



¿Quiénes somos?

OBAR es una empresa joven que presta un servicio PREMIUM de catering de Bebidas y barras de tragos para eventos, focalizando su esfuerzo en la selección, capacitación y desarrollo de su personal.

Desde 2005, nuestro servicio ofrece diferentes variables a los clientes y se adapta al tipo de acontecimiento que se quiera celebrar. La calidad en la atención, el servicio personalizado y las ventajas competitivas, nos han permitido posicionar la marca y realizar más de **10000 eventos** en Capital Federal y Gran Buenos Aires.

Las marcas con las que trabajamos son únicamente importadas y de primer nivel. A cada evento llevamos el total de barras que se requieran según la cantidad de invitados, y el servicio incluye el total de barmans y asistentes necesarios para brindar una excelente y ágil atención. El staff siempre está liderado por un Jede de Barra, supervisado por un Coordinador General.

Gracias a nuestra experiencia, profesionalismo, innovación, capacitación y superación continua, en OBAR no sólo garantizamos calidad en la elaboración de los tragos, sino también una excelente atención basada en la cordialidad, la simpatía y el respeto.



Nuestra Misión

Inspirar y nutrir el encuentro que toda celebración convoca: una persona, un trago y una comunidad a la vez.

Estos son los principios que rigen el cumplimiento de nuestra misión día a día y en todo evento que se nos llama.

Nuestros Bartenders

Lo que hacemos no es sólo un trabajo, es nuestra pasión. Juntos, y combinando todos los elementos, nos preparamos y adaptamos desde la diversidad para crear un ámbito que nos permita a cada uno de nosotros ser auténtico y brindar lo mejor de nosotros a su vez. Siempre nos tratamos con respeto, dignidad y alegría. Nos valoramos de acuerdo a este principio.

Nuestros clientes

Cuando nos entregamos de lleno a lo que hacemos, nos relacionamos con nuestros clientes (y sus invitados), celebramos con ellos y les aseguramos la diversión, aunque sea por un instante. Es cierto que comenzamos nuestro trabajo con la promesa de un trago preparado a la perfección, pero es mucho más que eso. En realidad, se trata de relacionarnos con las personas.

Nuestra comunidad

Cada uno de nuestras barras es un punto de encuentro de diferentes comunidades a través de diferentes eventos, y tomamos en serio nuestra responsabilidad de servir alcohol. Queremos ser bienvenidos dondequiera que estemos brindando nuestro servicio. Somos capaces de contribuir positivamente porque trabajamos para conseguir una unión entre nuestros partners, clientes y la comunidad para cooperar día a día. Nos damos cuenta de que la dimensión de nuestra responsabilidad y nuestro potencial para hacer el bien son aún mayores que antes. Somos líderes.

Nuestros Servicios

OBAR PREMIUM

OBAR Premium ofrece un servicio exclusivo de barras de tragos, libre e ilimitado, con marcas únicamente importadas.

El servicio incluye barras con tecnología DMX, barmans capacitados por la Escuela Argentina de Sommeliers, insumos y cristalería.



OBAR CATERING DE BEBIDAS

OBAR Catering de bebidas ofrece además de la barra de tragos PREMIUM, el vino y el champagne.

El servicio incluye diferentes packs a medida de las bodegas más reconocidas, que se adaptan al perfil de los distintos eventos.



OBAR SIN ALCOHOL

OBAR sin alcohol es una opción diferente para poder disfrutar en cualquier ocasión de tragos elaborados con la más exquisita combinación de jugos, cremas y frutas. Se ofrece un servicio PREMIUM de Barra de Tragos sin alcohol con una exclusiva variedad de bebidas y licuados.



NESPRESSO

OBAR cuenta con la licencia exclusiva de la marca NESPRESSO para darle aun más nivel a los eventos.

En cada capsula NESPRESSO se esconden los mejores cafés del mundo, los cuales han sido mezclados, tostados y molidos gracias al extraordinario talento de los EXPERTOS DEL CAFÉ.



VINO A LA CARTA

Vino a la carta, es una propuesta innovadora que ofrece OBAR Barras Premium junto a la Escuela Argentina de Sommeliers, que le permite al cliente sorprender a sus invitados con una propuesta diferente y una experiencia única de cata de vinos, en un lugar poco convencional.

El servicio consiste en una degustación de vinos de Alta Gama durante la cena del evento, a cargo de sommeliers profesionales, que le brindan a sus invitados la posibilidad de experimentar y conocer los vinos íconos que prestigian el portfolio de las mejores bodegas, en un marco adecuado y una ocasión especial para su goce.

Bartender de Eventos | EAS (Escuela Argentina de Sommeliers)

EAS es pionera en el país en la formación de Sommeliers. Fundada en el año 1999, por Marina Beltrame, la primera maestra sommelier de la Argentina y el Sr. Georges Sabaté. EAS en Buenos Aires ya cuenta con once (11) promociones de Sommeliers y la décimo segunda en camino. Los egresados de la Escuela encuentran exitosa inserción laboral en restaurantes, vinotecas, bodegas, prensa-comunicación y docencia en escuelas de gastronomía y sommellerie. En 2006 abre su sede Mendoza, una de la Ciudades Capitales Vitivinícolas del Mundo junto con Lisboa, Florencia, Burdeos, California, entre otras. En 2007 abre sus puertas en Bogotá Colombia y en marzo de 2009 continúa su expansión en Centroamérica con su sede en San José de Costa Rica y en marzo de 2010 en Panamá.

En el año 2011 OBAR Barras Premium y EAS forman una alianza estratégica, diseñando juntos un programa exclusivo para aspirantes a Barman/ Barwoman con vocación de servicio que busquen iniciarse en el mundo de la coctelería aplicada al evento, obteniendo un título oficial para poder ejercer dentro de la empresa su trabajo de forma profesional: Bartender de Eventos.

Esta alianza permite que el graduado reciba una formación específica de los temas esenciales que hacen al eje del servicio aplicado al evento y paralelamente, conocimientos generales de la coctelería profesional.

De esta manera, OBAR Barras Premium, no solamente garantiza calidad en cada uno de los servicios que ofrece, sino también innovación, exclusividad y profesionalismo invitando a sus clientes a vivir una experiencia única en cada uno de los eventos que realiza.



¿Por qué elegir OBAR?

PROFESIONALISMO LABORAL

Porque nuestra marca trasciende la elaboración de los tragos y está afianzada bajo ese concepto, permitiéndose posicionar en un lugar clave y estratégico en el evento, con el fin de estar a la altura de las circunstancias, teniendo en cuenta que los eventos son únicos e irrepetibles, asumiendo de esta manera un rol muy importante en un momento tan especial para la gente.



CALIDAD DE SERVICIO

Porque desarrollamos junto a la Escuela Argentina de Sommeliers (EAS) un curso especialmente adaptado a nuestros requerimientos y todo barman que asiste a los eventos tiene su correspondiente diploma que certifica el profesionalismo en su función y garantiza la calidad del servicio que recibirán los invitados. Contamos con un BRAND AMBASSADOR, por lo que nuestra carta de tragos está especialmente diseñada con tragos elaborados y está en continua renovación, para poder brindar lo último en tendencia de cocelería. Acompañado de una capacitación respectiva a cada uno de los barman.



PRODUCTOS IMPORTADOS

Porque ofrecemos únicamente productos importados y tenemos convenios con las distribuidoras más importantes de espirituosas a nivel mundial: DIAGEO y PERNOD RICARD y trabajamos con las bodegas más prestigiosas.

DIAGEO

JOHNNIE WALKER.



Tanqueray



BAILEYS

SERVICIO DE BARRA LIBRE E ILIMITADO

Porque desde el 2005 brindamos un servicio es libre e ilimitado sin ningún faltante, y esto gracias a la inversión en un sistema de gestión que calcula los promedios de consumo con un historial de 5 años, permitiendo que nada falte durante toda el evento.



COORDINACIÓN DEL EVENTO

Porque tenemos además personal contratado que se ocupa de cubrir faltantes si llegara a haber algo que empezara a mermar (Van Driver). Y porque a esto nos anticipamos, ya que los coordinadores de los eventos controlan como viene el consumo y están en comunicación permanente con nuestra flota y con el depósito.



PERSONAL CAPACITADO Y CON TRAYECTORIA

Porque el personal se capacita continuamente y parte de una flota estable de barmans seleccionados especialmente que fidelizamos todo el año, quienes tienen la posibilidad de hacer carrera durante su paso por la empresa en los distintos puestos: Barmans Juniors, Barmans Seniors, Jefes de Barra y Coordinadores, en quienes confiamos y cuentan con las herramientas necesarias para el total manejo de diferentes situaciones.



LOGÍSTICA PROPIA Y TERCIALIZADA

Porque tenemos logística propia y terciarizada que se ocupa de la carga y la descarga de los eventos, el arme y el desarme, y esto permite que los barmans lleguen directo al evento, descansados para únicamente dedicarse a preparar tragos y divertir a los invitados.



ÚLTIMA TECNOLOGÍA

Porque trabajamos con la última tecnología y velamos por la seguridad del personal y de los invitados, teniendo en cada barra una caja de alimentación eléctrica que permite que nada eléctrico esté conectado a la corriente directamente.



ALIANZAS ESTRATÉGICAS

Porque formalizamos alianzas con marcas estratégicas para ofrecer siempre lo último en tendencia como Nespresso y trabajamos junto a los grandes referentes del mercado.



 ASESORAMIENTO DE IMAGEN Y DISEÑO

Porque contratamos profesionales de diseño y asesores de imagen para estar continuamente innovando y obtener un fuerte impacto en el evento, en la presentación de nuestras barras y en los uniformes de nuestro personal.

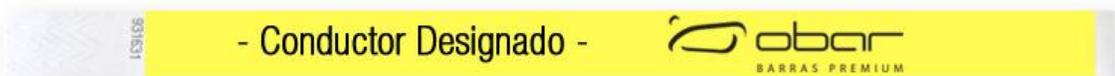
 TRABAJO EN EQUIPO

Porque OBAR entiende lo que es el trabajo en equipo y afianza sus relaciones tanto con salones como con catering y demás proveedores, con los que establece contacto previo a la realización de cada evento coordinando y ultimando detalles.



 CONSUMO RESPONSABLE

Porque si bien brindamos un servicio libre e ilimitado, capacitamos al personal en el incentivo al consumo responsable de los invitados, y realizamos diversas acciones en el evento como: pulseras de conductor designado, alcoholímetros y el reparto de abundante agua mineral durante la finalización de la fiesta.



 DEPARTAMENTO DE RSE

Porque contamos con un departamento de Responsabilidad Social Empresarial que contribuye activa y voluntariamente al mejoramiento social, económico y ambiental de nuestra Comunidad.



Saludos, **El Equipo de OBAR | Barras Premium**