chceme viac spolupracovať s rôznymi odborníkmi z oblasti gastronómie. Dbáme na dobré vzťahy so Zväzom kuchárov a cukrárov Slovenska, ako aj s rôznymi odborovými a záujmovými organizáciami. Plánujeme aj vlastný OMES CUP v Žiline. Chceme podporovať mladé talenty v oblasti gastronómie. Naším cieľom je viac expandovať a prinášať optimálne riešenia pre našich zákazníkov v súvislosti so znižovaním energetickej náročnosti našich zariadení.



GASTROZARIADENIA & PRAČOVNÍCKA TECHNIKA



Profesionálne gastrozariadenia, práčovníctvo a potrebné príslušenstvo pre všetky HoReCa prevádzky.
Od návrhu, cez realizáciu, až po zaškolenie personálu...

www.omes.sk | www.konvektomat.info | www.profipracky.sk

 /omesgastronomy

 /omes.sk

Autorizovaný predaj a servis značky



FAGOR INDUSTRIAL

PORADENSTVO A PROJEKTY, ANALÝZA A AUDIT
REALIZÁCIA, MONTÁŽ A ŠKOLENIA
SERVIS, ÚDRŽBA A ELEKTRONIZÁCIA



Sprevádzame vás od začiatku do konca



PREDPREDAJNÉ SLUŽBY



PREDAJ A MONTÁŽ



SERVIS A ÚDRŽBA



OMES spol. s r.o. | 041 56 84 591 | omes@omes.sk | www.omes.sk