



GRUPPO
OMNIA
HOLDING COMPANY

holding

VISION AND MISSION

Ci contraddistingue la voglia di superare i nostri limiti, migliorarci e fare la differenza. La caratteristica che ci accomuna è l'entusiasmo con cui lavoriamo ogni giorno. L'impegno è il principale modus operandi del nostro gruppo.

Lavoriamo alla continua ricerca di tutto ciò che ci consente di offrire al cliente dei momenti unici, diversi, innovativi, curando nei minimi dettagli il perfetto equilibrio tra qualità e prezzo, combinandolo con le migliori location, allestimenti impressionanti e cura di tutti i dettagli.

Amiamo quello che facciamo e non ci fermeremo mai.



Ristorante fusion messicano

CONCEPT

Benvenuti in Messico, quello audace, vibrante, sexy.

L'idea alla base di Carmen è quella di unire la vivacità della cucina messicana autentica con l'energia e l'atmosfera di un djset.

Un viaggio nella cucina messicana senza dimenticare il design e l'unicità del posto in cui ci troviamo.

Atmosfera magica, aura quasi clandestina, rendono Carmen un locale che, se vuoi, sa essere molto di più di un ristorante.





il menù

La proposta culinaria di Carmen offre un menù fusion che sa mixare sapientemente piatti tipici della tradizione messicana a sapori più nostrani, mediterranei.

Ogni 4 mesi il menù viene aggiornato dal nostro chef, seguendo la stagionalità delle materie prime, che vengono selezionate con lo scopo di stupire il palato dei nostri ospiti, anche i più restii nello sperimentare nuove cucine.

La sensazione è quella di star assaporando il viaggio di gusto, accompagnati da etichette selezionate e una drink list che strizza l'occhio a una vera agaveria moderna.



la location – Roma/ Porto Rotondo

Ispirazione e leitmotif del locale è il Dia de los Muertos o Giorno dei morti; la festa messicana probabilmente più conosciuta in assoluto. Una celebrazione risultato del mix di più culture (Aztechi, Maya, Toltechi). Mix, il cui rimando, è chiaramente visibile nell'uso del colore, nei murales che vestono le pareti, nella scelta dei complementi ma soprattutto nell'imponente cielo fiorato che ricopre il soffitto del bancone cocktail bar che si affaccia sulla sala d'ingresso.

Tutto racconta un luogo magico, un Messico “diverso” certamente più moderno e fresco, un mix rivisitato in chiave contemporanea.

Il bancone cocktail bar presenta ben 3 postazioni con cocktail station da dove i barman si muovono velocemente per garantire servizio e qualità. Esposti in bella mostra su una bottigliera luminosa, oltre ai grandi classici, una selezione di distillati con particolare attenzione a Tequila e Mezcal.

Scritte al neon si alternano a murales suggestivi realizzati appositamente da un artista locale.

La sede di Porto Rotondo può definirsi sorella della romana, con una menzione speciale alla posizione del locale, che permette di godere del centro della costa più bella d'Italia.







Replicabilità

Crediamo di poter trasferire con successo l'esperienza e l'atmosfera uniche di Carmen, che lo rendono un locale perfettamente in linea con le tendenze del target di riferimento. Perfettamente incorniciato nella sua posizione e nel contesto di night life giovanile, il locale fonde perfettamente un'offerta culinaria unica a una vera esperienza di club notturno per una forbice d'età giovane e selezionata.

L'estetica, iconica e seducente, un menù di ricette facilmente standardizzabili, nonché una selezione attenta e affidabile di fornitori di ingredienti freschi e di alta qualità costituiscono i tre perni sui quali si fonda la replicabilità di Carmen.





CONCEPT

Un angolo dove respirare la magia vibrante del Brasile, con la sua tradizione antichissima del Churrasco.

Il rodizio è al centro dell'esperienza: la carne cuoce lentamente davanti agli occhi degli ospiti, che vengono serviti dai sacerdoti di questo tempio sacro. Churraschieri esperti, dal forte legame con la loro terra e tradizione, dirigono l'orchestra della serata, direttamente dalle loro spade.

Oltre 10 tagli di carne marinati e conditi con cura e dedizione, alternando così sapori sapidi e decisi, a quelli più dolci, rotondi, avvolgenti.

La proposta è un menù con un prezzo fisso a persona (bevande escluse) per un'esperienza senza limiti tra carne e buffet, al quale il cliente può accompagnare una delle oltre 100 etichette della nostra cantina.

A concludere la serata, distillati e cocktail da una drink list che spazia dai classici intramontabili a una proposta più innovativa e interessante.





la location – Roma/Porto Rotondo

Il progetto dello Studio GAD racconta un viaggio affascinante, esotico ed attraente nel cuore del Brasile, in cerca di paesaggi, sensazioni e sapori sudamericani.

Il locale si sviluppa su 2 livelli: al piano terra, il cuore produttivo con la cucina, il churrasco a vista, il banco bar e la lunga panca bifacciale che arreda e divide lo spazio.

Un interno che ‘dialoga’ moltissimo con il suo omologo esterno. Piante esotiche su tutto il perimetro del giardino, fanno sentire il cliente quasi avvolto da una giungla tropicale. I complementi scelti, dalle sedie ai tavoli, alle lampade, rispettano questo mood tropicale.

La vineria a tutta altezza ha due funzioni: esporre e accompagnare il cliente al piano superiore.

Il pavimento in gres porcellanato effetto pietra diventa rivestimento frontale; i tagli in pietra vengono sostituiti da tagli in specchio creando un gioco di riflessioni, anche grazie alle applique tubolari che illuminano tutta la parete.

La piano superiore, rimane in palette con il pianto terra: grigio cemento, legno rovere e colori tenui a contrasto.

Immersa nel verde selvaggio della terra sarda, la location di Porto Rotondo si fa protagonista del paesaggio, stagliandosi come un ampio paradiso tropicale.

Qui, il concetto di primordiale autenticità si fa tridimensionale, conferendo al locale un’aura unica e mistica.







recruiting: lo staff di Cãrnesa

Lo staff, giovane e professionale, è formato per accompagnare il cliente per quella che deve essere un'esperienza culinaria alla scoperta del churrasco.

Abbiamo voluto e selezionato uno staff che potesse rappresentare realmente l'essenza sudamericana del locale.

Cominciando dai capo brigata in cucina, in grado di portare sapori e proposte d'oltreoceano, nuovi ogni giorno.

Un'attenzione particolare al team dei churraschieri, che con la loro esperienza e passione, sanno come rendere tridimensionale il respiro tutto brasiliano all'interno di Cãrnesa.

Questo è stato possibile grazie a un canale diretto di cui disponiamo con professionisti brasiliani: chef e churraschieri autentici con cui riusciamo ad entrare in contatto ancor prima di arrivare in Italia, garantendoci così un team formato ed esperto.

Replicabilità

Il format Cãrnesa fonda la sua replicabilità sul prodotto e il team in sala e in cucina.

Le carni vengono selezionate attraverso forniture fidate e consolidate, garantendo così la standardizzazione del prodotto, punto fondamentale per consentire una riproduzione del format fedele.

Per quanto riguarda il team di sala e cucina, grazie a un canale diretto di cui disponiamo con professionisti brasiliani, è possibile ricreare quel senso di autentica appartenenza che contraddistingue Cãrnesa.

Riusciamo ad entrare in contatto con chef e churraschieri esperti ancor prima di arrivare in Italia, creando così un team selezionato, accuratamente formato ed esperto.



Dolce

pasticcERIA e cucina italiana

CONCEPT

L'acquisizione del ristorante Dolce insieme al gruppo NAMAN.

Dolce costituisce un format unico che, nel corso della sua storia lunga 15 anni, diventa un'istituzione per Roma e i Romani.

Un ristorante che sembra uscito dal libro delle fiabe, dove l'alta pasticceria è l'elemento centrale. Riprendiamo le fila di questa storia ultradecennale e la proiettiamo verso un futuro nuovo, senza intaccare la sua unicità.

Il menù di Dolce traccia confini più decisi, proponendo i grandi piatti della cucina italiana: dagli antipasti ai secondi si ha l'idea di star gustando le ricette che le nonne hanno scritto a mano da qualche parte.

Dolce è anche merenda, dopo cena e brunch, durante il weekend, diventando quindi un punto di riferimento per un grande bacino di utenza, che può attingere dalla pasticceria anche come alleata di eventi privati.



la location

Il progetto del ristorante Dolce nasce dalla volontà di raccontare attraverso i colori, la scelta dei materiali, il gioco di luci e trasparenze tra piano terra e primo piano, i profumi e soprattutto l'eccellenza eno-gastronomica della nostra penisola.

Un design che riporta alle origini, accentuando però l'evoluzione circolare della Ristorazione. Dolce come contenitore di molteplici culture che si intrecciano, si mescolano fino a creare una trama che continua a raccontare cosa è stato questo luogo per più di 10 anni ed allo stesso tempo ciò che di nuovo può proporre ai suoi ospiti per proiettarsi verso un nuovo "futuro".

La pasticceria a vista è il cuore pulsante del locale: ambiente elegante e sofisticato, dove mettere in campo tecnica e fantasia.

Marmo bianco, legno, oro, luci calde ti trasportano nel paese delle favole a prendere il the delle cinque con il Cappellaio Matto.

fatto con amore.

la pasticceria

"La pasticceria è di per sé una scienza precisa, sta a noi farla diventare arte. L'arte di preparare dolci è molto più che eseguire alla perfezione delle ricette: è un vero e proprio gesto di amore. Non chiamateci pasticceri quindi, ma artisti. Il nostro laboratorio è la nostra casa, la nostra squadra la nostra famiglia, la nostra passione la nostra vita. Per i nostri dolci non usiamo pozioni magiche, ma farina, uova, zucchero e fantasia. Magari non creiamo ricette per la felicità, ma quelle dei nostri dolci fanno strappare comunque un sorriso. E per noi, il nostro lavoro, si realizza tutto in quel sorriso.

Tutto questo perché il nostro Dolce possa arrivare dritto al vostro cuore."

Federica - Pastry Chef

La pasticceria è il cuore del progetto Dolce, un format unico nel suo genere, che abbiamo voluto fortemente mantenere, in quanto simbolo di un'identità congenita.

Il menù di qualsiasi offerta (dal brunch alla cena)

si apre con i dolci, così da rafforzare nell'immaginario l'idea di protagonismo.

L'offerta spazia dai dolci della tradizione italiana, intramontabili classici,

a quelli dal profumo decisamente più internazionale.

Il cliente diviene parte attiva dell'esperienza grazie a una selezione accurata di dolci fai da te, come l'iconico tiramisù o profiteroles.

La pasticceria di Dolce può essere considerata un esercizio commerciale a sé, che produce e vende anche per una clientela che può prescindere da quella del ristorante.

Replicabilità

Il locale si presta a essere riproposto in qualunque capitale del gusto, soprattutto grazie alla località del menù, made in Italy in tutto ciò che riguarda la cucina, che permette di intercettare un pubblico vastissimo in qualunque parte d'Italia.

Analogamente, tutto ciò che riguarda l'american pastry fa riferimento a una filiera di produzione totalmente replicabile, utile a intercettare un target più giovane ed internazionale.

Il format si presta anche alla creazione di pop-up temporanei dedicata alla sola produzione di dolci take away, espressi e/o pronti.

AMAZÔNIA

sushi y amor

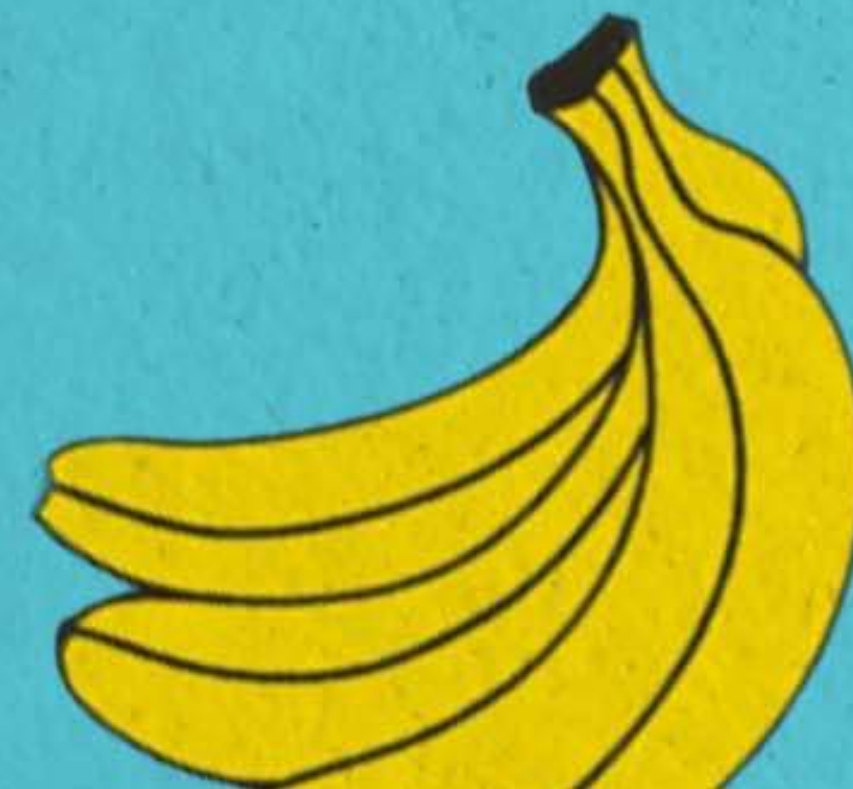
Brazilian Sushi Bar

CONCEPT

La tradizione della cucina nippo-brasiliana associata alla magia dei nostri bar rendono il nostro format unico nel suo genere.

Un layout eccentrico, sgargiante e festante fa da cornice a quello che noi definiremmo un sushi esuberante, un'esplosione di colori a ritmo di "Samba do Brasil".

Amazônia significa sushi, amore e dj set: dall'aperitivo fino a notte fonda si fa festa sulle note di un Brasile giovane e irriverente.





la location – Roma/ Porto Rotondo

Il progetto alla base delle due location di Amazônia ruota tutto intorno all'atmosfera tropicale tipica del Brasile.

Il Brasile della notte, vivace e accogliente, che incorpora elementi naturali a colori brillanti.

Led, poltrone colorate, giochi di specchi.

La location di Roma si trova in uno dei quartieri più centrali diella città e dalla movida romana, mentre quella di Porto Rotondo, di proprietà della holding, si espande per 350 metri quadri nella piazza nevralgica del paese, nel cuore della Costa, attraversata da oltre 200mila persone a stagione.



AMAZÔNIA

Replicabilità

Il format Amazonia è totalmente in linea con la domanda di locali che offrono cena spettacolo che si stanno diffondendo a macchia d'olio in tutta Italia.

La velocità di esecuzione, unite a una fitta rete di contatti nell'ambito della ristorazione nippono-brasiliana, rendono Amazonia il locale perfetto da esportare nei luoghi in cui la movida giovanile si fa più sentire.

La media-lunga conservazione dei prodotti ultimati permette anche di focalizzarsi su una ricca attività di delivery e take away, perfetta non solo per le grandi città, ma anche per le piccole location estive.



ROTONDINO

· pizzeria ·



CONCEPT

Un locale dal forte carattere identitario, dal legame indissolubile con il suo territorio.

Simbolo della vita veloce, colorata, divertente, che si conduce in estate nella costa più bella di Italia, a Porto Rotondo.

Pizza, panini e fritti 7/7 dalle 20:00 alle 7:00 NO STOP.

Una proposta in grado di sorprendere un pubblico trasversale, che spazia dalle famiglie a cena, ai più giovani nel post-serata.

Rotondino è operativo solo nella stagione estiva, seguendo il calendario stagionale dei locali e delle discoteche più importanti della zona, con i quali abbiamo sottoscritto una partnership.



ADORO



FUTURA

CONCEPT

Futura MGMT è l'agenzia di comunicazione digitale che gestisce, oltre a tutti i locali della holding, più di 30 clienti, non solo nel campo della ristorazione.

Il metodo di lavoro si basa sulla creazione dell'identità digitale dei vari brand secondo progetti sartoriali, cuciti su misura in base a esigenze e strategie basate su accurate ricerche di mercato e brainstorming organici tra professionisti.

Un team collaudato di Social Media Manager, Social Media Strategist, Art Director e grafici collabora con fotografi e video maker professionisti per la creazione e pubblicazione dei contenuti con l'obiettivo di creare risultati reali e costanti nel tempo.



Bedetti 1882, istituzione nel mondo della gioielleria e dell'orologeria a Roma. Cliente dal 2020, ha affidato a Futura la sua comunicazione online e offline. Società in costante crescita, sia in termini di awareness che in termini di fatturato. Con Futura curiamo la realizzazione di foto e video relativi al secondo polso, gioielleria ed alta gioielleria e nuovi arrivi, oltre alle inserzioni realizzate con la compartecipazione di brand di prim'ordine come Cartier, Breitling e Nomos.

@bedetti1882



Gaffi 1966, un pezzo di storia quando si parla di negozi di abbigliamento a Roma. La collaborazione è iniziata a fine 2023, con Gaffi che ha affidato a Futura la sua immagine online, dalla realizzazione dei piani editoriali agli shooting.

@gaffi1966



The Blade, il bar bistrot del nuovo Hilton Eur La Lama. Cliente che si è rivolto a noi prima ancora della sua apertura, per affidarci campagna di lancio e successiva comunicazione online. Dopo l'internalizzazione del marketing team, Futura ha continuato e continua a realizzare per il The Blade contenuti foto e video.

@theblade_rome

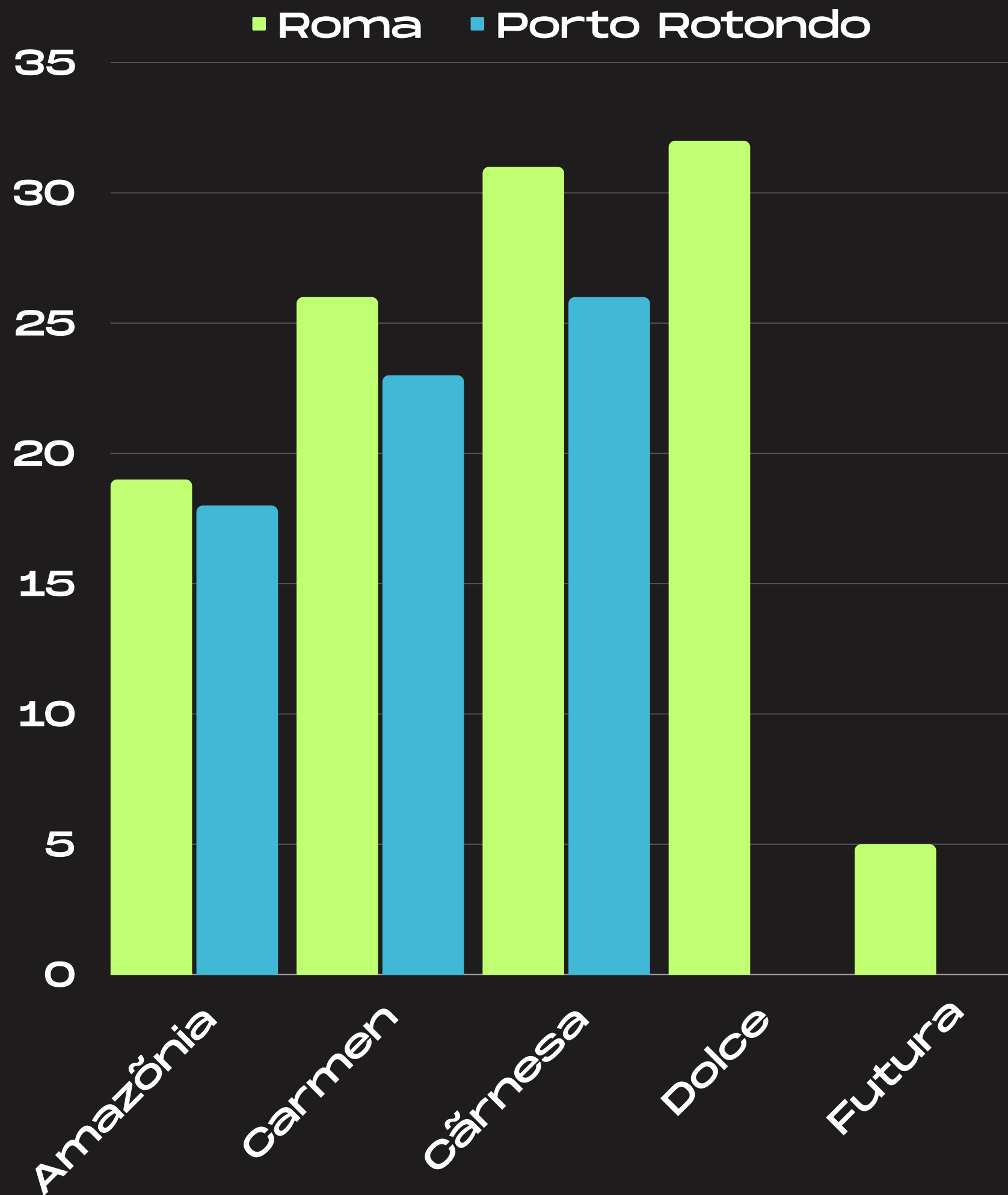
Linea del tempo aperture ristoranti



Team Members:

la famiglia Gruppo Omnia in numeri

180 DIPENDENTI



consulenza

Dal 2023 offriamo anche servizio di consulenza a giovani imprenditori che aspirano all'apertura di un locale.

Il servizio si rivela di carattere prismatico, in quanto spazia dalla scelta e gestione del format, ai contatti di professionisti e fornitori del settore, analisi del mercato, ricerca e formazione del personale, gestione della comunicazione digitale.

Certi che il nostro entusiasmo e l'esperienza appresa negli anni possano essere d'ispirazione ad uno slancio economico che possa comprendere quante più attività possibili con la nostra vision.

Obiettivi e progetti

Il nostro obiettivo è non porci obiettivi, laddove con obiettivi intendiamo un limite oltre il quale non riusciamo a spingerci.

Espansione, crescita organica, nuovi stimoli sono le parole chiave del progetto Gruppo Omnia.

Replicare i format che abbiamo creato e studiato con costanza e successo, vederli approdare in altre città, far innamorare nuove persone.

Un progetto che sta allargando i suoi orizzonti, spingendosi oltre i confini nazionali con lo scopo di mantenere, rafforzare, trasmettere, la mentalità unica dell'imprenditoria italiana.