



**food service,
jederzeit, an jedem ort**

Ihr starker Partner
im Food- und Non-Food-Großhandel

wachstum mit tradition

Umfassender Food Service ist unsere Leidenschaft:

Seit über 55 Jahren beliefern wir Kunden aus Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung und Fleischerei. Mit unseren vier Niederlassungen in Essingen, Stuttgart-Wangen, Waldheim und Rednitzhembach profitieren unsere Kunden vom umfangreichen Sortiment, das mittlerweile über 50.000 Food- und Non-Food-Artikel umfasst. Unsere individuellen Planungs-, Dienstleistungs- und Serviceangebote rund um die Profi-Küche runden das umfangreiche Portfolio im Zustellservice und im Cash & Carry-Bereich ab. Überzeugen Sie sich selbst. Wir sind da – für Ihren Erfolg!

Hans und Jürgen Sorg
Geschäftsführer



Seit 2015 in Betrieb: das moderne Logistik- & Dienstleistungszentrum in Rednitzhembach.
Der Neubau in Rednitzhembach ist die konsequente Fortführung leistungsfähiger Food-Logistik im Großraum Nürnberg.

Konsequent kontrolliert

Regelmäßige IFS- und BIO-Zertifizierungen sowie zusätzliche Selbstkontrollen sind für das Unternehmen selbstverständlich. Unsere Standorte in Essingen und Stuttgart haben eine EU-Zulassung. Außerdem sind wir berechtigt, MSC- und ASC-Fisch zu handeln und zu lagern. Biokontrollstelle DE-ÖKO-005



FACTS



Alles auf Lager

Unser expandierendes Lagersortiment erstreckt sich mittlerweile auf einer Betriebsfläche von über 40.000 m².

Innovatives Vollsortiment



Food

Frische- und Trockensortiment, Konserven, Tiefkühlprodukte, internationale Feinkost, Weine, Spezialitäten, Naturdärme, Gewürze und Hilfsstoffe



Non-Food

Maschinen, Geräte und Zubehör von A bis Z, Küchenausstattung, Verpackungsmaterial, Berufsbekleidung, Reinigungsmittel, Kunstdärme

Beschleunigung und Optimierung: Ein hochmodernes, IT-gestütztes Lagerverwaltungssystem unterstützt unsere Kommissionierer durch eine gezielte Führung, um die Ware auf die optimalen Pick- oder Reserveplätze zu verteilen.

Unsere Stationen

1966

Start als Metzgerei-Bedarfsgeschäft

1976

Erweiterung zum Fachgroßhandel

1978

Beitritt zur Einkaufsgenossenschaft dagema

1990

Eintritt in den Service-Bund

1993

Eröffnung der Niederlassung Waldheim

1995

Bezug des Neubaus in Waldheim

2000

Bezug des Neubaus in Essingen

2002

Konzession für den Langnese-Vertrieb

2005

Eröffnung der Niederlassung Stuttgart

2010

Eröffnung der Niederlassung Nürnberg

2015

Bezug des Neubaus in Rednitzhembach

2016

Jubiläum 50 Jahre OMEGA SORG

UNSER FOOD-SORTIMENT

Als Top-Lieferant mit ausgereiftem Vollsortiment für Kunden aus den Bereichen der Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung und Fleischerei sind Artikelvielfalt, Frische und Qualität ausschlaggebend.



Für alle Branchen

Vollsortiment

Aus nah und fern

Durch die Mitgliedschaft im Einkaufsverband Service-Bund bieten wir ein einzigartiges Warenangebot mit internationalen und regionalen Spezialitäten, innovativen Neuheiten oder speziellen Premium- und Einstiegssortimenten.

Die Anlieferung erfolgt täglich von Montag bis Freitag durch unsere technisch bestens ausgerüsteten Mehrkammer-Fahrzeuge, die die gleichzeitige Belieferung von Trocken-, Frische- und Tiefkühlwaren ermöglicht.

neue trends erkennen

Unsere Fachberater entwickeln zusammen mit Ihnen das zu Ihrem Gewerbe und zur Branche passende, praxisrelevante Sortiment und informieren Sie über Eigenmarken, Neuheiten und aktuelle Marktentwicklungen.

Frischesortiment

- Obst, Gemüse und Salate
- Fleisch, Fleisch- und Wurstwaren
- Geflügel, Fische und Meeresfrüchte
- Käse und Molkereiprodukte
- Senf, Ketchup, Mayonnaise ...

Trockensortiment

- Teigwaren, Hülsenfrüchte und Mehle
- Gemüse-, Obst- und Sauerkonserven
- Essig, Öle und Fette
- Süßwaren, Konfitüre, Honig, Tee, Kaffee und Getränke
- Spirituosen, erstklassige Weine, Champagner ...

Tiefkühlsortiment

- Speiseeis (Langnese), Back- und Teigwaren,
- Kartoffelerzeugnisse
- Obst, Gemüse und Kräuter
- Fleisch, Geflügel und Fisch
- Convenience ...

Wir bieten Ihnen eine Vielzahl an Eigenmarken, die speziell für die Bedürfnisse der Profi-Küche entwickelt wurden. Diese Produkte zeichnen sich durch Qualität, Wirtschaftlichkeit und Sicherheit aus.





Das Besondere
Feinkost

Aus aller Welt und von hier

Bekommen Sie Appetit auf das Besondere: wir präsentieren Ihnen Neues und Besonderes, speziell auf die Saison zugeschnitten oder topaktuelle Trends.

Unser Feinkost-Sortiment erfreut sich einer großen Vielfalt: Von exotischen Früchten und Feinkostsalaten über internationale Fisch-, Fleisch- und Wurstspezialitäten aus aller Welt bis hin zu regionalen Produkten von heimischen Erzeugern. Bekommen Sie echte Qualität, die man schmeckt.

Langnese

Umfassende Unterstützung

Im Bereich Impulseis, Eiswannen, fertige Eisdesserts und Ben & Jerrys, bieten wir Ihnen umfassende Verkaufsunterstützung bei der Ausrichtung des Eiskrem-Sortiments an Ihre Zielgruppe.

Betreuung

Selbstverständlich überprüfen wir regelmäßig das Sortiment und platzieren auf Wunsch kostenpflichtige Verkaufsgeräte wie z. B. Eistruhen und stellen Werbemittel sowie Eiskarten von Langnese passend zu Ihrer Zielgruppe zur Verfügung.



Frische- und Trockensortiment

- exotisches Obst und Gemüse
- internationale Fleisch- und Wurstwaren
- internationale Fischspezialitäten
- exquisite Käse- und andere Molkereiprodukte
- Feinkostsalate ...

Regionale & internationale Weine

- Weine aus der Region
- Weine aus Deutschland
- internationale Weine ...

Regionale & internationale Spezialitäten

- schwäbische, bayrische und sächsische Spezialitäten
- erlesene Meeresfrüchte
- herausragende Spirituosen
- Gewürze aus aller Welt ...



Seit 2002 sind wir exklusiver Vertriebspartner für Marken-Speiseeis im Bereich Fachhandel und Gastronomie von Langnese. Innerhalb unserer Vertriebsgebiete beliefern wir über 10.000 Kunden.

UNSER NON-FOOD-SORTIMENT

Die Basis für Ihren Erfolg: Für echte Profis bieten wir zuverlässiges, langlebiges und leistungsstarkes Equipment für Ihr Tagesgeschäft. Mit dem umfangreichen Sortiment an Gastro- und Hotelbedarf sind Sie bestens ausgestattet.



Für die Branchen

Gastronomie
Hotellerie
Bäckerei
Großküche

Großes Spektrum

Professionelle Kunden schätzen nicht nur die individuelle Beratung im Nahrungsmittel-Bereich, wir überzeugen auch durch unser breit gefächertes Branchen-Angebot von Non-Food-Artikeln, das keine Wünsche offen lässt.

Wir sind Ihr kompetenter Ansprechpartner für Fleischerei-, Imbiss-, Großverpflegungs-, Hotellerie- sowie Gastronomie- und Großküchenausstattung.

von profis für profis

OMEGA SORG hat die richtigen Maschinen und Geräte für Metzgereien, Gastronomiebetriebe und Gemeinschaftsverpflegung.

Verpackungen

- Glas- und Metallverpackungen
- Papier- und Kunststoffverpackungen
- natürliche, nachhaltige und recyclebare Verpackungen ...

Küchenausstattung

- Porzellan, Geschirr und Gläser
- Töpfe, Pfannen und Bestecke
- Schüsseln und Schalen
- Servietten und Dekoration ...

Verbrauchsartikel

- Wasch- und Reinigungsmittel
- Kosmetikartikel
- Hygieneartikel ...

Berufsbekleidung

- Kochjacken, Blusen und Hemden
- Schürzen und Schuhe
- Stechschutz ...

Maschinen & Geräte

Wir bieten eine umfassende Palette an Geräten und Maschinen für die Produktion und Weiterverarbeitung. Ihr zusätzlicher Vorteil: Günstige Finanzierungsangebote auf Wunsch sowie Service-Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die fachlich und technisch in allen Bereichen des Lebensmittelgewerbes zuhause sind und für reibungslose Abläufe bei Wartung und Service in Ihrer Produktion sorgen. Verschiedenste generalüberholte und technisch geprüfte Gebrauchtmaschinen namhafter Marken vervollständigen unser Angebot. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.



Für die Branchen

Metzgerei Fleischerei

Große Auswahl und Top-Qualität

Als Vollsortimenter bieten wir Ihnen aus dem Fleischerei-Bereich ein sehr breites Sortiment an Kunst- und Naturdärmen, Gewürzen, Maschinen, Dienstleistungen und allen Gebrauchs- und Verbrauchsartikeln, die in einem modernen Produktionsbetrieb benötigt werden.

dagema

Durch die Mitgliedschaft in der dagema steht uns der größte und leistungsstärkste Einkaufsverband im Fleischereibereich in Europa zur Seite. Die internationalen Verbindungen zu den Beschaffungsmärkten garantieren bestmögliche Einkaufspreise, höchste Qualität und Lieferfähigkeit.

Fleischerei-Sortiment

- Kunst- und Naturdärme
- Gewürze und Hilfsstoffe
- Maschinen und Geräte
- Kleingeräte und Zubehör von A-Z
- Berufsbekleidung
- Reinigungsmittel
- Verpackungsmaterial
- Ladeneinrichtung ...



Unser Maschinen-Show-room und die umfangreiche Non-Food-Ausstellung in unserer Niederlassung Rednitzhembach.



UNSER ZUSTELLSERVICE



Moderne Trocken-, Tiefkühl- und Frischelager garantieren, dass Produkte mit stets gleichbleibender Qualität ausgeliefert werden. Diese besonderen Anforderungen gelten auch für die HACCP-gerechte Lieferung Ihrer bestellten Waren.



Mit unseren aktuellen Großverbraucher-Angeboten informieren wir Sie regelmäßig über neue und saisonal zugeschnittene Produkte zu günstigen Konditionen.



Ausgefeiltes Lager & Logistik

Planen Sie sicher und vertrauen Sie auf unsere Zuverlässigkeit und unsere hohe Warenverfügbarkeit. Natürlich mit HACCP-gerechter Lieferung Ihrer Waren.

Warenmanagement

Unser modernes Warenwirtschaftssystem sorgt für einen reibungslosen Betriebsablauf. Über 900 hochmotivierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter garantieren professionelle und kompetente Beratung, passgenauen Service und schnelle Lieferung für über 25.000 Kunden in Baden-Württemberg, Bayern, Sachsen, Thüringen und Brandenburg.



Große Fahrzeugflotte

Durch unseren eigenen Fuhrpark mit über 150 Mehrkammer-Fahrzeugen und unserem optimal abgestimmten Lagerverwaltungssystem werden Ihre Bestellungen termingerecht ausgeliefert. Jeden Tag verlassen mehr als 450 Tonnen Food- und Non-Food-Artikel unsere Standorte.



UNSERE ABHOLMÄRKTE



1. Artikelvielfalt
regional/international

2. Frische
direkt vom Großmarkt

3. Qualität
kontinuierlich geprüft

Einfach selbst abholen



Ob für den täglichen Bedarf, für die Diätküche oder für spezielle Anlässe: Bei uns finden Sie alles, was für eine abwechslungsreiche Küche in Restaurant, sozialer Einrichtung, Großküche oder Bistro benötigt wird. Wir präsentieren Ihnen eine große Auswahl an Top-Produkten zu dauerhaft günstigen Preisen.

Parken Sie auf unseren großzügig angelegten Parkplätzen und kaufen Sie in angenehmer Markt-Atmosphäre Ihre benötigten Produkte einfach selbst. Alle Abholmärkte verfügen über Frische-Theken für Fleisch, Wurst, Käse und Fisch mit stets reichhaltiger Auswahl. Hohe gleichbleibende Qualität garantieren ebenso die Kühlräume für Molkereiprodukte, Wurst, Fleisch, Obst und Gemüse.

Essingen

Telefon
0 73 61/94 70-1000

Telefax
0 73 61/94 70-1006

info.essingen@omega-sorg.de



Stuttgart

Telefon
07 11/40 10-3000

Telefax
07 11/40 10-3006

info.stuttgart@omega-sorg.de



Fleisch und Wurstwaren

Wir präsentieren Ihnen Fleisch- und Wurstspezialitäten in hoher Qualität und großer Auswahl. Darüber hinaus stellen unsere qualifizierten Metzgermeister in modernen Produktionsräumen täglich frische Fleisch- und Wurstprodukte her.

Fisch

Die täglich frische Fischanlieferung für unsere reichhaltige Fischtheke

überzeugt mit einer Vielzahl an vorzüglichen Meeresgenüssen.

Käse, Mopro und Feinkost

Erleben Sie die Vielfalt unseres Käsesortiments aus zahlreichen Ländern und unsere große Auswahl an Molkereiprodukten und Feinkostsalaten aller Art. Unsere Feinkost-Eigenmarken zeichnen sich durch hohe Qualität, Wirtschaftlichkeit und Sicherheit aus.

Obst und Gemüse

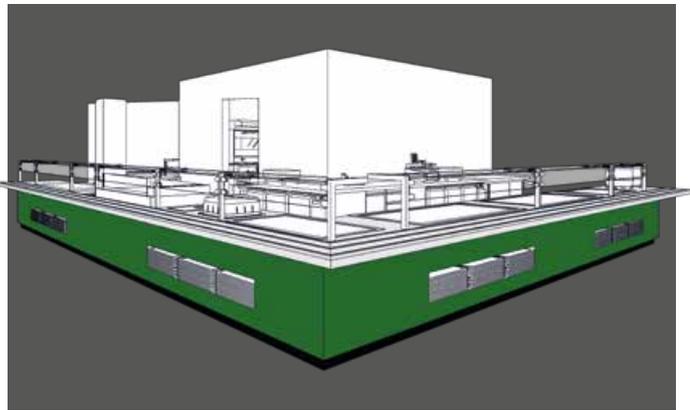
Lassen Sie sich verführen von regionalen und exotischen Früchten sowie von vielerlei Gemüsesorten. Täglich frisch vom Großmarkt.

Wein, Sekt & Spirituosen

Wir bieten Ihnen eine große Auswahl an regionalen und internationalen Produkten. Unsere kompetenten Fachberater stehen Ihnen bei Verkostungen gerne zur Seite.

PROFESSIONELLE GROSSKÜCHENPLANUNG

Auch im Bereich Investitionsgüter und Betriebseinrichtungen für Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung finden Sie mit unserem Team kompetente Ansprechpartner zur Planung und Organisation von Investitionen und Bauvorhaben.



Beratung

Großküchen müssen höchsten Anforderungen gerecht werden. Rationelles, reibungsloses und effizientes Arbeiten muss gewährleistet werden. Ein Höchstmaß an Funktionalität, Wirtschaftlichkeit und Ergonomie ist dabei unerlässlich.



Planung

Unsere Planungsabteilungen erarbeiten und verwirklichen mit modernster CAD-Planung Ihre maßgeschneiderten Konzeptlösungen. So bekommen Sie schon in der Planungsphase einen realistischen Eindruck Ihres Projektes. Ob Modernisierung von Großküchen, Neuplanung, Erweiterung, Einbau, Umbau oder Ausbau – wir kümmern uns um Ihre Küchenplanung.



Realisierung

Wir bieten fachgerechte Lösungen aller Projektrealisierungen an, da wir die vielfältigen Anforderungen aus der Praxis kennen. Leistungsfähige und dauerhaft nutzbare Geräte mit denen Sie rationell, effektiv und funktionsgerecht arbeiten können, werden durch unsere qualifizierten Monteure aufgebaut und montiert.

SERVICE UND GEBRAUCHTMASCHINEN



Die technische Instandhaltung von Küchen und Geräten der Großverpflegung sowie der Individualgastronomie sind unsere Stärke.

1 Reparatur

Ein geschultes Team aus Spezialisten für Reparatur und Instandhaltung steht an allen vier Standorten für Sie bereit. Schon beim ersten telefonischen Kontakt können unsere erfahrenen Techniker oftmals den Umfang der Reparatur erkennen.

2 Instandhaltung

Unser Kundendienst ist fachlich und technisch in allen Bereichen des Lebensmittelgewerbes zuhause und sorgt für reibungslose Abläufe beim Service in Ihrer Produktion.

3 Schnelle Ersatzteile

Sollte ein Bauteil nicht am Lager vorrätig sein, kann es bereits am nächsten Tag bei uns oder per Paketdienst bei Ihnen sein.



Unser modern ausgestatteter Kundendienst-Fuhrpark, der mit umfangreichen Werkzeugen und Ersatzteilen ausgestattet ist, steht unseren Spezialisten für den raschen Einsatz bereit. Alle Service-Techniker sind fachlich immer auf aktuellem Stand.



Gebrauchtmaschinen und Leihgeräte



Wir haben verschiedene generalüberholte und technisch geprüfte Gebrauchtmaschinen in großer Anzahl vorrätig. Sollte eine Maschine oder ein Gerät zur Reparatur in unsere Werkstatt müssen, bekommen Sie bei Bedarf und je nach Verfügbarkeit ein Leihgerät.



aus einer hand

Unsere Werkstätten in Essingen, Stuttgart, Rednitzhembach und Waldheim sind technisch in allen Bereichen des Lebensmittelgewerbes für flexible und leistungsfähige Einsätze ausgestattet.

KOMPETENTE BERATUNG: TELEFONISCH UND VOR ORT

Über 50 engagierte und erfahrene Kundenfachberater sind täglich unterwegs und besuchen Sie vor Ort. Diese unterstützen Ihren Betrieb im Tagesgeschäft und bieten fundierte, zielgerichtete und vertrauensvolle Beratung in allen Fragen rund um den Food-Service.



Enge Zusammenarbeit

Kundenfachberater

Unsere Kundenfachberater sind die kompetenten Ansprechpartner für alle Profi-Kunden vor Ort und wissen, was Ihren Kunden wichtig ist. Sie ...

... informieren Sie über Innovationen und aktuelle Marktentwicklungen

... entwickeln mit Ihnen zusammen das passende, praxisrelevante Sortiment

... zeigen Ihnen Möglichkeiten für Verkaufshilfen und eine erfolgreiche Ansprache Ihrer Kunden



Fachkundig und schnell

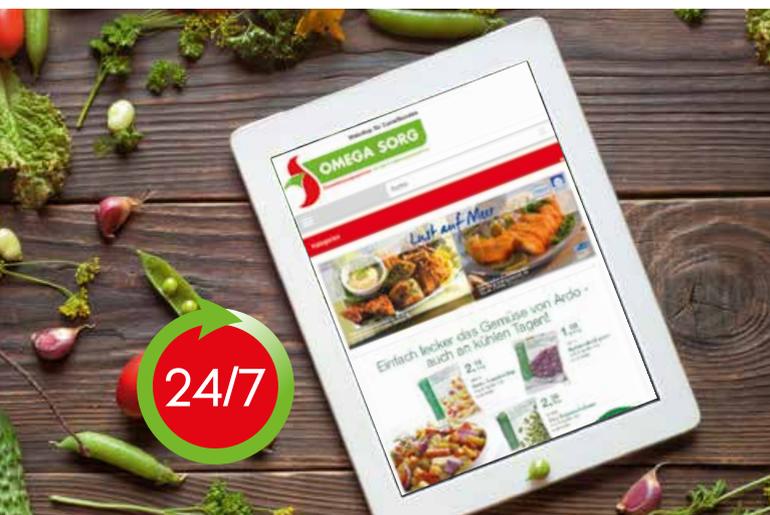
Telefonsales

Freundlich und praxiserfahren stehen unsere Ansprechpartner im Innendienst bereit. Sie betreuen, zusammen mit den Kundenfachberatern, alle Kunden und ...

... nehmen gerne die tagesaktuellen Bestellungen entgegen

... informieren über aktuelle Angebote und Aktionen

... beraten fachkundig und qualifiziert zu unserem umfangreichen Waren-Sortiment



Unser Webshop



Bestellen Sie rund um die Uhr, sieben Tage die Woche einfach online. Mit Hilfe Ihres Ordersatzes oder Ihrer persönlich erstellten Einkaufs- und Lagerlisten bestellen Sie schnell, sicher und unkompliziert. Erhalten Sie Zugriff auf alle Angebote sowie auf den gesamten Artikelkatalog. Zusätzlich können Sie zu jedem Produkt wichtige LMIV-Informationen wie Allergene und deklarationspflichtige Zusatzstoffe einsehen.

Registrieren Sie sich noch heute unter shop.servicebund.com

SEMINARE UND MESSEN

Sehen, anfassen, ausprobieren: Als serviceorientiertes Unternehmen bieten wir umfassende, branchenbezogene Themen-Seminare. In unseren modernen Seminarräumen werden regelmäßig Veranstaltungen über Produktneuheiten sowie Schulungen und Schaukochen angeboten.

Fachmessen und Ideen-Neuheiten-Tage

mit bis zu 200 Ausstellern aus Handel und Industrie



Frühjahrs- & Herbstweinproben

mit den Vertretern unserer Weingüter und Handelspartnern



Hygiene-Schulungen

Hygieneschulung nach DIN/LMHV und IfSG

Verschiedene Themen-Seminare

wie z. B. Grillen und Räuchern, Frittieren, Sous vide Garen, High Convenience, Obst- und Gemüseschnitzen, Dessert-Ideen, Thekenpräsentation, Tischdekoration, Spirituosen-Tastings, innovative Gastrotrends, Betriebsführung, Kalkulation und viele mehr

Geräte-Schulungen

in Zusammenarbeit mit unseren Großküchengeräte-Lieferanten



Im sich schnell verändernden Markt ist uns die Teilnahme an überregionalen Branchenmessen wie z. B. die INTERGASTRA oder die HOGA sehr wichtig. In Zusammenarbeit mit dem Service-Bund und unseren Lieferanten sind wir vor Ort und bringen Sie auf den neuesten Stand.



Selbst sehen, selbst machen, selbst probieren – ob Sie bei einem Seminar in unserer Showküche Speisen und Gerichte selbst anrichten und probieren oder in unseren Ausstellungsräumen die Geräte und Einrichtungen in Augenschein nehmen, beides wird Sie überzeugen.

aktuell & informiert

Entdecken Sie neue Potentiale für Ihr Unternehmen und informieren Sie sich über aktuelle Trends, neue Produkte und Dienstleistungen der Branche. Besuchen Sie uns auf einer der großen Fachmessen.

ÖKOLOGIE UND UMWELTSCHUTZ

Ein zentrales Thema für OMEGA SORG ist der schonende Umgang mit den natürlichen Rohstoffen der Natur, die uns nur begrenzt zur Verfügung stehen.



ENERGIE



Ausrichtung des Energiemanagements auf Nachhaltigkeit. In den Lagern werden Kühlanlagen mit dem natürlichen Kältemittel Propangas betrieben. Treibhauseffekt und Ozonabbau wird reduziert. Der Austausch veralteter Kühl- und Tiefkühlinseln in unseren Märkten senkt die Energielast. Sämtliche Neuanschaffungen entsprechen der bestmöglichen Energieeffizienzklasse. Die Heizung der Gebäude wird durch Wärmerückgewinnung bei den Kühlanlagen betrieben. In Rednitzhembach wird durch Erdsonden Wärme und Warmwasser erzeugt. Alle Lager und C+C-Märkte sind auf LED-Beleuchtung umgestellt.



RESSOURCEN



Durch Photovoltaikanlagen wird ein Großteil des benötigten Stroms als umweltfreundliche Energiequelle genutzt. An vielen Niederlassungen der OMEGA SORG-Gruppe sind bzw. werden zukünftig Photovoltaikanlagen installiert. Dadurch soll größte Nachhaltigkeit gewährleistet und keine fossilen Brennstoffe mehr verbraucht werden. Die sanitären Anlagen und die hauseigenen LKW/PKW-Waschanlagen werden über Zisternen gespeist, die das Niederschlagswasser der Dach- und Hofflächen sammeln. In diesen Waschanlagen wird das Schmutzwasser über Reinigungsfilter so aufbereitet, dass es mehrfach zum Waschen verwendet werden kann.



LOGISTIK



Große Warenmengen werden mit elektrobetriebenen Kommissionierstaplern bewegt. Es wird generell auf dieselbetriebene Staplertechnik verzichtet. Der komplette Fuhrpark entspricht den neuen Euro-Normen, bzw. es sind wenige verbleibende ältere LKW mit Rußpartikelfiltern umgerüstet. Für Kundenfachberater wurden bereits E-Fahrzeuge angeschafft und weitere Fahrzeuge sind in Planung.



REGIONAL



Bewusst entschied sich OMEGA SORG, nach Möglichkeit mit regionalen Lieferanten zusammen zu arbeiten. Dies geschieht nicht nur um eine 100-prozentige Frische zu gewährleisten, sondern auch, aufgrund der kurzen Wege, der Umwelt zuliebe. Ein ausgeklügeltes Tourenplanungsprogramm optimiert Wege, Mengen und Zeiten so, dass Energiekosten und die Umweltbelastung deutlich reduziert werden.



UNSER LEITBILD

Bodenständigkeit, Offenheit, Regionalität und Innovation sind unsere wichtigsten Werte.



VISION

Wir handeln aus fester Überzeugung zu unseren Produkten für unsere Kunden. Der wirtschaftliche Erfolg ist die Basis für unsere Existenz. In Zeiten des Aufbruchs müssen Augen und Ohren immer und überall geschärft werden. Wer sich nicht verändert, bleibt stehen. Das bedeutet nicht, dass traditionelle Werte längst überholt sind. Im Gegenteil: Diese werden durch innovative Ideen und Konzepte weiterentwickelt.



PHILOSOPHIE

OMEGA SORG ist nicht nur ein Unternehmen in Familienhand, es wird auch familiär geführt. Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bindet ein Arbeitsumfeld, in dem man gerne arbeitet. Die offene und direkte Kommunikation, die enge Zusammenarbeit mit den Niederlassungen und die Nähe zum Kunden sind das, was unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter wertschätzen.



MISSION

Wir stehen aus Liebe und Begeisterung zu unseren Produkten und handeln aus Überzeugung zur Vision. Die Grundlage für unseren Erfolg und das höchste Gut im Unternehmen sind unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Ob Fahrer oder Kommissionierer, Verwaltung oder Lager, unsere Organisation ist eine Maschine, in der jedes Zahnrad ineinander greift.



NACHHALTIGKEIT

Nachwuchsförderung, soziales Engagement und Umweltschutz sind Aspekte, mit denen wir uns für eine nachhaltige Lebensweise einsetzen. Wir legen Wert auf einen Handel mit Verantwortung und einen verantwortungsbewussten und schonenden Umgang mit den natürlichen Ressourcen unserer Umwelt.

OMEGA SORG



www.omega-sorg.de

OMEGA SORG GmbH
Margarete-Steiff-Straße 2
73457 Essingen bei Aalen
Tel. 0 73 61/94 70-1000, Fax -1006
info.essingen@omega-sorg.de

Niederlassung Nürnberg
Pfaffenhofener Straße 2
91126 Rednitzhembach
Tel. 0 91 22/63 05-2000, Fax -2006
info.nuernberg@omega-sorg.de

Niederlassung Stuttgart
Kesselstraße 13
70327 Stuttgart-Wangen
Tel. 07 11/40 10-3000, Fax -3006
info.stuttgart@omega-sorg.de

Niederlassung Waldheim
Landsberger Straße 44
04736 Waldheim
Tel. 03 43 27/9 59-4000, Fax -4006
info.waldheim@omega-sorg.de

