

Grupo

opennaus

CREDENCIALES 2025

NOSOTROS

RAZÓN SOCIAL.	Grupo OpenHaus S.A. d e C.V
RFC.	GOP-1305129-1HA
DIRECCION.	Luis G Urbina 1735 A, Col. Terminal Monterrey, N.L.
TELEFONO.	(81) 8 11 5 0 7 0 7
WEB.	www.openhaus.com.mx
REPSE	FOLIO. 137284
SEGURO R.C.	ABBA SEGUROS / Póliza: BQ 40002947



HISTORIA

Jaime Martínez y Enrique Rodríguez se conocen en el 2012 donde coincidieron en la Arena Monterrey. Un año más tarde en el 2013, un evento de la WTA (tenis femenino) fue el pretexto inesperado para dar el primer paso, seguido inmediato llegó la oportunidad de brindar los servicios de comedor industrial.

Ese año 2013, fue el inicio oficial donde se creó la empresa y razón social que hoy en día tenemos: Grupo OpenHaus S.A. de C.V.

Durante los siguientes años, 2014 a la fecha, hemos participado dentro del ramo industrial, empresarial, institucional y social. Clientes en Monterrey y su área metropolitana han enriquecido nuestro continuo aprendizaje y enorme gusto en servir alimentos de calidad con personal entusiasta y comprometido.

ALCANCE

Somos una empresa regiomontana con más de 12 años de experiencia en el servicio de alimentación empresarial, social y corporativo.

Cumplimos con rigurosos estándares de sanidad para garantizar la máxima calidad.

50+

clientes satisfechos

1 m+

comidas elaboradas

12+

años de experiencia



CERTIFICACION

El Distintivo H es un reconocimiento que otorga la Secretaria de Salud a los establecimientos del sector de alimentos y bebidas que cumplen con buenas prácticas de higiene y sanidad necesarias para garantizar la inocuidad en el procesamiento y servicio de alimentos y bebidas.

La certificación del Distintivo H se logra siempre y cuando el cliente cumpla con cada requerimiento y quien se certifica es el cliente y no Grupo OpenHaus.

El distintivo M es el reconocimiento que la Secretaría de Turismo de México otorga a todas las Empresas Turísticas que han logrado implementar exitosamente el Programa de Calidad Moderniza y que avala la adopción de las mejores prácticas y una distinción de empresa turística.

SERVICIOS

Ofrecemos comidas de calidad y buen sabor para tu equipo.

- 1 Comedor Industrial
 - 2 Catering In-Haus
 - 3 Snacks
 - 4 Consultoría
-

Contamos con un menú amplio y aunado a esto damos un servicio totalmente personalizado, algo que nos ha caracterizado en estos años.



FORMATO

En Grupo OpenHaus ofrecemos tres formatos de servicio y se pueden adecuar a sus necesidades.

- ↗ Servicio tradicional
Se cocina en sitio, en las instalaciones del cliente.
- ↗ Servicio Catering
Se cocina en nuestro CEDIS y se entrega a domicilio.
- ↗ Servicio Administrativo
Se cocina en sitio y
La forma de cobrar es:
Costo + un FEE por Administración del 35%.



FORMATO

Enero	- Zacatecas
Febrero	- Italiana
Marzo	- Veracruz
Abril	- Jalisco
Mayo	- Americana
Junio	- Puebla
Julio	- Sinaloa
Agosto	- Yucatán
Septiembre	- Mexicana
Octubre	- Michoacán
Noviembre	- Chiapas
Diciembre	- Navideña



En nuestro servicio de comedor industrial ofrecemos tres tipos de menú:

Menú sencillo

Menú especial

Menú gourmet



Una entrada, dos guarniciones, un guiso, un postre, complementos y agua de refill.

Entrada	240 ml
Guarnición	60 g
Guarnición	60 g
Guisado	180 g
Postre	50 g
Agua	Refill

Incluye tortillas, salsa y limón.
La guarnición es de 60 g ya cocida.
El guiso cárnico sencillo es de 180 g de proteína en crudo.
El guiso cárnico especial es de 200 g de proteína en crudo.
El guiso cárnico gourmet es de 200 g de proteína en crudo.

SNACK BAR

Nuestro servicio consiste en ofrecer Snacks de diferente tipo, desde algo saludable hasta aquellos antojos que de repente nos distraen.

Excelente
completo para
tu día.

Buscamos con este servicio ofrecer una variedad de productos desde nutritivos hasta cumplir con todos los antojos.

Café del día
Refrescos
Galletas
Botana Seca
Panadería



RESTAURANTE

Si algo nos ha caracterizado es la inquietud que tenemos siempre por ofrecer más a nuestros comensales.

Estamos seguros de que no se verán en la necesidad de buscar afuera lo que tendrán dentro de su propia empresa.

Desayunos
Snacks
Fast Food
Comida Oriental



BENEFICIOS

Al ser una empresa versátil y experta en el servicio de alimentación, tu empresa tendrá acceso 24/7 a estas empresas hermanas que pertenecen al mismo grupo pero con diferentes especialidades, "Restaurante y Catering".



TERMINOS

CREDITO

El crédito que ofrecemos es de una semana o quince días a través de un contrato y de requerir más tiempo se debe de considerar factoraje o descuentos por pronto pago.

PERSONAL

El personal se determina de acuerdo con el movimiento de cada turno. Tenemos en la actualidad comedores mayor a los 4 mil empleados.

Entonces en función a ello tomamos la decisión de poner a la gente necesaria para poder operar cada turno.



REQUISITOS

ADMINISTRATIVO

- Subsidio al colaborador

EQUIPO DE TRABAJO

- Equipo de cocina mayor (Horno, freidora, estufa, etc.)
- Equipo de cocinamenor (ollas, sartenes, etc.)
- Loza, plaque, cristalería
- Desechables
- Quimicos y productos de limpieza

SERVICIOS

- Agua
- Luz
- Gas
- Fumigación
- Recolección de basura
- Transporte



CLIENTES



CLIENTES



¿PORQUE
SOMOS
LA
MEJOR
OPCION?

COMPROMETIDOS

ATENCION PERSONALIZADA
PRODUCTOS DE CALIDAD,
INNOVACION CERTIFICACIONES
COMIDA 100% CASERA
VARIEDAD EN NUESTROS
MENÚS Y MUCHA
COMUNICACION