

OYRSA

+ HKS

DOSIER CORPORATIVO

Colaboración estratégica para proyectos llave en mano

Obra, reforma, equipamiento industrial y puesta en marcha

OYRSA aporta capacidad constructiva. HKS aporta especialización técnica.



OYRSA

+ HKS

DOS ESPECIALISTAS UN MISMO OBJETIVO

Construir, equipar y poner en marcha espacios profesionales eficientes, funcionales y preparados para operar desde el primer día.

COLABORACIÓN, NO FUSIÓN DE MARCA

ÍNDICE

Contenido del dossier

01 Concepto de colaboración

02 Qué aporta cada empresa

03 Propuesta integral

04 Metodología de trabajo

05 Servicios especializados

06 Galería de proyectos

07 Valor para el cliente

08 Contacto



Concepto de colaboración

Cada empresa mantiene su identidad y suma su especialidad dentro de un mismo proyecto.

OYRSA

- Obra, reforma y rehabilitación
- Adecuación de espacios técnicos
- Coordinación de gremios y planificación
- Interiorismo constructivo y acabados
- Control de calidad y seguimiento de obra

HKS

- Consultoría de equipamiento industrial
- Diseño funcional de cocinas y lavanderías
- Frío industrial, extracción y ventilación
- Suministro, instalación y montaje
- Puesta en marcha y soporte técnico

Resultado: una solución llave en mano coordinada, sin necesidad de crear una nueva marca.

Por qué trabajar juntos

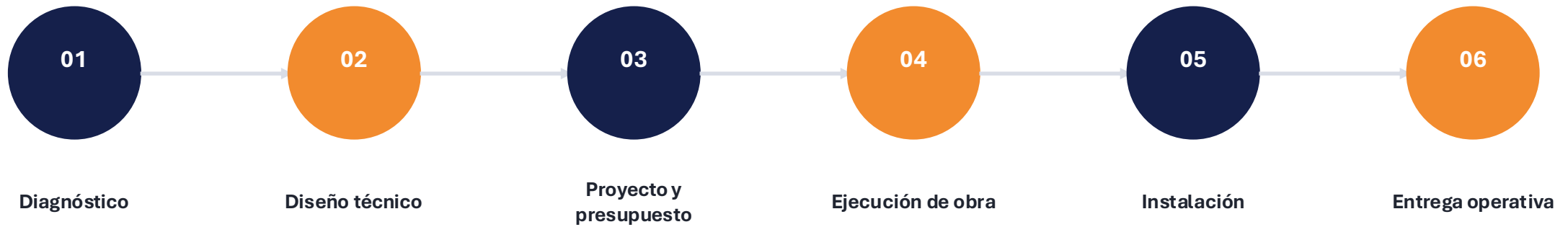
Los proyectos de hostelería, colectividades e industria requieren obra y equipamiento perfectamente coordinados.



- Menos interferencias entre obra e instalación
- Mejor definición técnica desde el inicio
- Plazos más controlados
- Espacios pensados para operar
- Mayor trazabilidad del proyecto

Del análisis a la puesta en marcha

Un proceso completo con roles claros y coordinación continua.



OYRSA lidera la ejecución del espacio. HKS define e integra el equipamiento para que el resultado sea funcional desde el primer día.

Sectores de actuación

Proyectos con alta exigencia técnica, operativa y sanitaria.



Hoteles y resorts



Restauración



Colectividades



Residencias y hospitales



Industria alimentaria



Cocinas centrales

Servicios coordinados

Una propuesta integral, con responsabilidades separadas y ejecución conjunta.

- Consultoría operativa
- Diseño de flujos y layout
- Proyecto técnico
- Selección de equipamiento
- Obra y adecuación de espacios
- Instalaciones auxiliares
- Suministro y montaje
- Pruebas y puesta en marcha
- Formación y soporte



Solución integral sin perder la especialización de cada empresa

Cocinas profesionales

Diseño, obra, equipamiento e instalación pensados para la operativa real.



Bloques de cocción y zonas de producción

Definimos los flujos de trabajo con el cliente, integrando zonas de preparación, cocción, lavado, almacenamiento, pase, frío y extracción.

- Cocinas centrales
- Cocinas satélite
- Cocinas de carta y banquetes
- Show-cooking
- Zonas de apoyo y office

Lavandería industrial

Capacidad, recorridos y eficiencia adaptados a cada instalación.



HKS dimensiona la maquinaria y los flujos de trabajo; OYRSA adecúa el espacio, instalaciones y acabados para su funcionamiento.

- Flujo de sucio y limpio
- Lavado, secado y planchado
- Almacenamiento de ropa
- Optimización de consumos
- Formación inicial del equipo

Buffets y líneas de servicio

Diseño funcional integrado en la arquitectura del espacio.



Oferta fría, caliente, bebidas, postres, show-cooking y circulación de clientes

Frío industrial y almacenamiento

Cámaras, conservación y logística interna para instalaciones profesionales.



Extracción, ventilación e instalaciones

La integración técnica evita problemas de funcionamiento tras la entrega.



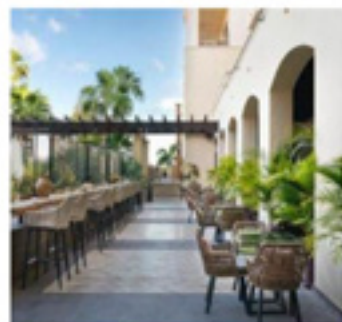
Extracción y equipamiento a medida

Obra, instalaciones, extracción, climatización, frío y equipamiento se planifican de forma conjunta para reducir interferencias y asegurar rendimiento.

- Compatibilidad técnica
- Seguridad y normativa
- Mantenimiento accesible
- Eficiencia energética
- Puesta en marcha coordinada

La aportación de OYRSA

Ejecución de obra, reforma, rehabilitación y gestión técnica del espacio.



oyrsa

28

7. Vinci Selección la
Plantación del Sur 5*
TENERIFE



oyrsa

29

HOTELES CENTER®

8. HOTEL GIRALDA CENTERSEVILLA
Terraza de Verano - Rooftop



Experiencia en hoteles, espacios turísticos, zonas comunes y proyectos con alta exigencia de calendario.

La aportación de HKS

Especialización en equipamiento industrial, cocinas, lavanderías, buffets, frío y extracción.

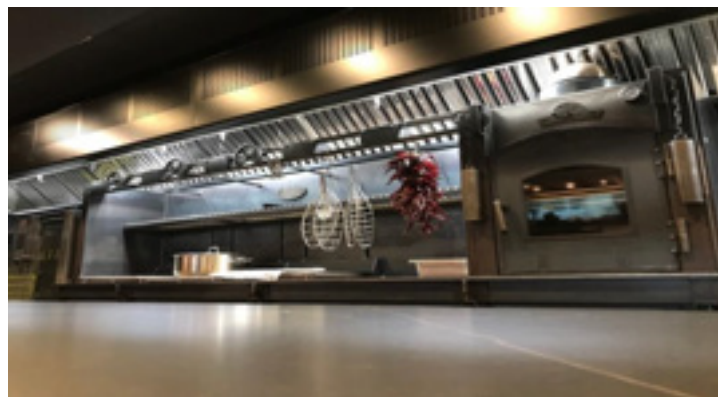


Galería HKS I

Cocinas profesionales y espacios de producción.



Centro Valencia Sud · Metro Valencia



Restaurante Molino de Pez · Barcelona



Residencia San Juan de Sahagún · Salamanca



Hotel Eunice · Salamanca



Restaurante Consentido · Salamanca



Restaurante Bambú

Galería HKS II

Lavanderías, cámaras, buffets y espacios de servicio.



Lavandería industrial · residencia



Zona de lavado profesional



Cámaras de frío



Interior de cámaras de frío



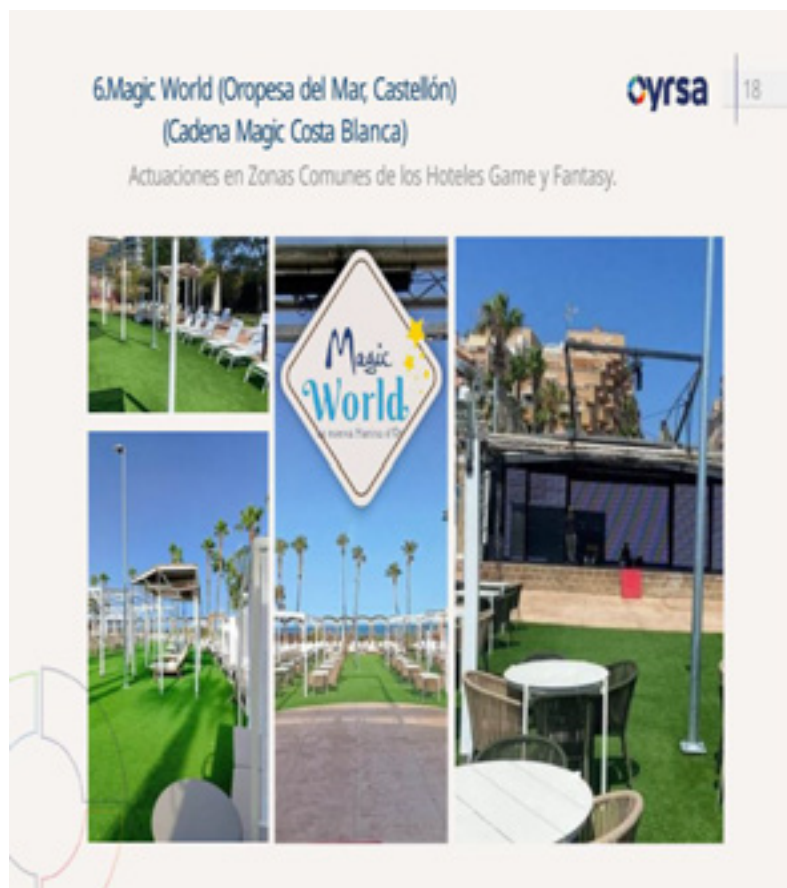
Buffet Parador de Sigüenza



Buffet y cafetería · Metro Valencia

Aplicación en hoteles

Cocina, buffet, lavandería, zonas comunes y espacios técnicos bajo una planificación conjunta.



Metodología de trabajo

Una secuencia simple para proyectos complejos.

- | | | |
|-----------|--------------------------------|---|
| 01 | Análisis de necesidades | Actividad, producción, personal, flujos, espacio y presupuesto. |
| 02 | Solución técnica | Layout, equipamiento, instalaciones y obra necesaria. |
| 03 | Planificación | Plazos, fases, compras, logística y coordinación de equipos. |
| 04 | Ejecución | Obra, instalaciones, suministro, montaje y control de calidad. |
| 05 | Puesta en marcha | Pruebas, ajustes, formación y entrega operativa. |

Valor para el cliente

La colaboración reduce riesgo y mejora el resultado final.



Un proyecto más coordinado

Obra, instalaciones y equipamiento se definen como un único sistema.



Menos interlocutores

El cliente no tiene que resolver incompatibilidades entre proveedores.



Mayor funcionalidad

La distribución se diseña para la operativa diaria y no solo para la entrega.



Control de inversión

Se anticipan necesidades técnicas antes de ejecutar.



Entrega operativa

Pruebas, ajustes y puesta en marcha antes de la apertura.

Roles claros en cada fase

La coordinación conjunta no elimina responsabilidades: las ordena.

FASE	OYRSA	HKS
Fase inicial	Planificación de obra, espacio y restricciones	Necesidades técnicas, flujos y equipos
Diseño	Adecuación constructiva e instalaciones	Layout, equipamiento, frío y extracción
Ejecución	Obra, gremios, acabados y coordinación	Suministro, montaje e integración
Entrega	Remates, control y documentación de obra	Pruebas, formación y puesta en marcha
Postventa	Soporte de obra cuando proceda	Servicio técnico y mantenimiento

Experiencia demostrable

Proyectos ejecutados en hoteles, restaurantes, residencias, colectividades y espacios técnicos.



Mensaje comercial

Un discurso claro para presentar la colaboración ante clientes.

OYRSA y HKS trabajan de forma coordinada para desarrollar proyectos integrales en los que la ejecución de obra y la especialización técnica en equipamiento industrial deben ir de la mano.

Esta colaboración permite ofrecer al cliente una solución completa: desde la planificación y el diseño técnico hasta la ejecución, instalación, puesta en marcha y entrega operativa.

Cada uno aporta su expertise. El cliente recibe una solución completa.

Calidad y compromiso

Procesos, servicio y control para proyectos exigentes.

OYRSA cuenta con sistemas de gestión certificados en calidad y medio ambiente conforme a ISO 9001 e ISO 14001, aplicados al desarrollo, construcción y reforma de edificios, oficinas y locales comerciales.

ISO 9001

ISO 14001

Calidad · Medio ambiente · Mejora continua

OYRSA

+ HKS

¿HABLAMOS DE TU PROYECTO?

Obra, equipamiento industrial y puesta en marcha coordinados desde el inicio.

www.oysa.es
www.grupohks.com

SALAMANCA · MADRID · TENERIFE

