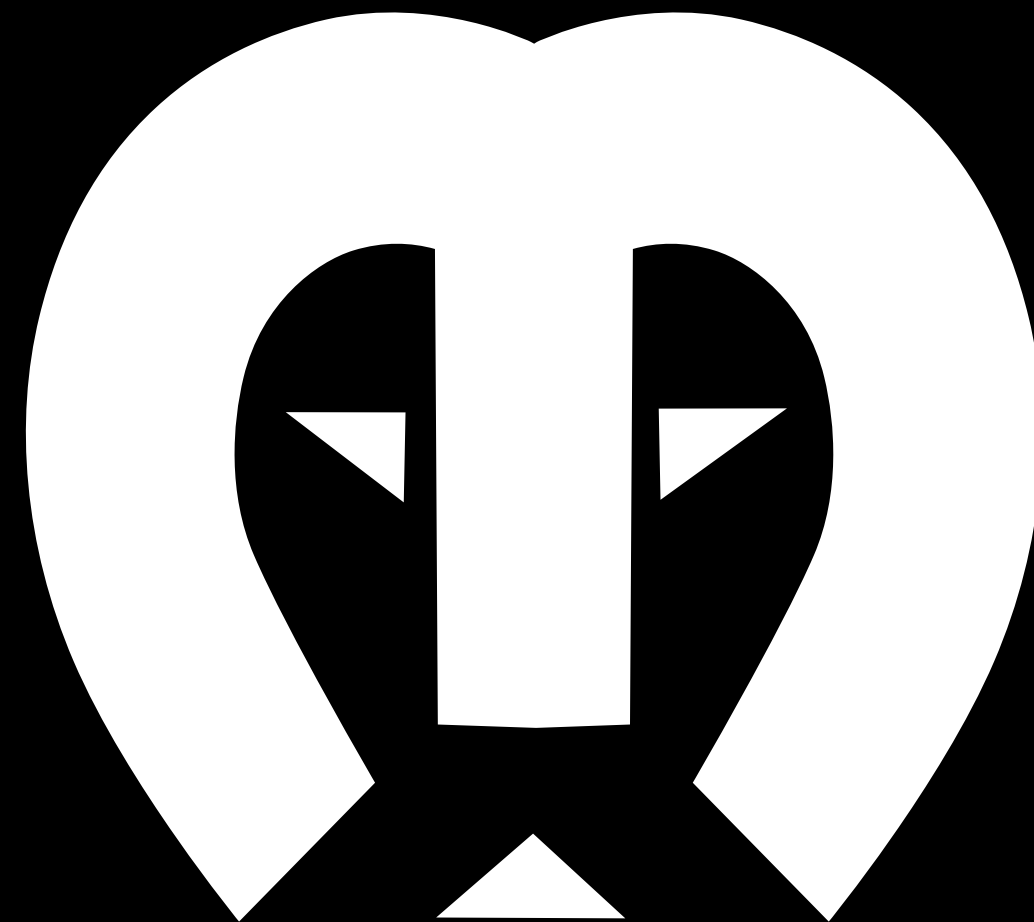




# WE SHOW FOOD

La esencia de IMS es el mostrar comida. Y lo hacemos de todas las formas que se requiere, pero siempre desde la excelencia creativa y constructiva: siendo innovadores y comprometidos con el resultado final.

Para ello, nos colocamos en el lugar de los consumidores, los entendemos e interpretamos, ofreciéndoles la respuesta óptima.





**WE SHOW FOOD**

**IMS-COMPANY.COM**

**IMS-COMPANY.COM**

# Quienes somos.

Con más de quince años de intenso trabajo en el mercado, International Merchandising Solutions (IMS) es la empresa que fabrica y diseña los mejores exhibidores para alimentos frescos o elaborados, mejorando la experiencia de los consumidores con conceptos disruptivos para maximizar las ventas. Somos una empresa de conocimiento, creatividad y arte aplicado, que busca mostrar lo mejor de cada comida y contexto.

# WE SHOW FOOD

En IMS generamos la experiencia ideal del cliente de retail, en pos de su compra y fidelización con el lugar. Por eso, realizamos exhibidores de alimentos frescos o elaborados con diseños y conceptos innovadores. Creamos los equipos de manera tal que, además de cumplir con su función de mantener los alimentos en la condición ideal, los consumidores se sientan atraídos por lo que ven, se sienten y elijan lo que deseen, en un marco placentero.



# Soluciones globales.

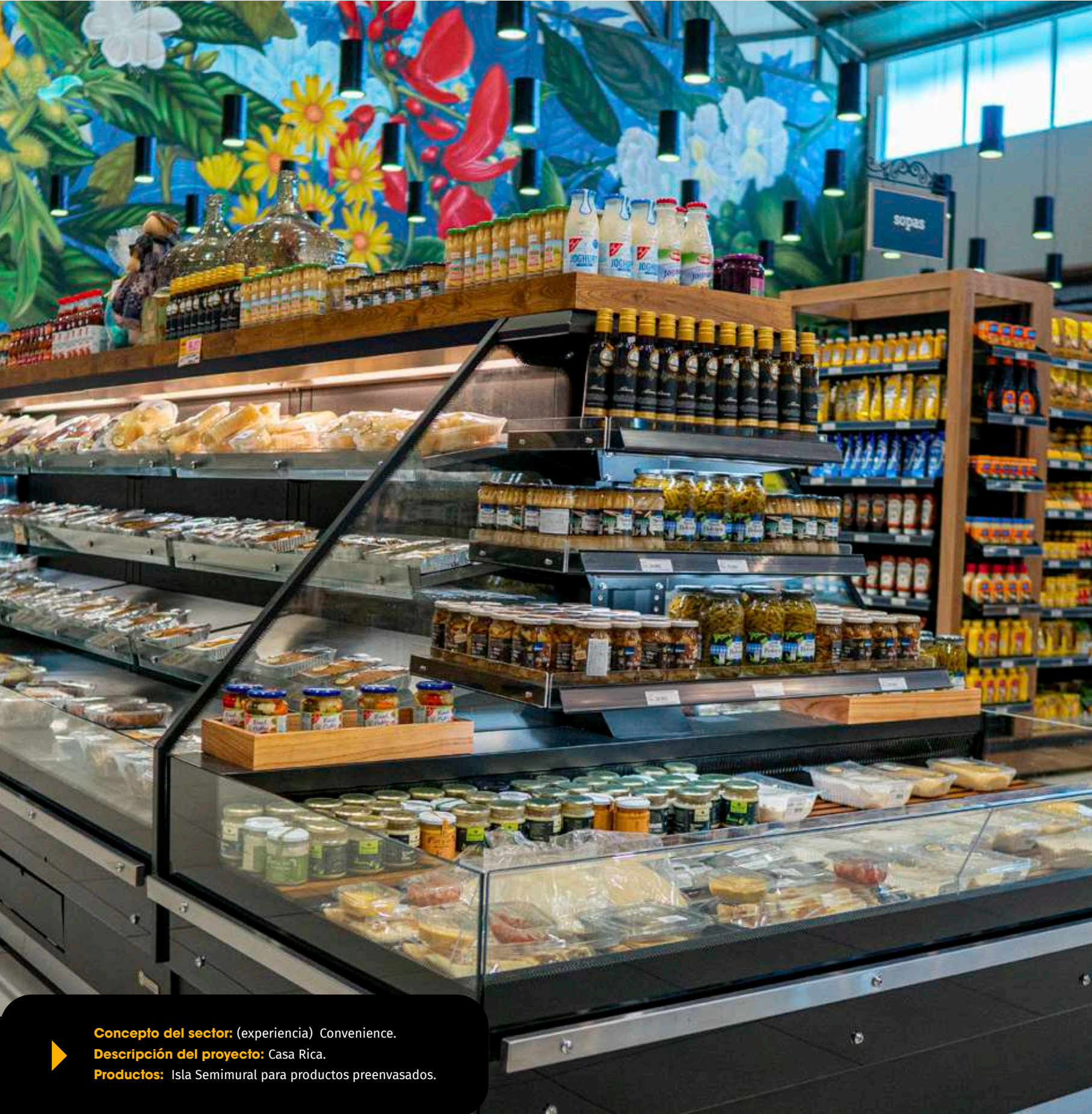
Hacemos equipos para exhibir comidas en supermercados, cafeterías y panaderías, entre distintos comercios, los cuales cubren la necesidad de calor y frío de todo país, clima y cultura. IMS es una empresa nacida en Argentina que ya ha trabajado en 30 países de 4 continentes...  
¡y vamos por más!

Nuestra empresa ha recibido, entre otros, los premios Argentina Exporta 2018 y 2019, así como el Sello al Buen Diseño 2019.

las ventas. Somos una empresa de conocimiento, creatividad y arte aplicado, que busca mostrar lo mejor de cada comida y contexto.







**Concepto del sector:** (experiencia) Convenience.

**Descripción del proyecto:** Casa Rica.

**Productos:** Isla Semimural para productos preenvasados.









IMS es un león. Es energía, capacidad y fuerza. Es rey de su jungla. La elección del león es, a su vez, un homenaje al continente que nos permitió ser lo que somos, el lugar donde comenzó la historia de la empresa. Por eso rendimos este tributo a África y nos comprometemos a trabajar como leones para exhibir la comida de nuestros clientes de la mejor manera.

# Producción Diseño Ideas

## **Sentir y trabajar en equipo**

Estos conceptos definen cómo sentimos y trabajamos para conseguir nuestros objetivos. Buscamos lo ideal en cada proyecto, brindándoles a nuestros clientes las mejores propuestas en espacios de exhibición de comida.

## **Ideas**

Grandes ideas basadas en la experiencia del usuario, para cada proyecto. Somos su socio de confianza desde el principio del proceso. Gracias a nuestra gran experiencia global, sabemos cómo interpretar cada demanda y mercado, buscando aumentar las ventas de su proyecto.

## **Diseño**

Trabajando junto con ambientadores y arquitectos, proyectamos un espacio en el que no se sepa dónde termina de ser un Supermercado y comienza a vivirse como un Restaurant.



# Experiencia de usuario y creatividad.

Cada proyecto es abordado como un nuevo desafío por nuestro equipo interdisciplinario: integramos nuestros conocimientos a entender la complejidad de los requerimientos e identidad de cada cliente y mercado. Valoramos las últimas tendencias mundiales y la potencia de nuestra capacidad de crear nuevas realidades. Apostamos por soluciones innovadoras en estética y usabilidad.

También buscamos el buen gusto y la conexión emocional con la gente, usando materiales elegidos por su calidad y calidez, que resalten las bondades de cada sector de comidas.

Incluso reconfiguramos los espacio, haciéndolos más navegables, transitables, convirtiéndolos en algo distinto que tiene al consumidor.







**Concepto del sector:** (experiencia) Isla de Delicatessen Fría y Queso.

**Descripción del proyecto:** Checkers.

**Productos:** Mostrador Línea Nitrox de autoservicio.





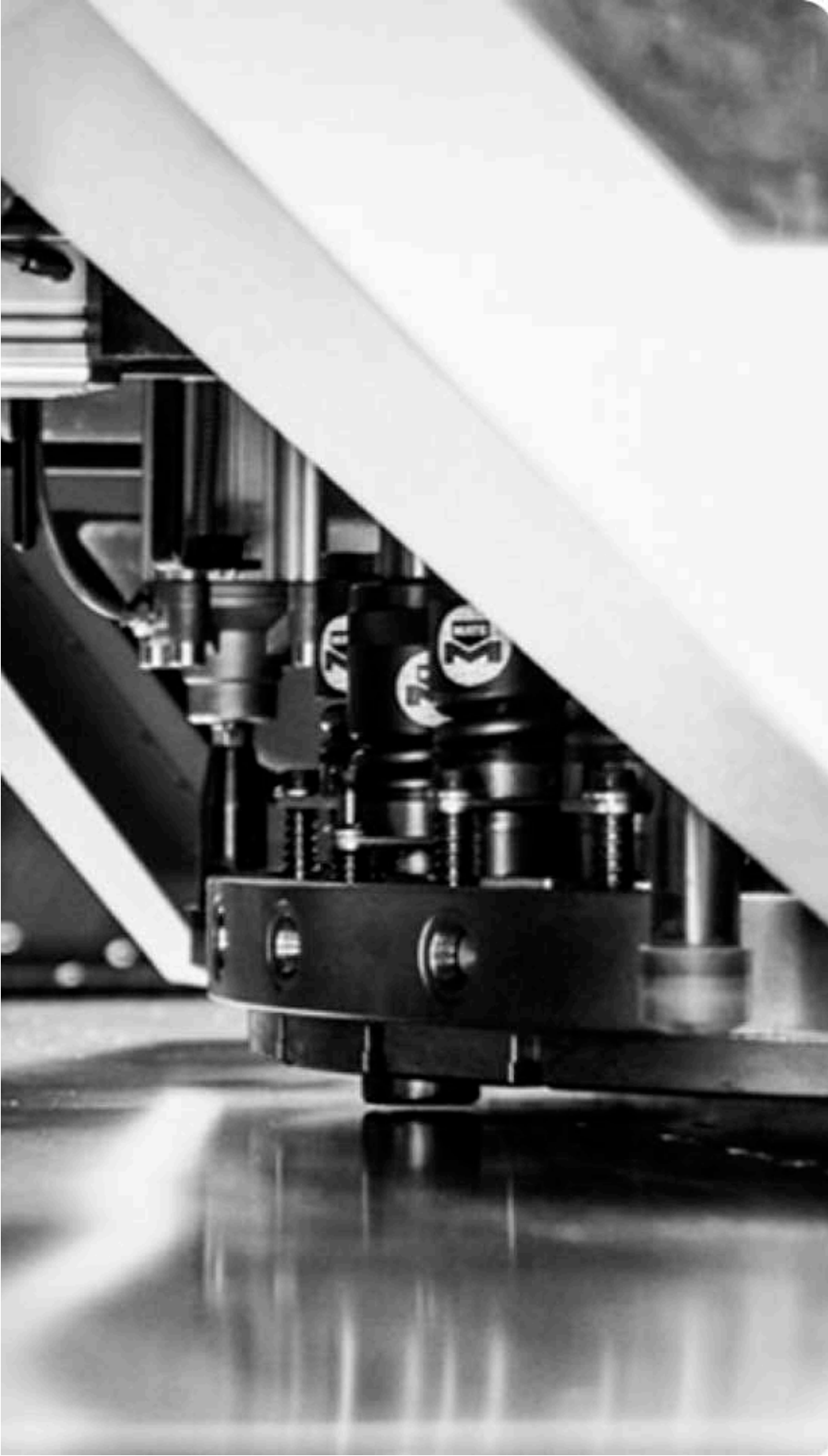
## Producción

Nuestro trabajo en diseño y fabricación es el reflejo físico del conocimiento de IMS sobre la presentación de comida para su venta. Para ello, contamos con una fábrica totalmente equipada con máquinas de última generación, que incluye sectores de metalúrgica y carpintería, donde garantizamos la calidad de los equipos que hacemos y los materiales que utilizamos. Creemos que nadie puede lograrlo mejor que nosotros, por esto elegimos cada una de las materias primas que usamos y desarrollamos nuestras propias piezas, para asegurar la fortaleza y durabilidad de nuestros productos.

Por esta razón, trabajamos con los mejores técnicos y artesanos profesionales en pos de alcanzar la máxima calidad en nuestros







## Sentir

Confiamos en lo que creamos, lo sentimos porque nos ponemos en el lugar de sus futuros usuarios. Nos imaginamos los desafíos de espacio de cada local para generar la conexión visual y emotiva con el usuario que todo producto en exhibición necesita. En este sentido, en IMS desarrollamos equipos para que la gente sienta, para que sus sentidos multipliquen sus percepciones. A veces es un detalle de la madera, a veces el granito o la transparencia de un vidrio curvo, todo diseñado para que las comidas que se exhiben se vinculen con emociones y proyecten los buenos momentos de su degustación. Por nuestra parte, también sentimos: orgullo y entusiasmo en cada proyecto que llevamos adelante.

## Nuestros equipos

Son las personas y máquinas quienes hacen realidad todo lo que diseñamos. Cada aporte que sumamos a nuestros equipos es de alta calidad. Nuestro staff está compuesto por un grupo de más de cien especialistas que trabajan en ocho secciones distintas: Diseño, Servicios de Exportación, Administración, Ventas, Compras, Metalúrgica, Carpintería y Producción.

Elegimos a todos nuestros empleados por su talento y compromiso con su trabajo, ya que creemos que la fortaleza de la compañía se basa en la sumatoria de los esfuerzos de todos.







Nuestros sectores de metalurgia, carpintería y producción trabajan en conjunto, garantizando la calidad de los equipos IMS que producimos y de los materiales que usamos.

Nuestros maestros en oficios nunca olvidan que cada equipamiento que producen será usado por una persona. Que el arte de nuestros ebanistas que le dan forma a la madera -aquellos que ponen el talento de sus manos y sus ojos en la perfección de cada detalle-, logrará atraer y contener a quien espere encontrar su comida deseada.

## Nuestros proveedores.

Todos los materiales que utilizamos son líderes en su categoría a nivel mundial: los vidrios templados vienen de Italia, el mármol es Arabescato de Carrara, las resistencias de Alemania, las bisagras de apertura de vidrios son de España y los controladores de refrigeración de Dinamarca.







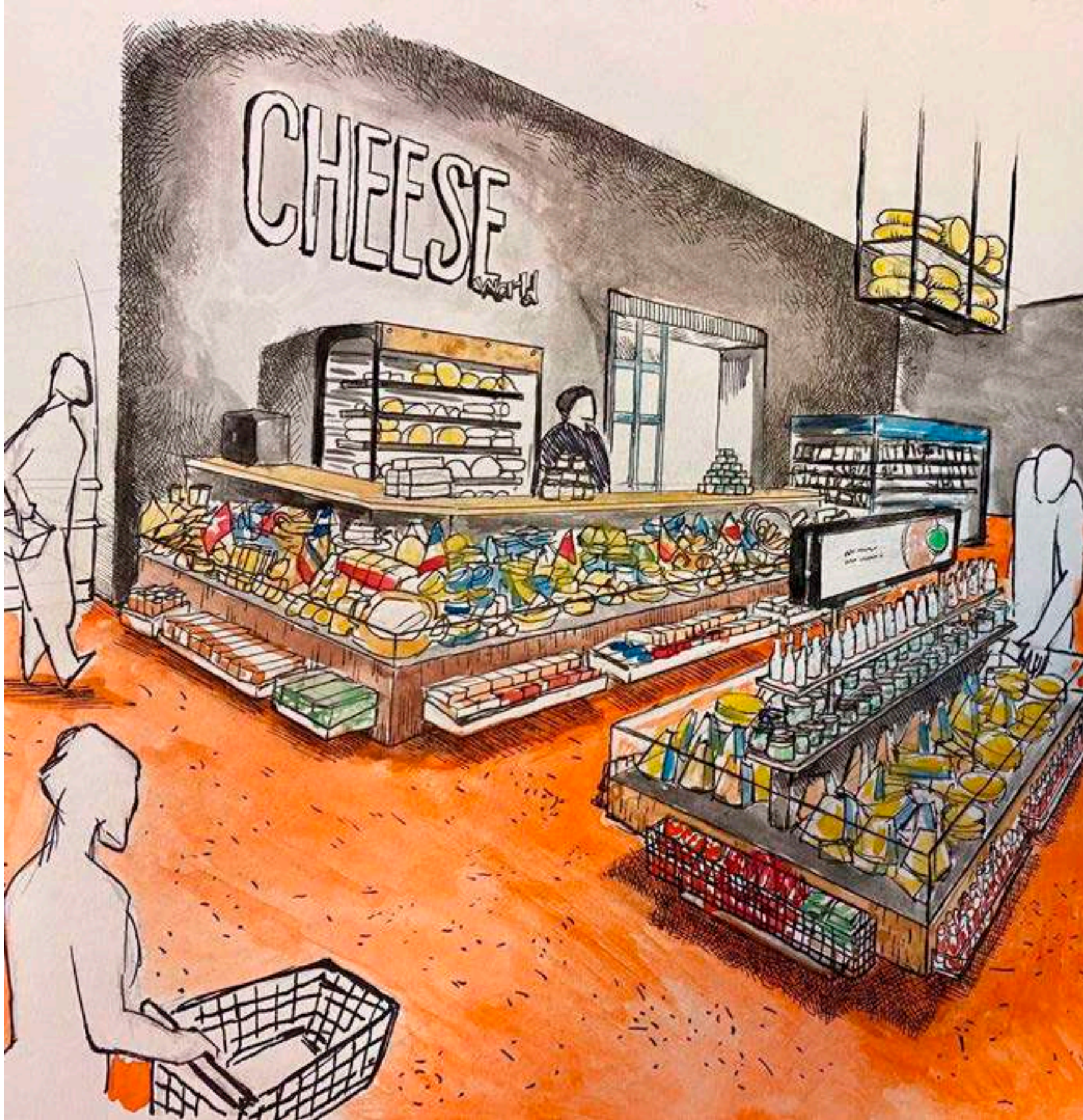


# CHEESE world

Brie

fresh cut





# Proceso de trabajo

## 01. Asesoramiento y consultoría.

Juntos, analizaremos todos los detalles específicos de su proyecto, su público y el grupo objetivo. Nuestra expertise es aprovechar al máximo el potencial de cada caso.

## 02. Planificación

Nos focalizamos en todos los detalles para que la puesta en marcha sea exitosa. Desde el uso de los recursos hasta la logística y tiempos de trabajo. En IMS su proyecto está en buenas manos.

## 03. Diseño

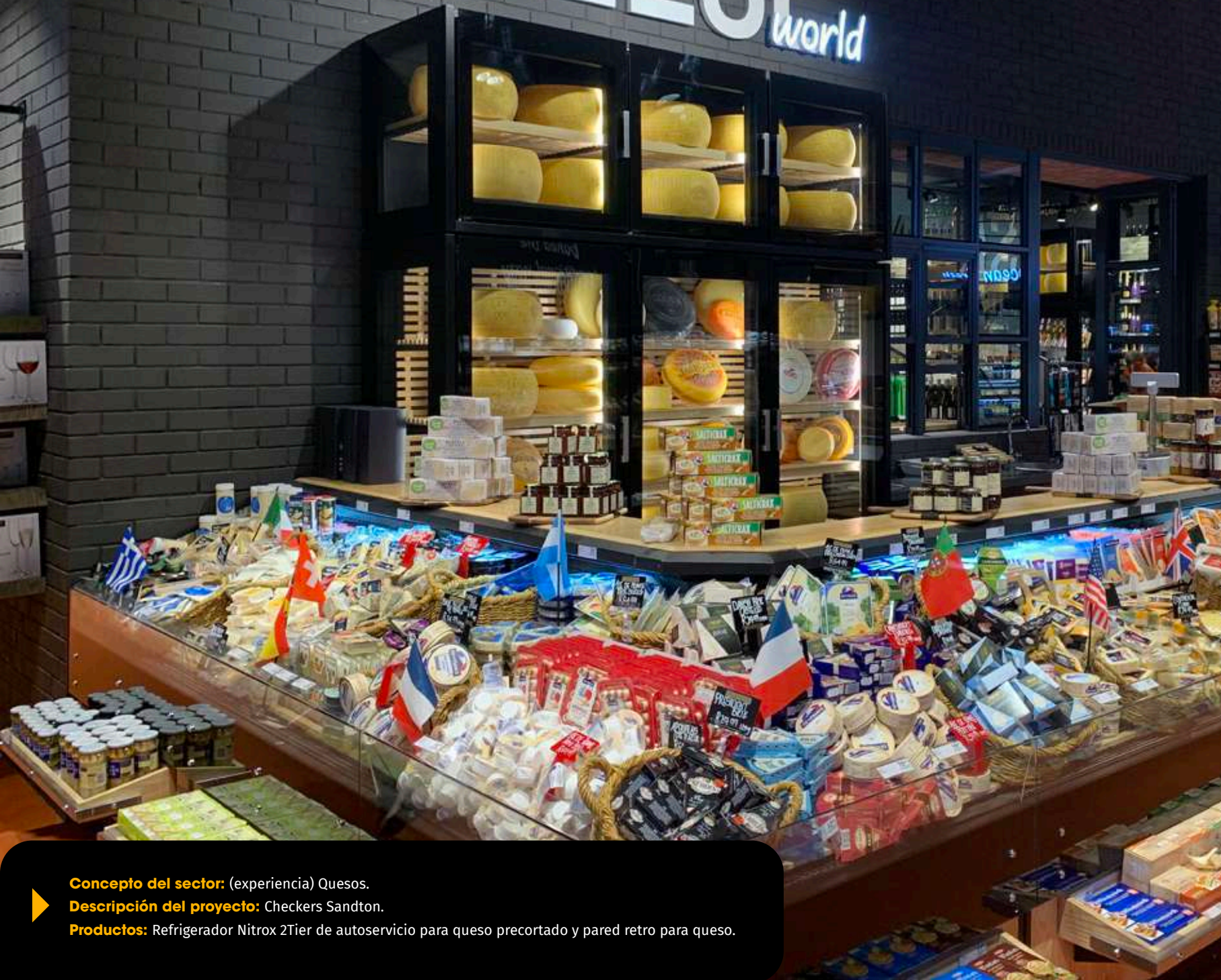
Creatividad que inspira: contamos con los mejores diseñadores industriales y los apoyamos en la selección de los materiales, colores e iluminación más idóneos, en una configuración única y elegante.

## 04. Desarrollo

Creatividad que inspira: lo apoyaremos en el uso de materiales, colores e iluminación elegantes, en una configuración tan única como su marca.



# CHEESE world



**Concepto del sector:** (experiencia) Quesos.

**Descripción del proyecto:** Checkers Sandton.

**Productos:** Refrigerador Nitrox 2Tier de autoservicio para queso precortado y pared retro para queso.





**Concepto del sector:** (experiencia) Cheese.

**Descripción del proyecto:** Checkers Sandton.

**Productos:** Autoservicio refrigerado Nitrox 2Tier para queso precortado y pared retro para queso.





**Concepto del sector:** (experiencia) Cheese.

**Descripción del proyecto:** Checkers Sandton.

**Productos:** Autoservicio refrigerado Nitrox 2Tier para queso precortado y pared retro para queso.





**Concepto del sector:** (experiencia)

**Descripción del proyecto:** Sin detallar.

**Productos:** Sin detallar.



**Concepto del sector:** (experiencia)

**Descripción del proyecto:** Checkers.

**Productos:** Refrigerado Wall 360 para vinos y pantalla interactiva.

















**Concepto del sector:** (experiencia) Delicatessen Frío.

**Descripción del proyecto:** 2019 Sudáfrica Checkers Sandton.

**Productos:** Línea Nitrox refrigerada autoservicio para ensaladas y frutas.





**Concepto del sector:** (experiencia) Cold Deli Island Sector delicatessen frío.

**Descripción del proyecto:** 2019 Sudáfrica Checkers Constantia

**Productos:** Línea Nitrox con paneles frontales iluminados

**Concepto del sector:** (experiencia) Cold Deli Island Sector delicatessen frío.

**Descripción del proyecto:** 2019 Sudafrica Checkers Constantia Hyper Checkers

**Productos:** Línea Nitrox con paneles frontales iluminados.





**Concepto del sector:** (experiencia) Isla de Delicatessen Fría.

**Descripción del proyecto:** Checkers.

**Productos:** Mostrador línea nitrox para ensaladas y placa focal giratoria.

**Concepto del sector:** (experiencia) Isla de Delicatessen Fría.

**Descripción del proyecto:** Checkers.

**Productos:** La línea refrigerada Nitrox sirve para embutidos y rincón de autoservicio.





**Descripción del proyecto:** Vivanda Asia es un supermercado situado cerca de la costa de las playas peruanas. El lugar tiene muchos visitantes durante un corto período del año.

**Productos:** Isla de frutas y jugos con preparación de cremoladas. Unidad de 2 niveles para llevar y cortar fruta preenvasada. Unidades Nitrox Autoservicio y servicio.





**Concepto del sector:** (experiencia) **Descripción del proyecto:** S6 Japón.  
**Productos:** Línea Nitrox para exhibición de frutas y verduras.



**Concepto del sector:** (experiencia)  
**Descripción del proyecto:** S6 Japón.  
**Productos:** Línea Nitrox para exposición de frutas y verduras y frutos secos.



El cliente encuentra muy atractivos y perfectamente organizados los productos frescos en el sector de frutas y verduras.  
**Descripción del proyecto:** 2019 S6 Japón - Paraguay  
**Productos:** Rincón de frutas y verduras con accesorios de madera escalonados.



FRESH

MA

PANINOS

LIVING LE

better and  
better  
STRAWBERRY  
PP  
MIXED PACK

29<sup>99</sup>  
each

TOMATOES  
R13.99

SPINACH  
R15.99

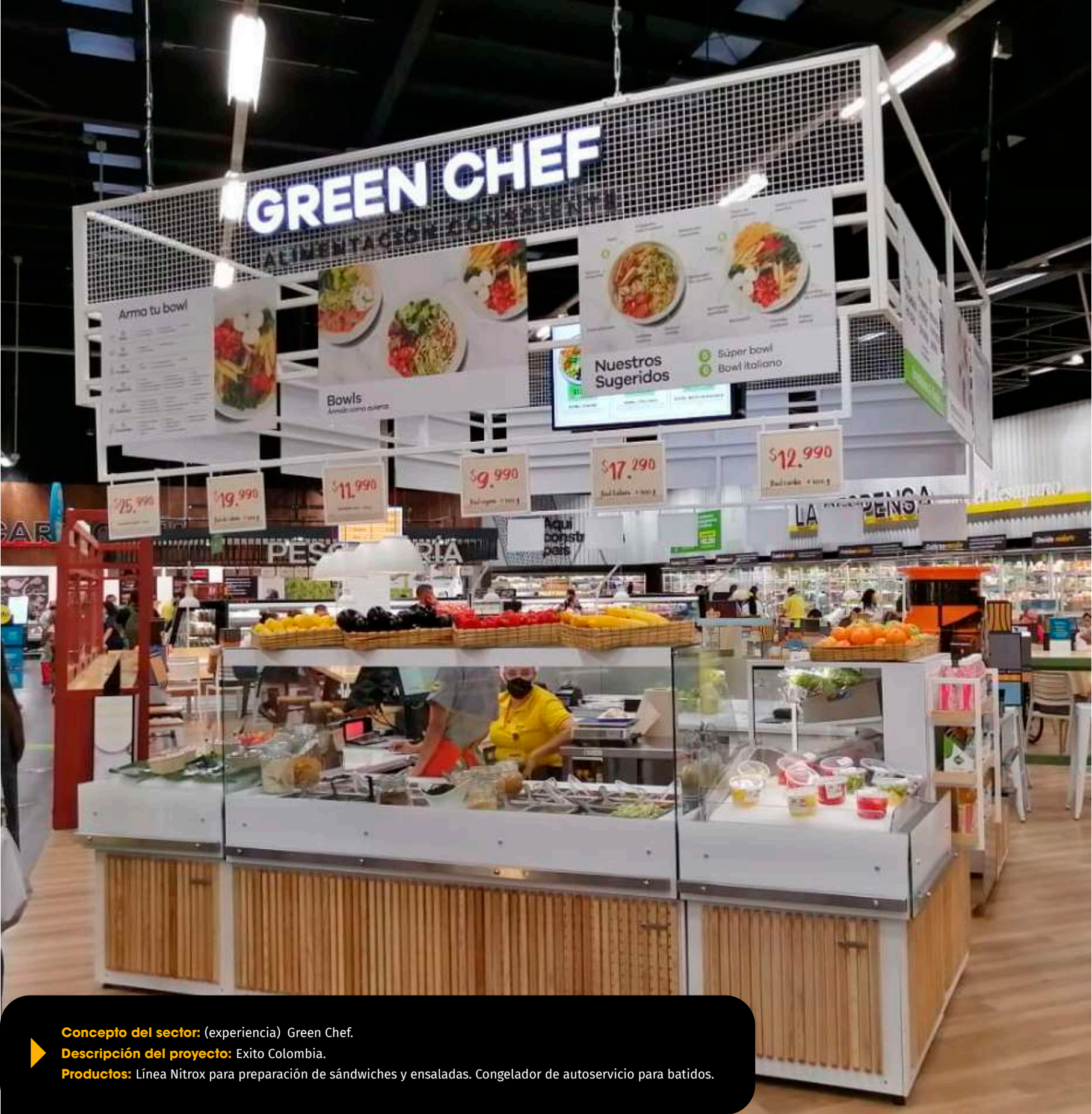
TOMATOES  
R12.99

PREPARED VEGETABLES

R12.99





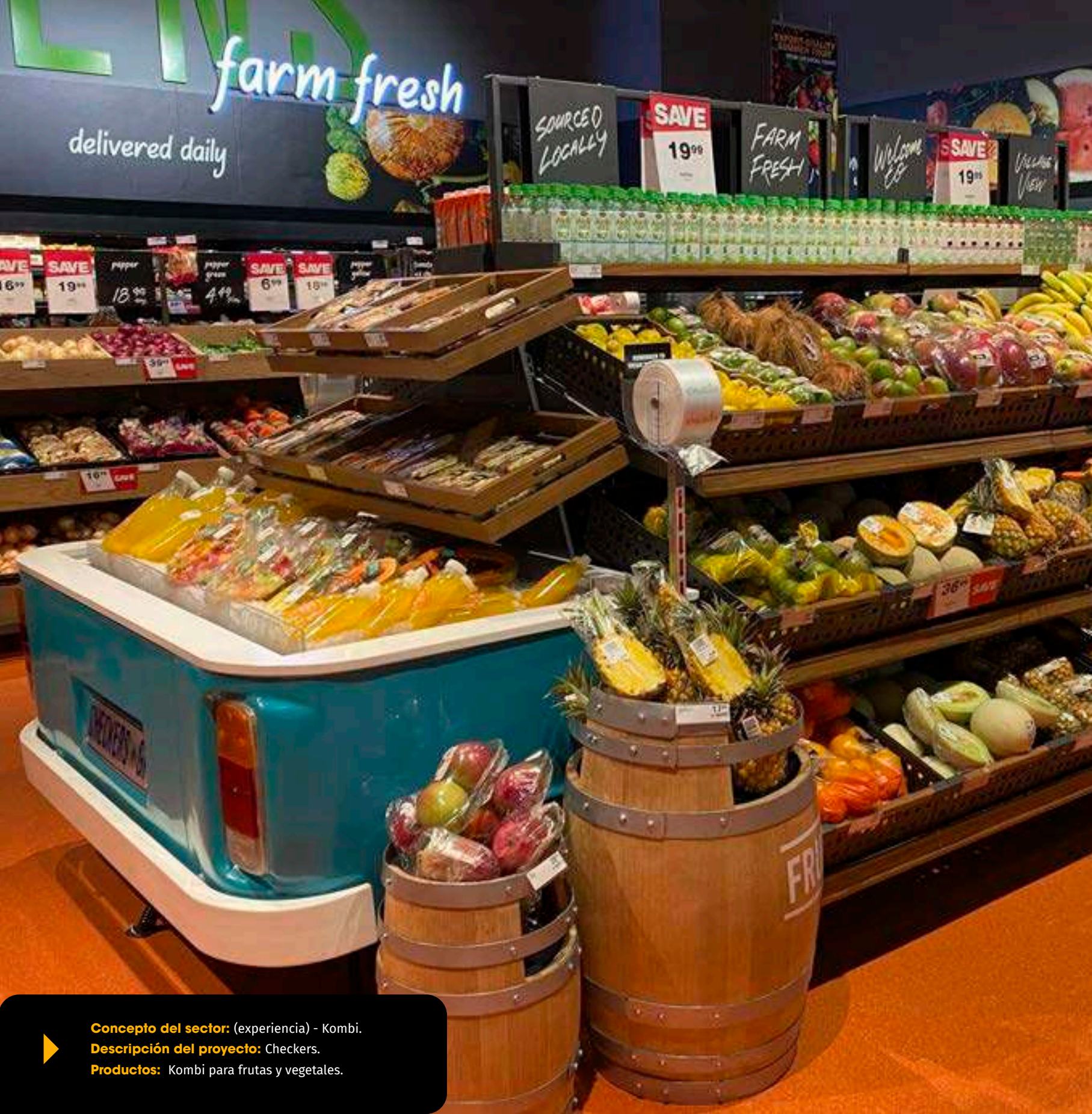


**Concepto del sector:** (experiencia) Green Chef.

**Descripción del proyecto:** Exito Colombia.

**Productos:** Línea Nitrox para preparación de sándwiches y ensaladas. Congelador de autoservicio para batidos.





**Concepto del sector:** (experiencia) - Kombi.

**Descripción del proyecto:** Checkers.

**Productos:** Kombi para frutas y vegetales.





**Concepto del sector:** (experiencia) - Isla OMG oh my god

**Descripción del proyecto:** Checkers

**Productos:** Isla OMG para Productos OMG para niños.



**Concepto del sector:** (experiencia) - Kombi.

**Descripción del proyecto:** Checkers.

**Productos:** Kombi para frutas y vegetales.









**Descripción del proyecto:** 2016 Deli Market shopping del sol - Paraguay

**Productos:** Exhibidor nitrox semimural seco y refrigerado para tortas y pastelería con un magnífico frente de mármol.





A través del movimiento, la rotación del equipo, éste crea un punto focal para el producto que permite al cliente elegir fácilmente sus comidas calientes para llevar.

**Descripción del proyecto:** 2020 Checkers Sudáfrica - Hyper Valley Nelspruit

**Productos:** Dry Heat Focal Unit - Dry and Refrigerated nitrox

Módulo focal para comidas calientes





**Concepto del sector:** (experiencia) Delicatessen Caliente.

**Descripción del proyecto:** Checkers.

**Productos:** Unidad rotativa de calor seco focal y línea Nitrox.



**Concepto del sector:** (experiencia) Esquina módulo focal en la rotisería para comidas calientes.

**Descripción del proyecto:** 2019 Sudáfrica Checkers Constantia.

**Productos:** Esquinero Módulo rodizio para carnes calientes.





SEAN FUENTE DE  
GRASO Y VITAMINAS  
PAN MANTEQUILLA  
LA PANADERIA  
\$75

SEAN FUENTE DE  
GRASO Y VITAMINAS  
PAN MANTEQUILLA  
LA PANADERIA  
\$75

SEAN FUENTE DE  
GRASO Y VITAMINAS  
PAN MANTEQUILLA  
LA PANADERIA  
\$75

SEAN FUENTE DE  
GRASO Y VITAMINAS  
PAN MANTEQUILLA  
LA PANADERIA  
\$75

SEAN FUENTE DE  
GRASO Y VITAMINAS  
PAN MANTEQUILLA  
LA PANADERIA  
\$75

SEAN FUENTE DE  
GRASO Y VITAMINAS  
PAN MANTEQUILLA  
LA PANADERIA  
\$75

SEAN FUENTE DE  
GRASO Y VITAMINAS  
PAN MANTEQUILLA  
LA PANADERIA  
\$75

SEAN FUENTE DE  
GRASO Y VITAMINAS  
PAN MANTEQUILLA  
LA PANADERIA  
\$75

SEAN FUENTE DE  
GRASO Y VITAMINAS  
PAN MANTEQUILLA  
LA PANADERIA  
\$75

SEAN FUENTE DE  
GRASO Y VITAMINAS  
PAN MANTEQUILLA  
LA PANADERIA  
\$75

Pan Sobao

Pan So





Pan Hogaza Integral

Pan Sobao

Pan Sobao

Pan Integral

Pan Integral





**Concepto del sector:** (experiencia) Bakery Panadería. **Descripción del proyecto:** Casa Rica.  
**Productos:** Línea High Nitrox para panadería.



**Concepto del sector:** (experiencia) Panadería.  
**Descripción del proyecto:** Checkers.  
**Productos:** Línea High Slim.



**Concepto del sector:** (experiencia) Panadería.  
**Descripción del proyecto:** Checkers.  
**Productos:** Línea High Slim.





ask our  
baker

ask our baker for more information or  
contact us for more information to help you  
choose from our variety of breads.

benefits  
of rye  
healthy eating

RYE IS CONSIDERED FAR HEALTHIER  
THAN ANY OTHER BREADS AND  
PREFERRED FOR ITS LOW GLYCEMIC  
TOAST A SLICE OF RYE BREAD AND  
LAYER WITH FRESH AVOCADO AND A  
SQUEEZE OF LEMON TO BRING THE  
FLAVOURS TO LIFE.

fresh daily

MINI PUFFS  
— ASSORTED —  
R 15 FOR 5

**Concepto del sector:** (experiencia) Panadería.  
**Descripción del proyecto:** Checkers.  
**Productos:** Línea High Slim.





**Concepto del sector:** (experiencia) Sweet Bar Barra de dulces.

**Descripción del proyecto:** Checkers Sandton.

**Productos:** Línea Low Nitrox para chocolates secos y refrigerados.





**Concepto del sector:** (experiencia) Isla tentaciones.

**Descripción del proyecto:** Casa Rica.

**Productos:** Línea High Nitrox con acabados en mármol.



**Concepto del sector:** (experiencia) - Isla de Chocolates

**Descripción del proyecto:** :Checkers.

**Productos:** Línea Low Nitrox para chocolates secos y refrigerados.





**Concepto del sector:** (experiencia) Isla Green Chef- Paraguay Super 6.

**Descripción del proyecto:** Hiperseis.

**Productos:** Green Chef.





**SAVE**

SAVE 10%  
ANY 2 FOR  
**R125**

Bella Vita Pizzas  
All Salsas



**OVER 6000 DEALS**

HOME-COOKED TO YOUR TASTE

**SAVE**

**69.99**

ALL BEERER CORONA &  
PILSENER

**65.99**

ANY 2





**Concepto del sector:** (experiencia) - Isla de Sushi.

**Descripción del proyecto:** 2019 Sudáfrica Checkers Sandton.

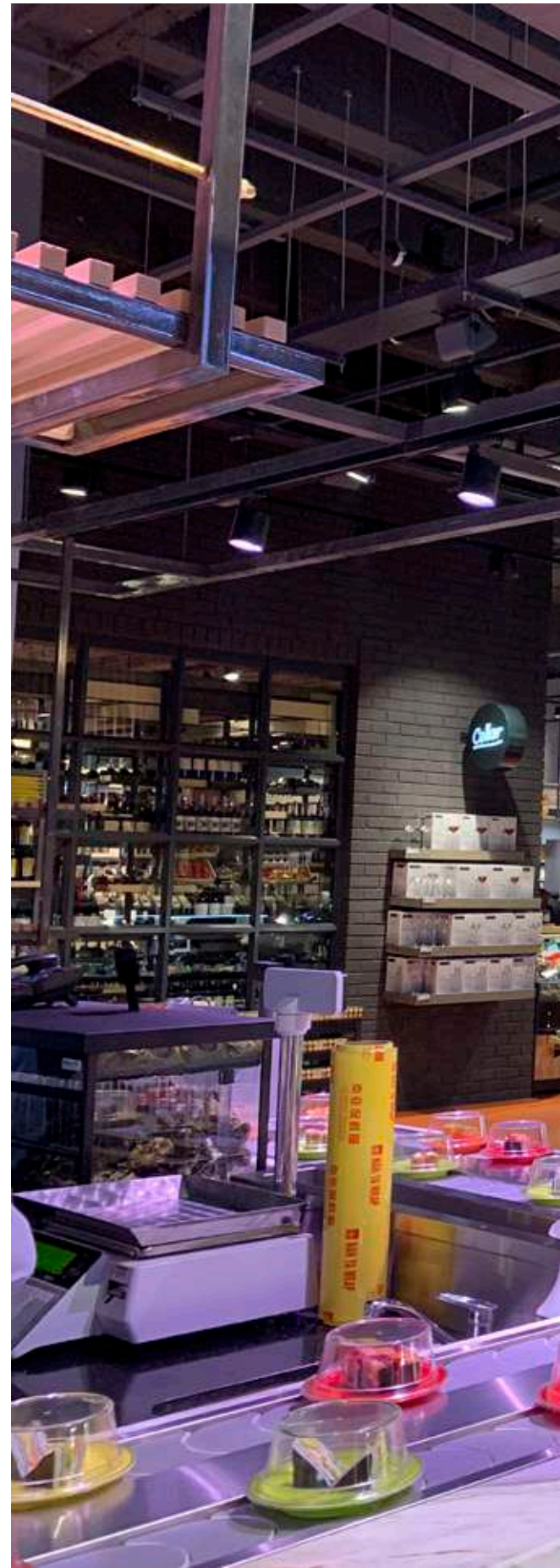
**Productos:** Línea Nitrox refrigerada autoservicio para sushi listo para llevar.



**Concepto del sector:** (experiencia) - Isla de Sushi.

**Descripción del proyecto:** Sin detallar.

**Productos:** Sin detallar.







**Concepto del sector:** (experiencia) Isla de Sushi y Delicatessen Fría.

**Descripción del proyecto:** Checkers.

**Productos:** Línea Nitrox.





**Concepto del sector:** (experiencia) Fish area - Sector Pescadería **Descripción del proyecto:** 2019 Kenya ShopriteWestgate

**Productos:** (De izquierda a derecha) Nitrox Ice Slab S / O - Combi prep Sushi - Combi Fish Sho para pescado frito



**Concepto del sector:** (experiencia) - Carnicería.

**Descripción del proyecto:** 2019 Sudáfrica Checkers Sandton.

**Productos:** Línea Nitrox con bloque de madera para cortes gourmet.



**Concepto del sector:** (experiencia) - Carnicería.

**Descripción del proyecto:** Sin detallar.

**Productos:** Sin detallar.





**Concepto del sector:** (experiencia) Sin detallar.

**Descripción del proyecto:** Sin detallar.

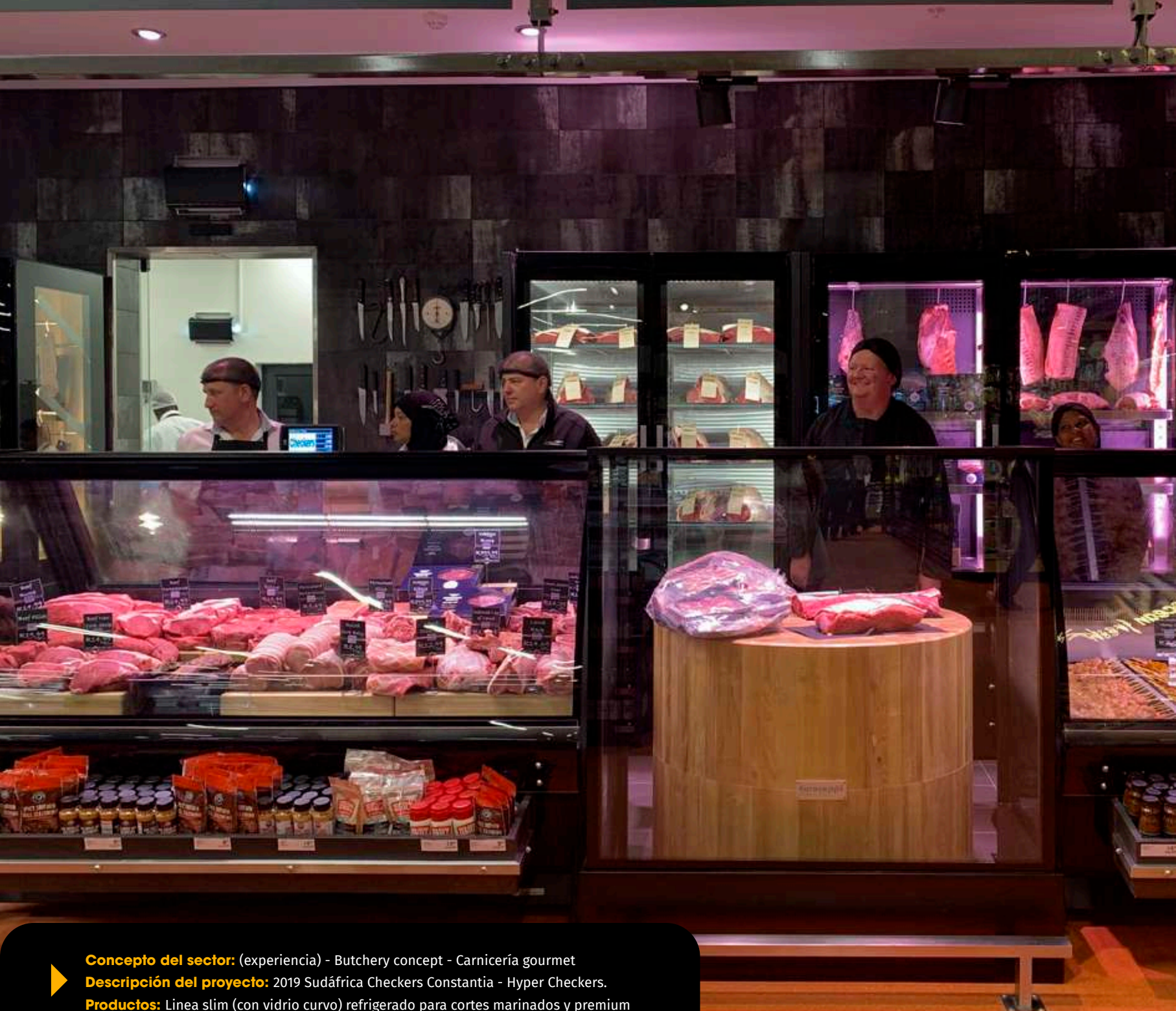
**Productos:** Sin detallar.



ask our  
butcher

NOT SURE WHAT SEPARATES A Picanha  
FROM A PORTERHOUSE, OR A DELICIOUS  
RUMP FROM A TASTY RIB-EYE?  
OUR EXPERT BUTCHERS WILL HAPPILY  
HELP YOU CHOOSE AND ASSIST WITH  
THE SPECIALITY CUT FOR YOUR NEEDS.

# DRY AGED



**Concepto del sector:** (experiencia) - Butchery concept - Carnicería gourmet  
**Descripción del proyecto:** 2019 Sudáfrica Checkers Constantia - Hyper Checkers.  
**Productos:** Línea slim (con vidrio curvo) refrigerado para cortes marinados y premium





**Concepto del sector:** (experiencia) Concepto de carnicería. **Descripción del proyecto:** Hyper Checkers.

**Productos:** Chilled High Slim (vidrio curvo) para cortes marinados y premium.



**Concepto del sector:** (experiencia) - Concepto de Carnicería.

**Descripción del proyecto:** Hyper Checkers.

**Productos:** Chilled High Slim (vidrio curvo) para cortes marinados y premium.

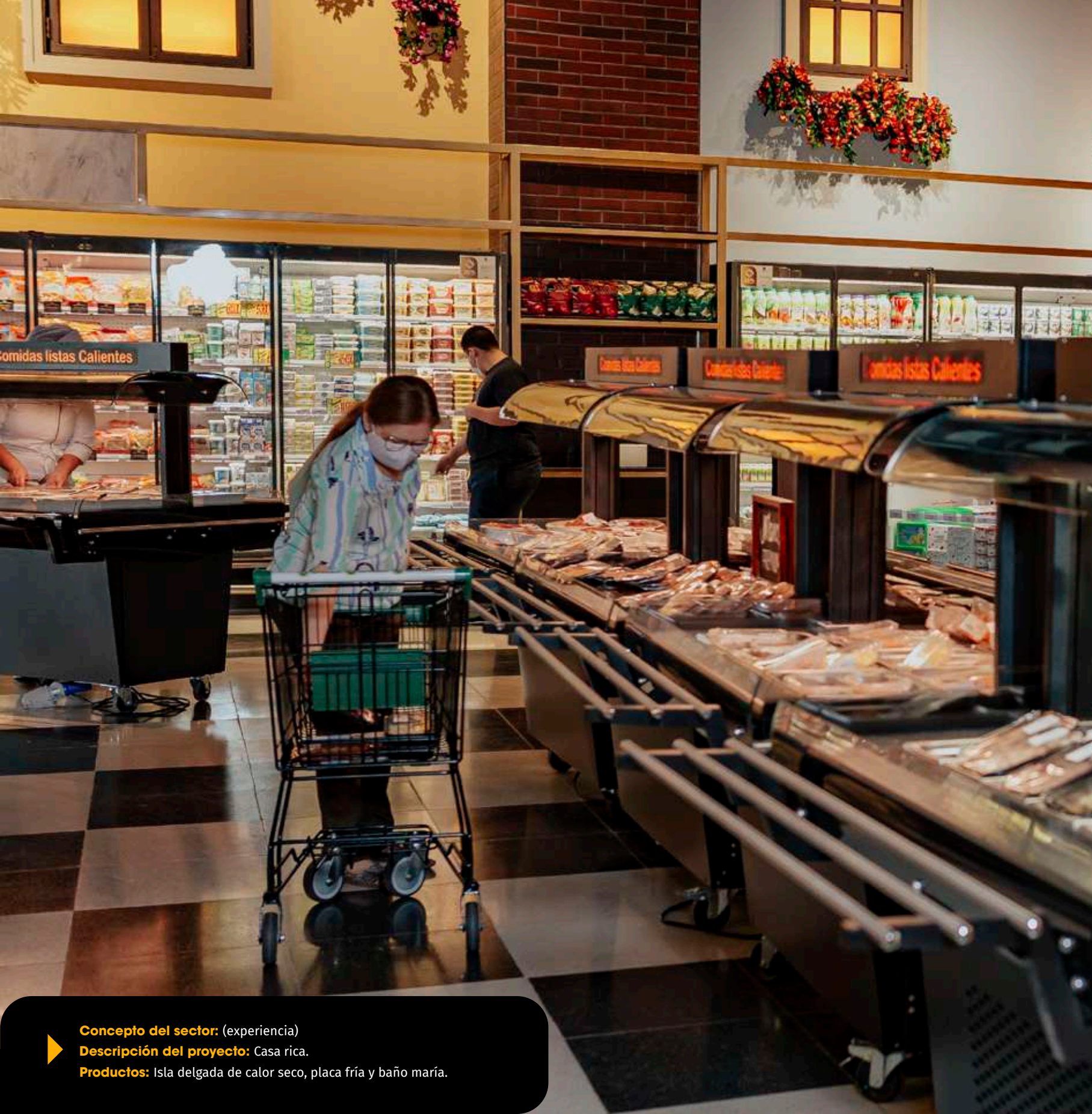


**Concepto del sector:** (experiencia) - Concepto de Carnicería.

**Descripción del proyecto:** Hyper Checkers.

**Productos:** Chilled High Slim (vidrio curvo) para cortes marinados y premium.





**Concepto del sector:** (experiencia)

**Descripción del proyecto:** Casa rica.

**Productos:** Isla delgada de calor seco, placa fría y baño maría.



CON

## Comidas Listas Frías



# El mundo es nuestro **mercado.**

Así pensamos desde 2004, cuando llegamos a especializarnos en exhibidores de alimentos frescos o elaborados, con la vocación de competir de igual a igual con los más tradicionales empresas.

Hoy, estamos compitiendo con líderes del mercado global y aportamos al mundo productos de alto valor agregado, diseñados y fabricados en la Argentina. Nuestros equipos están exhibiendo alimentos en Brasil, Bolivia, Chile, Paraguay, Perú, República Dominicana, México, Colombia, Namibia, Nigeria, Sudáfrica y Zambia, entre otros países, en supermercados, cafeterías, panaderías y distintos comercios.

No existen fronteras para IMS, dado que realizamos operaciones en todo el mundo. Es así que comercializamos el 80% de los equipos que producimos fuera de la Argentina, nuestro país de origen y sede matriz de nuestra empresa.

Pensar en cada cliente, en forma personalizada, nos ha permitido encontrar múltiples innovaciones, siendo hoy los primeros del mercado en customización y calidad. Nuestras áreas de diseño, metalúrgica, carpintería y producción trabajan en equipo sabiendo que están haciendo algo único.



**El mundo  
es nuestro  
mercado.**