

# Apetito

La revista para hoteles y restaurantes

**Árbol de seda:  
fuera de lo común**

P.24

**Diseño de hoteles**

P.30

**Cerveza  
artesanal en  
su restaurante**

P.25

**Turismo de  
bienestar y  
salud**

P.30

**"Nos vimos  
obligados a  
renovar"**

Víctor Mojica, Gerente de Aloft San José P. 32

**DESCARGA  
APETITO  
EN VERSIÓN  
DIGITAL**

Suscríbase en:  
[www.apetitoenlinea.com](http://www.apetitoenlinea.com)

Nº 119  
Abril - Mayo 2016

 /Revista Apetito

**EXP|HORE**  
EXPO PARA HOTELES Y RESTAURANTES

31 de Mayo, 1 y 2 de Junio 2016  
[www.exphore.com](http://www.exphore.com)

**CORREOS**  
DE COSTA RICA

PORTE PAGADO  
PORTE PAYÉ

**PERMISO Nº 130**



Hacemos tu vida más simple dejando la menor huella ecológica



## Nueva línea de Dispensadores Xpressnap Signature

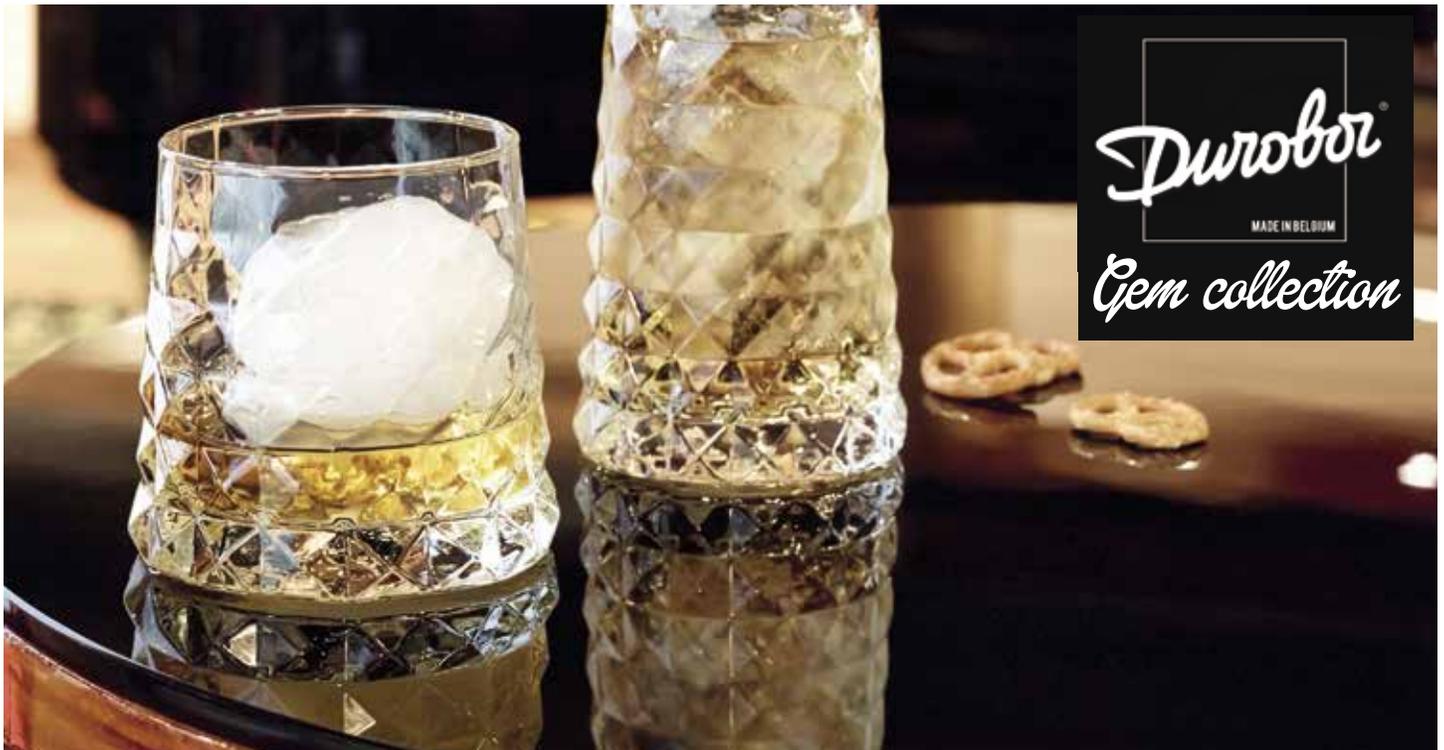


**Menos reposiciones al día.  
Una servilleta a la vez.  
Reduce el uso en un 25%.  
Evita la contaminación cruzada.  
Marketing para el negocio con el Ad-a-Glance.**

**Servilletas disponibles en color blanco y natural.  
Fibra 100% reciclada.**

Tork es una marca líder mundial de SCA (Compañía Sueca de Papel) considerada como una de las compañías más verdes del mundo y la número uno en la fabricación de productos de papel. Puede comunicarse con nosotros a los teléfonos 00 506 2201-4413 / 2201-4435 o escribanos a [infotork.centroamerica@sca.com](mailto:infotork.centroamerica@sca.com) • [www.scacentroamerica.com](http://www.scacentroamerica.com)





**Durobor**  
MADE IN BELGIUM  
*Gem collection*

**KEITH & RAMIREZ**  
Industrial  
Su éxito, nuestra motivación.

[www.durobor.com](http://www.durobor.com)

[f/kindustrial](https://www.facebook.com/kindustrial)

**MASSERIA ALTEMURA**  
SALENTO PUGLIA  
Del corazón de Puglia  
[www.masseriaaltemura.it](http://www.masseriaaltemura.it)

Distribuidor exclusivo :

**euroalimentos**

Tel: 2215-2380 / Fax: 2215-2364

[f Euroalimentos](https://www.facebook.com/euroalimentos) / [www.euroalimentoscr.com](http://www.euroalimentoscr.com)

CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REGOLAMENTO CE N. 1308/13  
CAMPAIGN SUPPORTED BY REGULATION EC N. 1308/13






**Karl Hempel**  
**Director**  
karl@ekaconsultores.com

### **¿Tecnológicamente preparados?**

Qué twitter tiene el First View, una nueva herramienta de mercadeo que permite que el usuario participe, retuitee y convierta en viral los mensajes publicitarios, un valor muy importante para las marcas, porque se creó especialmente para anunciantes.

Que los chat bots, son los nuevos invasores de los teléfonos inteligentes, "diálogos robotizados", interactivos que consiguen sostener una conversación con un humano en un servicio de mensajería o una red social. Así se venden servicios, artículos o boletos de avión.

También la tendencia iniciada por aplicaciones como Uber, que "condicionaron a los consumidores a esperar que los servicios lleguen a ellos" con transacciones simplificadas y muy rápidas en los teléfonos.

La siguiente etapa se dice que es "el comercio conversacional", donde todo ocurre "sin tener que salir de la aplicación de mensajería preferida". Y que les quiero decir con todo esto, que la tecnología nos atrapa, cambia, evoluciona, crece, sorprende, y eso nos obliga a estar en una constante actualización. ¿Cómo está usted en tecnología?

Disfrute de esta edición y espero sus comentarios

## *Contenido*

### **8. cartas**

#### **Aperitivos**

- 10.. Aperitivos en línea
- 11. Productos nuevos
- 12. El fenómeno "Churchilleta"
- 13. Más de 30 marcas de amenidades
- 16. Charlas simultáneas y reconocimientos celebraron 35 aniversario de CACORE
- Novedosa opción de entretenimiento
- 17. Las últimas tendencias en la coctelería
- 18. Técnicas de repostería internacional
- Mostraron Global Chef en el mercado de Costa Rica
- 19. Estación del tren con nuevo puesto de café
- 20. ¿Cómo impulsan en Nicaragua el desarrollo de la industria gastronómica?
- Bananos deshidratados a lo artesanal
- 21. Con Sabor a Tango

#### **14. Expo Vino**

Vinos 100% orgánicos

#### **11. Productos nuevos**

#### **22. Gastronomía**

Los Sueños Restaurantes. Una Aventura gastronómica frente al mar.

24. Árbol de seda: fuera de lo común

#### **Especial de Cerveza Artesanal**

¿Cómo introducir cerveza artesanal en su restaurante?

28. Festival de cerveza artesanal se adueñó de consumidores

#### **30. Turismo**

Atraer turismo por medio del bienestar y la salud

#### **32. Hotelería**

Aloft San José. Obligados a renovarse

#### **De Compras.**

- 34. Imesa. Consolidados con soluciones
- 35. Muebles Na Lakalú. El expertiz del desarrollo alto en diseño
- 36. Pan Congelado de grandes ventajas

# iced lattes

Hecho por  
**MONIN**<sup>®</sup>  
DEPUIS 1912  
GOURMET FLAVORINGS



**BELCA Costa Rica**

Tel: (506) 2509-2000. 1 Km oeste de la Firestone.  
La Ribera de Belén. Heredia, Costa Rica

Síguenos en



**Belca**

FOODSERVICE



Milagro Arias  
**Editora**  
milagro@ekaconsultores.com

## Ser únicos

Pale Ale, Ale, Brew Pub, Indian Pale, Dubbel, Porter, ¿Verdad que son términos poco conocidos? Y más si escuchamos de Churchillin, churchilleta, ChurchillFreak...

Realmente el fenómeno de lo nuevo se adueñó del mercado en Costa Rica. ¿Pero cómo le suena si le cuento que los primeros términos existen desde hace muchos años a nivel mundial? más de 20 años quizás, o hasta más, y es que son de cervezas, muchas artesanales, de esas que se elaboran en cantidades limitadas, porque aseguran calidad, al minuciosamente seleccionar insumos. Eso lo aprendí en el pasado festival de la cerveza artesanal, que realmente es un evento obligatorio para todo empresario involucrado en el sector de gastronomía, que quiera innovar, salirse de lo común, marcar la diferencia.

Esta edición ofrece un artículo especial para guiar a ese propietario de negocio gastronómico que se ve seducido en introducir estas bebidas a sus locales. He de confesar que la cerveza nunca fue mi bebida opción, pero al conocer las artesanales, me voy aficionando y ahora busco restaurantes que las ofrezcan en su menú. Eso en mi caso personal, pero en esas estamos la mayoría de los comensales, que nos gusta conocer:

Con respecto a lo que al Churchill se refiere, claro la oportunidad de potenciar el muy típico granizado con leches y helados del "puerto" en bebidas y helados atrapó a los antojados... y hasta sorprendió a los creadores de esa novedad, al agotar existencias de producto, en tiempos mínimos, y eso es solo una muestra que lo nuevo se hace necesario para resaltar.

En lo personal, me propongo destacar con lo nuevo, para ofrecer opciones y alternativas para marcar la diferencia. Realmente, lo mismo de siempre es aburrido. ¿Y qué nos interesa a todos, en diversas áreas? Ser únicos y querer ser recordados, por supuesto.

Si le interesa me cuenta...



### Presidente

Karl Hempel Nanne  
karl@ekaconsultores.com

### Editora

Milagro Arias  
milagro@ekaconsultores.com

### Asesor comercial

Guillermo Rodríguez S.  
guillermo.rodriguez@eka.net  
Tel: (506) 8997-1651

### Directora Arte y Comunicación

Nuria Mesalles J.  
nuria@ekaconsultores.com

### Diseño y diagramación

Irania Salazar Solís  
irania@ekaconsultores.com

### Directora eventos

Silvia Zúñiga  
silvia@ekaconsultores.com

### Colaboradores

Enrique Rivas  
Yajaira Chung

### Fotografía de portada

Daniela Linares

# Apetito

La revista para hoteles y restaurantes

Una producción de  
EKA Consultores Intl.

Tel.: (506) 4001-6722 Fax: 2296-1876  
Apartado 11406-1000  
San José, Costa Rica

**www.apetitoenlinea.com**

-  • Revista Apetito
- EXPHORE (Expo Hoteles y Restaurantes)
- Expovino Costa Rica

-  @revistaapetito
- @expovino

# COPA CULINARIA MUNDIAL JUNIOR

- 10 PAISES CONFIRMADOS
- COMPETENCIAS EN PASTELERÍA Y COCINA CALIENTE
- ADEMÁS: ESCULTURAS COMO PETIT FOURS, VEGETALES Y FRUTAS, CHOCOLATE, QUEQUES FESTIVOS Y MAS.



31 DE MAYO  
1 Y 2 DE JUNIO

**EXP|HO|RE**  
EXPO PARA HOTELES Y RESTAURANTES

CENTRO DE EVENTOS PEDREGAL



ADQUIERA SU ENTRADA EN:  
[WWW.COPACULINARIA.NET](http://WWW.COPACULINARIA.NET)

Organizan:



Avalado por:



Patrocinan:



# Anúnciense en *Apetito* y reserve su stand en *Exphore 2016*



**Guillermo Rodríguez**  
**Asesor Comercial**  
 guillermo.rodriguez@eka.net  
 Cel. (506) 8997-1651  
 Tel: (506) 4001-6729



## 12.306

personas han leído esta edición digital en [www.apetitoenlinea.com/digital](http://www.apetitoenlinea.com/digital)

## Suscríbase

en: [www.apetitoenlinea.com](http://www.apetitoenlinea.com)

## Cartas

### Ambiente "Gluten Free" en Escazú

Primero quiero presentarme. Mi nombre es Guillermo Sáenz. Yo era el chef de Cuna del Angel. Ahora estoy en un proyecto nuevo en San José. Estoy montando un restaurante nuevo que se llama IBUX. Es un mirador, tiene una sala de eventos, un sports bar y un restaurante gourmet todo es libre de gluten. Los invito a conocer el lugar. Estamos ubicados frente a Restaurante Valle Azul, Escazú

R. Lo estaremos contactando para conocer la propuesta

### Churchiletas

Estamos muy interesados en contactar a los paleteros y se nos ha hecho muy difícil a través del facebook como ellos lo piden. Queremos cotizar churchiletas y otros sabores para nuestra cafetería. Les agradezco si nos brindan un número de contacto. Ya que vimos una nota en su página web. Hellen Cruz, Café del Sabor:

R. Con gusto, el número para que realice sus pedidos es el (506) 8348-6838

### Festival Santa Ana

Donde puedo inscribirme para participar en el festival gastronómico de Santa Ana y el contacto de los restaurantes que van a participar.

R: Se puede inscribir al teléfono (506) 2234-6850

### Ready to Drink

Somos representantes en Costa Rica de una gama de Cocktails RTD (Ready to Drink) importados de España. Ya vienen preparados con licor; solo es de decorar al gusto y a disfrutar. Ideal para bares, restaurantes y Estamos buscando un Distribuidor. Interesados enviarme correo: [rjsel@hotmail.com](mailto:rjsel@hotmail.com) o al tel: (506) 8866-8903 con Roberto

## Encuentre ejemplares de *Apetito* en nuestros puntos de distribución





Llevar todo el control de las reservaciones y la recepción de su hotel de una manera más fácil.



Una solución inteligente que permite:

CHECK-IN, INFORMES Y PLANTILLAS DE TARIFAS.

PLATAFORMA WEB COMPATIBLE CON TABLETS Y COMPATIBLE CON MAC.



Jorge Bonilla  
 jorge@mysevensuite.com  
 Tel: (506) 2240-6585  
 Móbil: (506) 8381-4242  
 www.mysevensuite.com

**JOPCO**

ARTÍCULOS PARA HOTELES Y RESTAURANTES

www.jopco.net

Todo en utensilios



**Winco**

Tels. (506) 2215-3545 • Fax: (506) 2213-7583  
 Guachipelín, Escazú.  
 info@jopco.net • www.jopco.net

colorclip®



Código de color para evitar las contaminaciones cruzadas. Ahora también en morado para prevenir las alergias e intolerancias alimentarias.



www.araven.com

Ofrecemos gran surtido de productos especializados para la manipulación de alimentos.



Colorclip



Hermético



Etiqueta IML



GASTRONORM



**Encuentre estas interesantes notas en [www.apetitoenlinea.com](http://www.apetitoenlinea.com)**

**Turismo**

## Llega Expoviajes 2016 lleno de novedades

Destinos internacionales, las principales agencias de viajes, líneas aéreas y otras opciones de transporte, cadenas internacionales de hoteles y renta de vehículos, se unirán para mostrar a los costarricenses las mejores opciones para viajar al extranjero. Según la información brindada por el director del evento, Leonel Bonilla, este año los expositores de la feria se preparan para brindar las mejores condiciones y facilidades para que los visitantes puedan hacer realidad el viaje soñado.

## Ministerios de turismo de Centroamérica en alianza con Avianca para promover la región

Con el objetivo de incentivar el turismo y satisfacer el interés de los turistas que desean visitar Centroamérica, Avianca, los Ministerios de Turismo de Guatemala, El Salvador, Honduras, Costa Rica y Panamá, mayoristas de turismo y proveedores de servicios turísticos de la región lanzan por quinta ocasión el programa de turismo "Descubre Centroamérica". En esta oportunidad el programa se fortalece al comercializar Centroamérica en 20 países y poniendo a disposición 250 mil asientos desde la red de rutas de la Avianca.

**Hotelería**

## Cerrarán Gran Hotel Costa Rica para remodelarlo

Icono nacional empezará remodelación. El hotel estará afiliado a través de un contrato de franquicia con Hilton Worldwide para la marca CURIO Collection de Hilton. En abril de 2016, una completa transformación empezará a revitalizar el hotel con lo último en habitaciones, mobiliario sofisticado, servicios premium y la tecnología más avanzada. El nuevo vestíbulo con moderna experiencia de bienvenida, así como el lounge ejecutivo, las salas para reuniones y un novedoso concepto de restaurante de marca, estarán totalmente finalizados y abiertos en marzo de 2017.

## Hilton Panamá presenta la Habitación de Barbie

Hilton Panamá y Mattel se unen para presentar la Habitación de Barbie a la más reciente generación de admiradores de Barbie en Ciudad de Panamá. "Desde nuestra llegada, el hotel Hilton Panamá he hecho todos los esfuerzos posibles para ofrecer productos y servicios innovadores que nuestros huéspedes podrán apreciar y esta más reciente iniciativa refuerza nuestro compromiso", afirmó Andrés Korngold, Director de Desarrollo de Negocios de Hilton Panamá.

**Gastronomía**

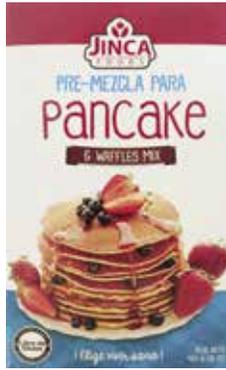
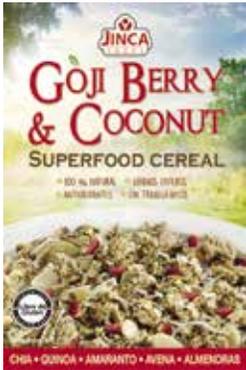
## Café fino hecho por costarricenses para el mundo

La empresa familiar Café Don Mayo abrió en el centro de Alajuela un oasis del buen café; un sitio donde sin pagar excesos, los amantes de esta infusión podrán beberse un café donde se mezclan las más delicadas variedades del grano y técnicas internacionales de elaboración.

En la esquina nor-oeste del Parque Juan Santamaría, Cafetería Don Mayo se acercó más al centro de la ciudad a ofrecer sus especialidades en café traído directo del cafetal de los productores, Procedente de Tarrazú.

## Llega Festival gastronómico y cultural a Santa Ana

Dar a conocer al cantón de Santa Ana como destino turístico, con diversas opciones para el disfrute de las familias es el objetivo del 1er Festival Gastronómico y Cultural de Santa Ana 2016, a desarrollarse del 06 al 08 de mayo, (costado norte de la Iglesia, a lo largo de 3 cuadras) y en la Calle Central, (frente a la Iglesia y a La Municipalidad). Este es el primer festival en su categoría, donde se mezclan, al mismo tiempo, la gastronomía y otras expresiones culturales, como las artes escénicas y las musicales, escultura, artesanía y pintura.



### Cereales y Pancakes Gluten Free

Goji Berry & Coconut Súper Food Cereal, es elaborado con ingredientes totalmente naturales y cargados de antioxidantes. Con el beneficio que es libre de gluten.

“Pre Mezcla para Pancake” pre mezcla a base de harinas alternativas libres de gluten especialmente para realizar Pancakes o Waffles

**Distribuye Jinca Foods (506) 2440-1255**

### Extractor para Alfombras y Tapicerías con Agua Caliente.

Diseñado pensando en las necesidades y las exigencias de acabados más limpios y en menor tiempo de grandes superficies. Proporciona temperaturas hasta de 100 grados internos, un bajo nivel de sonido para áreas comunes o cerradas, además de tanques para solución y recuperación de 12 galones.

**Distribuye Maruco S.A. (506) 4001-5200**



### Convierte cualquier área en cocina

Las nuevas cocinas de inducción para empotrar le dan la capacidad para convertir cualquier área en su cocina o buffet en una estufa, son frías al tacto y además la superficie de vidrio cerámico es fácil de limpiar. Además cuenta con caja de control remoto el cual se puede ser ubicado en el lugar que uno lo desee.

**Distribuye Faro Supplies  
Tel: (506) 4033-0294**



### Para un secado y acondicionamiento completo

La secadora Girbau ST1302 está diseñada para el secado y acondicionado completo de ropa y productos textiles. El consumo de sólo 1 kWh por litro evaporado la sitúa como líder en eficiencia dentro del mercado y la convierte en la secadora más respetuosa con el medio ambiente.

**Distribuye Keih & Ramírez  
Tel: (506) 2223-0111**



### Carnes secas y bebidas libres de gluten

Las carnes secas gluten free, son ahumadas con leña de café y no tiene preservantes.

Las bebidas de quinoa, arroz, avena y almendras son vegetales, no tiene gluten, no tienen huevo, no tienen lactosa.

**Distribuye Comproin • Tel: (506) 2213-4333**



Churchilleta es un helado de granizado con relleno de leche condensada y cobertura de leche pinito. Chocolate y Dulce de Leche: De esas cosas que no deben de existir. Un helado suave de chocolate relleno de dulce de leche. Una mezcla de pecados irresistible.

## El fenómeno “Churchilleta”

Una combinación de ingredientes, rescatando el sabor muy reconocido por el costarricense “la churchilleta”, ha popularizado a los paleteros al punto de agotar existencias del producto, tanto en su propia planta como en las cafeterías y restaurantes donde los venden.

Además de este helado, se comercializan seis sabores, entre ellos el de chocomenta, que incluye pedazos de brownie; el de banano con relleno de crema de avellanas, y el de coco.

“Nuestro compromiso es con la calidad, y que el producto sea delicioso. Las paletas se fabrican en Santo Domingo de Heredia donde tenemos la fábrica, el objetivo es aumentar la capacidad”, comentó Enrique Artiñano, uno de los socios.

Según dijo, se están haciendo pruebas de nuevos sabores, que esperan ir incorporando cuando la fábrica tenga la capacidad. “Nosotros queremos que la churchilleta sea el helado de los ticos, a eso aspiramos, hacemos un producto artesanal con mucha pasión usamos los mejores ingredientes”, expresó Artiñano.

Actualmente los helados se venden en tres comedores de empresas, en supermercados de centros empresariales, así como en algunas cafeterías y restaurantes.

Se comercializan en cajas de 12. Dos de sus proveedores son Tips y Mayca.

Los Paleteros (506) 8348-6838



### Global Partners se complace en presentar la nueva gama de productos de panadería y repostería Europastry en Costa Rica



- Croissants
- Muffins
- Donas
- Panes en diferentes presentaciones



Para más información: **Tel: 4000-5700 • [foodservice@gpartners.com](mailto:foodservice@gpartners.com) • [gpartners.com](http://gpartners.com)**



Estas son algunas de las colecciones más pedidas, según Ricardo Redondo, Gerente de Americorp.



## Más de 30 marcas de Amenidades

Ellos son expertos en amenidades. Quizás porque manejan un portafolio de más de 30 marcas diferentes, desde hace 12 años. Ahora se proyectan en suplir todas las necesidades en la industria de la hospitalidad, a un mediano plazo.

En el mercado local atienden algunas cadenas internacionales como Intercontinental, Holiday Inn, Holiday Inn Express, Barceló, JW Marriott, Westin, Whyndam, Quality, Country Inn & Suites, City Express, con productos algunos exclusivos, y en diversidad de colecciones.

Americorp dispone de opciones para los diferentes nichos de mercado, desde moteles, hoteles pequeños, boutique y hasta hospitales privados, además de las cadenas hoteleras 4 y 5 estrellas.

De acuerdo con Ricardo Redondo, Gerente de Americorp,

ellos manejan prácticamente todas las marcas de amenidades, y cuentan con un buen inventario para suplir las necesidades requeridas.

“Somos el mayor importador y distribuidor de amenidades del país; y a un mediano plazo Americorp va hacia la diversificación pues queremos convertirnos en un proveedor único que pueda suplir todas las necesidades en la industria de la hospitalidad”, explicó Redondo.

En 2015 Americorp abrió una oficina y una bodega en a Nicaragua, donde actualmente suplen los hoteles de las cadenas Barceló, Intercontinental y Holiday Inn.

Americorp (506) 4700-4040

[www.americorp.com](http://www.americorp.com) • [info@americorp.com](mailto:info@americorp.com)

**KION**

*Lleno de soluciones!*

**DISTRIBUIDORA DE PRODUCTOS PARA HOTELES Y RESTAURANTES**

☎ 2680-0139 📞 2680-0679 ✉ [info@kion.co.cr](mailto:info@kion.co.cr) | [www.kion.co.cr](http://www.kion.co.cr)



## Vinos 100% Orgánicos

El Viñedo Domaine Bousquet existe desde hace 20 años en Mendoza Argentina. Y desde entonces es 100% orgánico. La razón principal: expresar la pureza e intensidad de sus vinos, así como el carácter del terroir de donde provienen.

De acuerdo con Pablo Torrassa, área manager de la Bodega Domaine para Latinoamérica, ellos son la única viña Argentina que tiene toda la producción orgánica. Un alrededor de 23 variedades de vino, incluyendo espumantes, debidamente certificados.

Y es que tienen presencia en 45 países del mundo, pero es desde hace un año que llegaron a Latinoamérica y recientemente a Costa Rica.

Los vinos Cabernet, Merlot, Malbec, Reserva Merlot y Reserva Malbec, de Domaine Bousquet los distribuye la empresa Olé Gourmet.

Olé Gourmet (506) 4702-1445



**TENGA**  
EL CONTROL TOTAL  
DE SU NEGOCIO

Ofrecemos soluciones personalizadas para el más pequeño restaurante hasta la cadena internacional más grande.

- Líder mundial en Hospitalidad
- Experiencia comprobada, más de 567.000 instalaciones exitosas
- La única solución que integra software y hardware Micros
- 100% garantizado
- Soporte 24/7 los 365 días al año



**micros**<sup>®</sup>

Tel: (506) 2296-2345 | [frojas@pospan.com](mailto:frojas@pospan.com) | [www.pospan.com](http://www.pospan.com) | [www.micros.com](http://www.micros.com)



# EXPO Bares

De todo para su bar...

**EXP|HO|RE**  
EXPO PARA HOTELES Y RESTAURANTES



**Martes 31 de Mayo al Jueves 2 de Junio 2016 | Eventos Pedregal | Costa Rica**

Es una expo paralela a Exphore.

Es donde el propietario, bartender o encargado del bar o restaurante, encontrará los mejores licores, bebidas, accesorios, técnicas e ideas para innovar su bar o el menú de bebidas de su restaurante.

Es el punto de encuentro de los profesionales del sector en un solo lugar. Estarán exponiendo las empresas que ofrecen:

- Licores
- Bebidas
- Cervezas
- Vinos
- Productos complementarios
- Muebles

Habrán:

✓ Demostraciones ✓ Charlas ✓ Exposición de bebidas y accesorios

Tendremos una barra donde los expositores darán demostraciones sobre: productos nuevos, tendencias, técnicas y mucho más...

**Para Reservar Stand:**

Guillermo Rodríguez,  
Asesor Comercial  
guillermo.rodriguez@eka.net  
Tel.: (506) 8997-1651  
Tel.: (506) 4001-6729

[www.expobares.com](http://www.expobares.com)

Expositores confirmados al  
13 de Abril, 2016



## Charlas simultáneas y reconocimientos celebraron 35 aniversario

Además de las charlas y el espacio para que los miembros pudieran hablar sobre sus inquietudes en el sector de alimentos y bebidas, CACORE realizó un evento donde el Vicepresidente de Junta Directiva de ICT, enfatizó la importancia de crear un Turismo Gastronómico.

“El desarrollo local aumentaría si desarrollamos conceptos regionales de comida, por ejemplo, así como se habla de los quesos manchegos o Perino Romano, que se hable del queso Bagaces”, expresó Gustavo Segura, Vicepresidente del Instituto Costarricense de Turismo.

### Reconocimientos.

Durante la noche, se entregaron reconocimientos a las personas más destacadas del sector de alimentos y bebidas y quienes también han contribuido con el desarrollo.

Se le entregaron reconocimientos por su labor a Julio Pastora, por su apoyo en la creación de la Cámara, a don Enrique Odio Soto, por su apoyo como Presidente Ejecutivo del ICT en el



Junta Directiva de CACORE, celebró el 35 aniversario con sus afiliados, el Ministro del ICT y personeros del INA

impulso de la creación de CACORE, un homenaje póstumo a don Ricardo Orlich Figueres, del Restaurante Antojitos, por su laureada trayectoria.

También fue reconocido el trabajo de varios miembros activos del sector; el Sr. Alfredo Echeverría por ser proponente del Plan Nacional de la Gastronomía Saludable y Sostenible (PNGCSS), a instituciones como el Instituto Costarricense de Turismo (ICT), al Instituto Nacional de Aprendizaje, (INA).

Durante la realización del 1º Laboratorio Culinario, el apoyo del Hotel Wyndham fue fundamental, así como a los Restaurantes Tintos y Blancos y Restaurante Lukas.

## Novedosa opción de entretenimiento

Integrar todo un menú especial para el entretenimiento de grandes y chicos, con variedad de juegos e inflables acuáticos, juegos mecánicos, deportivos, extremos, con más de 30 atracciones tradicionales y fuera de lo común, es lo que ofrece la empresa Juegos y Piruetas.

En 2006 Jorge Alpízar y Luis Carlos Nuñez notan la falta de oferentes en el país que brindarían el servicio de alquiler de inflables y atracciones, de ahí que, surge la idea de ofrecer de una manera innovadora y personalizada gran variedad de novedosos juegos.

Gran variedad de clientes forman parte de sus oferentes, que abarcan desde padres de familia, escuelas, colegios, hasta grandes empresas nacionales.

En juegos mecánicos disponen del tradicional toro, además de la tabla de surf, un aparato inflable que hará sentir al participante que está surfando sobre las olas. El Hot Rod racing cars, permitirá controlar los carros de carreras en una pista, los mini go karts y mini scooter; por medio de una pista inflable permitirá a los niños mostrar sus habilidades en la pista y al volante.

Resaltan además los juegos de paintball, los acuáticos como piscinas grandes, cuadradas, redondas, cilindro, cavernas, splash,

botes, esferas y una gran variedad de inflables gigantes e infantiles.

Juegos y Piruetas (506) 2451-0580



las atracciones que reúne el catálogo de Juegos y Piruetas son totalmente fuera de lo común, en su mayoría



# Las últimas tendencias en la coctelería

Explorar el mundo de las frutas y plantas y cómo pueden ser utilizados en mezclas de cócteles durante todo el año, ya sean en frescos, cuando están en temporada o preparándolos y preservándolos, fue uno de los primeros seminarios que realizó en el país World Class, la máxima plataforma de mixología y coctelería de lujo.

De la mano de Ricardo Nava, jefe de barra de Limantour en Polanco, México, catalogada como una de las 50 mejores barras del mundo capacitaron bartender. Además Paulo Figueredo, Embajador del Negocio de las Marcas Reserve de Diageo, brindó capacitaciones a los bartenders sobre técnicas clave en la coctelería y a importancia de dominarlas. De acuerdo con Figueredo, la tendencia en coctelería es que los bartender trabajan cada vez más con los chef. Ya éstos no desarrollan menús solos, porque en un restaurante bueno no es suficiente solo ofrecer buena comida, es la oportunidad de crear en conjunto menús fuera de lo común a través de la experiencia de nuevos cócteles.

Paulo comentó: "Es importante un bartender que conozca de maridaje, de cómo se remueve, cómo se agita, factores indispensables de hasta cuánto hielo en la bebida, las infusiones de frío y caliente, sifones de nitrógeno, de espumas, con bebidas carbonatadas, la técnicas molecular y los utensilios a utilizar para lograrlo son imprescindibles".

"La tendencia es lo fresco, junto con técnicas de cocina, cómo cocinar al vacío es lo que domina el mundo coctelero", explicó Figueredo.



Paulo Figueredo trabajó en el restaurante portugués Agua de Sal, en Lab Bar en Londres y otros cafés, bares y restaurantes sumamente reconocidos por sus altos estándares de calidad y servicio.





## Salmones Gourmar

Atlántico • Ahumado





**Presentamos los productos Gourmar, salmones elaborados en base a un proceso tradicional 100% natural, libre de aditivos, colorantes y preservantes.**

Contáctenos al 2239-1019 | [servicioalcliente@delika.cr](mailto:servicioalcliente@delika.cr) | [www.delika.cr](http://www.delika.cr) | [f /delikacr](https://www.facebook.com/delikacr)

Visítenos en Radial Santa Ana-Belén, después del Puente del Río Virilla, 100m al Norte y 400m Oeste. Ofibodegas del Oeste, Almacén No. 53



# Técnicas de repostería internacional

**Exponente de la pastelería creativa compartió secretos de repostería y sugarcraft, así como consejos de negocios a pasteleros costarricenses.**

**Por: Enrique Rivas Leyva**

¿Se imagina comer un pastelillo y que venga en forma de un bolso de algún renombrado diseñador? O mejor aún ¿Se imagina que al crear cupcakes la decoración sean zapatos de alta costura? ¡Ahora eso es posible!

Hace algunas semanas estuvo en el país la top cake designer de España, Patricia Arribáizaga, quien compartió con reposteros y pasteleros tendencias en sugarcraft, el impacto de la pastelería creativa y consejos para emprender negocios enfocados en tendencias de la moda.

La visita, que se realizó gracias a la academia "My Sweet Time" ubicada en Torres del Paseo Colón, tuvo como objetivo brindar diversos cursos para el público interesado, entre los que destacaron: "Decoración de Queque de Boda Romántica y Vintage" y "Decoración de Queque de Boda de Alta Costura". Esta empresaria de origen argentino, sobresale por su emprendedurismo, originalidad e imaginación sin límites. Es fundadora de la primera escuela de pastelería creativa en España (Cakes Haute Couture, en Barcelona) y suma más de 15 años de exitosa trayectoria tanto en el área comercial como en la docente.

De acuerdo con esta empresaria, la tendencia apunta a la pastelería sana y visualmente impactante, mediante la imitación

o la reproducción de diversas texturas, la riqueza en decoraciones y el uso estratégico de la paleta de colores. My Sweet Time (506) 2221-5824



Patricia de forma pionera, reinterpreta la pastelería francesa: decorandola y desarrollando sabores gourmets inéditos para los pasteles cubiertos con fondant.

## Mostraron Global Chef en el mercado de Costa Rica

Contratar servicios de alimentación en empresas, con expertos en el área, que ofrecen la modalidad de la administración de un comedor Institucional y que simultáneamente operan en 80 países, es lo que mostró Global Chef, por primera vez en Costa Rica, a través de la empresa Sodexo.

Ellos tienen presencia en Costa Rica desde hace 16 años, y actualmente cuentan con 20 clientes, donde tienen presencia gastronómica principalmente en: Unilever, Hospira, Coca Cola, Glaxosmithkline y Bridgestone.

De acuerdo con Oscar Zárate, Gerente General de Sodexo, lo que buscan es mostrarse de una manera diferente, "queremos que nos conozcan como una compañía fuerte a nivel de alimentación, donde lo principal es dar calidad de vida a nuestros clientes", comentó Zárate.

En esta oportunidad el Global Chef, como eje principal ambientó la música y comida típica colombiana, cuyos platos son halagados en el mundo entero por su diversidad gastronómica como es el caso del ajíaco y la bandeja paisa. El evento contó con la participación del Chef ejecutivo Colombiano Joaquín Suárez, quien además de brindar la exhibición de los platos del país cafetero, dió a conocer diferentes desarrollos, conceptos y tendencias en cuanto a gastronomía, y eso precisamente es lo que hace Sodexo donde tiene presencia.

Sodexo (506) 2291 4773



**Sodexo en Costa Rica**  
 16 años en el mercado costarricense  
 18 millones de dólares en ventas  
 281.290 consumidores atendidos al mes  
 Más de 500 colaboradores en Costa Rica  
 Cobertura en el GAM y Guanacaste  
 20 clientes, 37 site  
 Certificada con el sistema de calidad  
 ISO 9001 en GSK Sabanilla

# Estación del tren con nuevo puesto de café

En la actualidad, el consumidor ha mostrado una preferencia por las bebidas listas para tomar; según su nombre en inglés (ready to drink), de ahí que, Café Rey decide poner al alcance de quienes abordan el transporte diario férreo, un café 100% puro, recién preparado, en el nuevo puesto de café que se acondicionó en la Estación del Atlántico en San José.

Dentro de toda la familia especializada de cafés que tiene esta compañía, se ha seleccionado como bebida oficial del puesto: el Café Rey Selecto. De acuerdo con el Ing. Alexander Mora, coordinador del proyecto de Café Rey, el objetivo principal de establecer una relación comercial con esta institución, es para volver a retomar la esencia, las costumbres y tradiciones del costarricense, pues al ser la primera vez que un puesto de café está dentro de un organismo del Estado con tanta trascendencia histórica y arquitectónica, el usuario férreo y la gente en general, podrá aprovechar de un modo más entretenido esta estación, porque le permitirá elegir entre: caminar, esperar el tren y disfrutar el viaje en compañía de un buen café.

Y es que, toda la clientela de este espacio cafetero, encontrará en las bebidas de café el sello kosher que significa "apto". Esta etiqueta, define los alimentos que son apropiados para el consumo de la comunidad judía, ya que se ajusta a las normas religiosas y a sus estándares, lo que representa una propuesta de calidad y garantía de transparencia para todos nuestros visitantes. Café Rey (506) 2271-2323



El café de Costa Rica es toda una cultura con tradición construida a través de los años, por lo que ambas entidades se sienten muy motivadas y privilegiadas de poder darle al público una nueva experiencia

## Sabemos que usted necesita en su cocina el mejor horno inteligente...



- Sabemos que necesita hacer más productivo su negocio.
- Sabemos de la importancia de no gastar excesos en mantenimiento.
- Sabemos que podrá enfocarse en realizar nuevas creaciones.
- Sabemos que **CHEFTOP MIND.Maps™ de UNOX** ahora está a su alcance, al mejor precio del mercado.

Exclusivo:

**Tips**  
PROFESIONAL



Pavas • San José • San Pedro • Liberia | Tel.: 2543-2100 | Ahora compre en línea [www.tipscr.com](http://www.tipscr.com)

Descargue nuestro catálogo de productos escaneando el código QR ó solicítelo impreso al correo: [infoweb@tipscr.com](mailto:infoweb@tipscr.com)

## ¿Cómo impulsan en Nicaragua el desarrollo de la industria gastronómica?

La Asociación de Restaurantes de Managua trabaja muy fuerte en conjunto con sus 75 asociados de pequeñas y medianas empresas gastronómicas y de cadenas internacionales. Realizan importantes gestiones y se dan a conocer a través de eventos importantes como la Expoferia de Equipos, Alimentos y Servicios, el Festival Gastronómico, el Concurso Nacional de Chefs y el Concurso Centroamericano de Chefs Antonin Caréeme.

Las gestiones para defender los intereses de la industria restaurantera son: Mantienen una representación gremial ante las diferentes instancias del Gobierno Central: para lograr la reducción del impuesto municipal del 11% al 2%; reducción del 8% al 4% de la comisión de las tarjetas de crédito; Reducción del ISC del 60% al 30% sobre el licor importado; reducción del 20% de la tarifa de energía

eléctrica a Restaurantes y Hoteles.

Realizan una participación activa en la promoción y ejecución de cursos de capacitación en conjunto la Escuela Hotelera y con empresas que ofrecen la oportunidad de superar los conocimientos y niveles técnicos de las personas que trabajan en el sector restaurantero.

La Asociación de Restaurantes de Managua ha estado promoviendo y fomentando el desarrollo de sus asociados, a través de la organización y realización de múltiples talleres de capacitación. Actualmente desarrollan para próximas capacitaciones el trabajar en la coordinación para la realización de un taller con el apoyo de la Dirección de Gestión Ambiental de la Alcaldía de Managua, relativo a temas ambientales (inspecciones y multas) que competen a los restaurantes.

## Bananos deshidratados a lo artesanal

“Bana Titos” es un producto 100% natural elaborado sin preservantes, por una empresa que garantiza toda la trazabilidad, ya que ellos mismos se encargan desde el cultivo del banano, el proceso de deshidratación hasta la bandeja, todo de manera artesanal.

Los Titos Coffee Farm, desde hace tres años impulsaron esta idea de crear un producto natural, cultivado en la zona de Turrialba a mil metros sobre el nivel del mar, que es más alto del estándar de siembra, de acuerdo con Adela Helfenberger, propietaria de la empresa, eso brinda un resultado más dulce en los bananos, que en función del proceso deja una apariencia diferente del producto, un aspecto más blanco, fresco y natural en cuanto al sabor y la durabilidad.

“Hemos crecido mucho este año y hasta estamos adquiriendo más equipo para cumplir con el proceso y los pedidos. Actualmente estamos en supermercados como Fresh Market y Automercado, pero también suplimos a quienes lo requieran directamente”, explicó Adela.

“Banatitos” se ofrece en presentaciones de 150 gramos, en bandeja que corresponde a bananos en mitad y en bolsitas de 40 gramos, de banano en rodajas.

“Con los bananos se puede desarrollar mucho, ya estamos trabajando en la creación de nuevos productos naturales como mezclas de bananos con mango o maracuyá para láminas. Nos proyectamos a seguir creciendo”, señaló Adela Los Titos Coffee Farm (506)8855-4838



# Con sabor a Tango

En este lugar se toman muy en serio el tema de seleccionar los ingredientes. Quizás esto sea muy común, pero para los propietarios de este lugar es primordial analizar muy bien con que trabajar y que descartar, porque aseguran que a precios más razonables se puede ofrecer algo muy bueno y con mejor sabor.

Sabor a Tango es una réplica de una casa del barrio de San Telmo, en Buenos Aires Argentina, literalmente hablando. El chef Armando Mata se trajo de allá gran parte de la decoración, así como el sazón y junto con sus otros dos socios propietarios, los reconocidos comediantes Mario Chacón y Daniel Moreno, se dieron a la tarea de hacer de este lugar un sitio de esos que provocan regresar.

El restaurante ofrece intimidad y confianza, con la cocina abierta logran un contacto directo. El chef explica que ellos definitivamente no trabajan muchos cortes comunes de carne, como el lomito, por ejemplo. "Yo creo que hay cortes que son la misma suavidad, tan magros como ese, pero tienen mejor sabor y pueden ofrecerse a un precio más accesible", comentó.

De acuerdo con Armando, con los buenos sabores es que pretenden ganar clientes y ofreciendo novedades como con las bebidas que están desarrollando "En todos los países de suramérica, fronterizos con Argentina hay una bebida especial y eso mismo vamos a ofrecer aquí, ya lo estamos

desarrollando. Por ejemplo, Chile ofrece vino tinto con fresas procesadas, en Uruguay existe "el medio y medio" que es media ración de espumante con media de vino blanco, algo así será o que vamos a ofrecer", indicó Mata. Sabor a Tango (506) 4702 7696



Mario Chacón, Daniel Moreno y Armando Mata son los propietarios del restaurante.

**eternum**  
*Petale total collection*

**KEITH & RAMIREZ**  
industrial  
Su éxito, nuestra motivación.

[www.eternum.com](http://www.eternum.com)

[f/kindustrial](https://www.facebook.com/kindustrial)



Darrell Thomas es el Director de AyB de los Sueños Resort y Marina. La visión de este experto culinario es crecer en calidades y técnicas, siendo muy sostenibles

## Los Sueños Restaurantes

# Una aventura gastronómica frente al mar . . .

*Por: Los Sueños Resort y Marina*

***Los Sueños Resort y Marina lo invita a disfrutar de una increíble experiencia en comida en cualquiera de sus restaurantes.***

Son 7 opciones los cuales ofrecen diferentes alternativas para deleitar su paladar y una variedad de ambientes que van desde deportivo hasta romántico y casual. Son diferentes especialidades, por ejemplo, para los amantes de las carnes tienen el restaurante El Galeón, este fue la primera apertura en el resort, famosa por sus excelentes cortes de carnes y por sus costillas de primera calidad. Está también la opción de pastas y lo mejor de la cocina italiana en el restaurante Lanterna; igualmente se encuentra un menú exótico de sushi y comida asiática en Bambú; deliciosas tapas, cócteles y vinos en el Terrace Lounge; una cafetería artesanal llamada Dolce Vita y la clásica comida americana en el restaurante familiar y bar deportivo The Hook Up ubicado en el segundo piso de la entrada a la marina.

Todos ellos se encuentran en el corazón del resort, en un lugar lleno de dinamismo y entretenimiento, un lugar fresco y vivo llamado Marina Village localizado en la marina y abierto al público. Para residentes, inquilinos e invitados tienen su más reciente apertura llamada Al Fresco, ubicado en el Club de Playa privado, donde pueden gozar de un menú variado preparado en su cocina al aire libre que incluye un horno especial para pizzas y otras especialidades. Los restaurantes de Los Sueños Resort ofrecen una espectacular vista al mar y a los barcos atracados en la marina, sin olvidar los atardeceres espectaculares del verano. Igualmente brindan platos con ingredientes frescos y todas sus recetas son caseras. Las salsas, las pastas, el pan, la repostería hasta los gelatos son 100% hechos en casa.

Los Sueños Resort y Marina actualmente emplea a más de 650 personas directamente, de los cuales 150 trabajan exclusivamente para Los Sueños Restaurantes, y hasta más de 3,500 personas indirectamente. El personal es altamente capacitado para dar un excelente servicio a los visitantes y también son los expertos en catering, quienes crean una experiencia única para cualquier tipo de evento, como reuniones corporativas, cumpleaños, bodas, aniversarios, entre otras.

Todo esto lo pueden disfrutar en Los Sueños Resort y Marina, una experiencia paradisiaca sin comparación que ofrece un estilo de vida de lujo, excitante y de aventura.

Con 450 hectáreas, una reserva tropical de 250 hectáreas; más de 550 residencias de lujo que ofrecen un panorama de paisajes increíbles; un centro de actividades para el disfrute de toda la familia; una clínica médica operada por la Clínica Bíblica y mucho más, Los Sueños Resort es una comunidad y destino turístico familiar para estar y experimentar una verdadera y exclusiva experiencia única frente al mar.

Actualmente ofrece el más reciente proyecto de condominios llamado Residencias Miramar, son 28 unidades con vista al mar las cuales están conformadas bajo una arquitectura de alta calidad y acabados de diseño contemporáneo, además de otras opciones de villas unifamiliares.

Los Sueños Resort además presenta una marina internacional de 200 espacios para barcos en el agua; la cual fue la primera marina avalada por el gobierno de Costa Rica y sigue siendo la más exitosa con una ocupación alta a lo largo del año. Además tiene 16 embarcaciones en dique seco, un muelle de combustible y un personal de alto rendimiento disponible a tiempo completo. La Marina Los Sueños es famosa para los que buscan una experiencia inolvidable liberando pelágicos en la capital mundial de la pesca deportiva o simplemente para un día de aventura en aguas pacíficas.

Para vivir la experiencia en Los Sueños Resort, los visitantes pueden contactar a las agencias que administran y rentan los condominios, como CR Luxury que se encuentra en el Marina Village, o está la opción de alojarse en el reconocido hotel Marriott Ocean and Golf Resort, ubicado dentro del proyecto Los Sueños y el cual administra la cancha de golf La Iguana.



Las 7 opciones gastronómicas del lugar permiten el disfrute de las diferentes especialidades

Para más información del resort o bienes raíces puede visitar la página [lossuenos.com](http://lossuenos.com) o llamar al (506) 2630-4000 y para más detalle sobre cómo reservar su próximo evento en Los Sueños puede visitar la página [losrestaurantes.com](http://losrestaurantes.com) o llamar al (506) 2630-4050.



“Hace un año tuve una crisis y mis clientes y amigos de otras cafeterías me apoyaron a salvar el arbolito. Pensé que si les gusta tanto mi proyecto no me voy a rendir”, aseguró Laura Flórez-Estrada.

**Árbol de seda Tel: (506) 2281-0513**

### **Pan artesanal 4x4**

*Un plato muy buscado, no siempre a disposición, eso lo hace especial. Por lo general se elabora una vez al mes.*

*El pan está relleno con 5 tipos de hongos (portobello, crimini, ostra rey orgánico y blanco) y con cuatro tipos de quesos (parmesano, mozzarella, ricotta y mascarpone) con cebollino y nueces.*

# Árbol de seda: fuera de lo común

*Árbol de seda es uno de esos sitios que garantiza algo interesante: Lo que se va a encontrar aquí no hay en otro lugar. Aunque se visite a diario el restaurante, siempre va a sorprender con la diferencia de opciones que ofrecen, porque no son las mismas nunca.*

Laura Flórez-Estrada es la Chef y propietaria. Una apasionada de la gastronomía que se aprovechó de sus talentos para costearse sus estudios de tecnología de alimentos en la UCR, con la venta ambulante de repostería, la que inició con clientes fijos en oficinas, cafeterías y hasta una panadería. Y es que Laura no vendía repostería común. Ella le apuntaba más a lo gourmet. Con opciones diferentes como empanaditas de pejibaye, de berenjena, burritos de vegetales rostizados con queso y canastitas de semillas, entre otros. Posteriormente se fue a España a especializarse en salsas y postres, pero al regreso puso un catering service y el restaurante que abrió en 2012, sin pensarlo, con apenas dos opciones de platos y cuatro mesas.

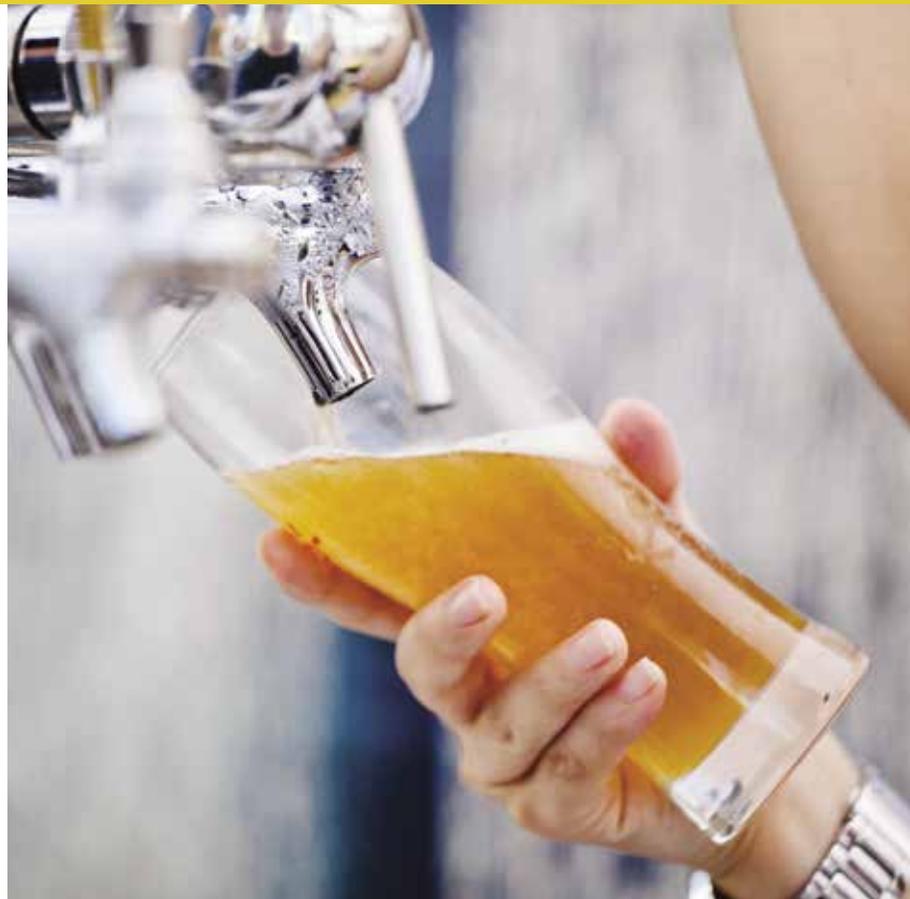
Actualmente creció a 55 espacios, con un concepto vegetariano, vegano y “gluten free”, ofrece una opción de hasta 6 platos del día, que siempre cambian, además del menú, y unos 10 postres diversos y exclusivos.

Y es que Laura elabora todo de manera artesanal, de lo que confiesa le encantan los postres, además le vende a terceros, como a la “Musa Confusa” a “Hoja de Aire” y a “Artemesia”. Todo bajo un concepto de cocina de autor, de comida fusión y muy al natural, pero sobre todo fuera de lo común, y es que eso se nota hasta en las bebidas que ofrece, como piña con albahaca y té verde, tamarindo con zacate de limón o el de limón dulce, que se hace con las cáscaras.

Llama la atención el mural del árbol que está en el restaurante, en el centro lleva un corazón. Ya con solo estar ahí se entiende que precisamente ese es el ingrediente personal que ponen en cada plato, para lograr mantener clientes fieles.

Laura visita ferias del agricultor, porque le gusta buscar opciones, aunque tienen un proveedor para emergencias. Ella trabaja además con Oceanic, con Arari, Productos San Cristóbal y con Tips.

## ¿Cómo introducir **cerveza artesanal** en su restaurante?



*¿Moda o tendencia? Si tomamos en cuenta que el crecimiento estadounidense del último año fue de un 15% y en Costa Rica ha crecido alrededor de un 20%, eso indica que el restaurante que no venda cerveza artesanal, no sólo está perdiendo clientes, sino también rentabilidad.*

De acuerdo con Jaime Zuluaga, Gerente de CRBF Fábrica de Cerveza Artesanal, esto porque una cerveza artesanal deja el doble de utilidad que una cerveza normal, además incita a comer los mejores platos del establecimiento, dependiendo del maridaje que tenga la cerveza.

“El consumidor no siempre sabe lo que quiere, pero siempre sabe lo que le gusta”. Esa es una regla interesante a considerar cuando se trata de gastronomía, y más cuando queremos ofrecer al consumidor toda una experiencia, en eso coinciden expertos en el tema.

Y más cuando parece que la tendencia de la cerveza artesanal progresa y se convierte en un crecimiento de mercado que está consolidando a este sector en Costa Rica y el mundo entero.

Quizás es necesario que periodistas, blogueros, no productores, aficionados no vinculados comercialmente a marcas, serán los guías trascendentales para dar opinión a los nuevos consumidores. Y es que esto se hace necesario, cuando vemos a los amantes de la cerveza buscar información, en un país que inicia en este tema, donde se puede decir

que todavía es difícil conocer muchos clientes que sepan o entiendan las armonías de la cerveza o cervezas y conozcan todos sus estilos o diferentes amargores.

Lo que es un hecho, son las pequeñas cervecerías que cada día se hacen más populares en el país y ofrecen decenas de sabores que el público ya está en disposición de experimentar. Porque la cultura cervecera llegó para quedarse.

He de confesar que después de elaborar este artículo, Yo también me estoy aficionando. He probado un par de cervezas distintas y estoy interesada en un mundo que acepto, no haber experimentado antes.

Un factor importante para que tengan claro todos los dueños de negocios gastronómicos, una cerveza artesanal está hecha con los mismos ingredientes que una industrial: agua, malta, lúpulo y levadura. Pero es a partir de ahí que, empiezan las variantes, que son prácticamente infinitas. De hecho, no hay una definición clara.

Ejemplo de ello, en EE.UU, país pionero (donde ocho de cada cien cervezas son artesanales), califican con este nombre aquellas cervezas que tienen una producción limitada.

*Un equipo básico para iniciar con la elaboración de la cerveza de la casa ronda los \$7500*





**¿Cómo introducir artesanales en un negocio?**

De acuerdo con José María Mora, más conocido como “Chema”, el cliente actual está en la búsqueda de una experiencia gastronómica completa, “por eso es importante que ofrezcamos cerveza artesanal”, aseguró Chema.

¿Qué podemos hacer? De acuerdo con Mora, se debe comenzar por introducir cerveza en botella, que ese es un paso muy sencillo, simplemente recurrir a una selección de esa manera. Probablemente muchos artesanales trabajan ya con distribuidores y eso para dar inicio se hace más sencillo.

Roberto Yamuni, de la Fábrica de cerveza artesanal “Sin Corbata” indica que el equipo y el tratamiento que se le da a la cerveza son muy importantes. “Hay que tratar la cerveza con cariño y respeto. Con esto quiero decir que es necesario aprender de las presiones adecuadas para dispensar cada cerveza, las temperaturas para cada estilo, tener un cuarto frío para un almacenamiento correcto, darle el mantenimiento adecuado a cada línea de servido, sobre todo con la limpieza antes y después de cambios de sifones”, comentó Yamuni.

También es importante la capacitación de personal, según Yamuni, que conozcan las características de las cervezas que quisieran vender, para poder venderle al consumidor el producto que más se acerque a sus gustos y educar en la medida de lo posible al cliente.

El amor, la pasión por la cerveza artesanal y su elaboración es clave para su venta, señaló Peter Gilman, Gerente General de Costa Rica Craft Brewing, porque quienes la entienden, viven, se involucrarán y sumergen en esta cultura.

“Este nicho crece como la espuma y cada día más consumidores se acercan al mismo, por lo tanto, un negocio puede adaptarse fácilmente para ofrecer cerveza artesanal a sus comensales si se compromete a vivir su cultura. Para vender cerveza artesanal es indispensable contar con un personal capacitado que conozca los productos, sus sabores, aromas, maridaje y logre ofrecerlos a un cliente de la manera adecuada”, comentó Gilman.

Para vender cerveza artesanal efectivamente y tener un éxito en esta categoría es necesario ponerse la camisa artesanal, asegura Peter, solo así se puede vivir el concepto, ofrecerlo y dar seguimiento al personal en las capacitaciones y en sus labores. “La cerveza no se vende con solo colocarla dentro del negocio, es importante que la gerencia junto con la cervecería artesanal trabajen en conjunto para promover y mover el producto en el negocio”, indicó.

Primero un cliente debe entender que la cerveza artesanal no es un sabor raro o extraño y al contrario la cerveza artesanal viene ligada a una palabra: calidad. Según Gilman, la cerveza artesanal está atada a calidad sobre cantidad y consistencia en su elaboración. La consistencia es importante ya que cuando un consumidor decide tomar una cerveza esta no puede cambiar de un “batch” o tanda



a otra, de mes a mes. “El consumidor espera un sabor específico y ese sabor debe de ser consistente”, explicó Peter.

**¿Qué tipo de cerveza?**

“Nosotros le llamamos cerveza de transición, que no sea con demasiado sabor no muy concentrada, no mucho contenido de alcohol, como las Pale Ale, que son la gama de las Ale, que son una familia de cervezas pálidas, las Pale como las más fresquitas son muy buenas para comenzar, también las de trigo funcionan como una excelente cerveza de transición”, aseguró Chema.

De acuerdo con Chema, empezar con seis cervezas es un buen número, eso ya da una gama de sabores en los cuales podemos buscar diferentes paladares, y tener buena diversidad, sin embargo hay bares con más de 50 cervezas de sifón, y eso tiene mas popularidad pero eso ya es el negocio, según Mora, entre más mejor, porque se hace el restaurante especializado en cerveza artesanal, pero ahí lo que se puede considerar es la rotación que tiene más o menos dos meses de vida útil a tres en sifón, y comparar la rotación con la necesidad de comprar para que no se ponga una cerveza mala.

“Básicamente cuando están empezando con botellas se ocupa un espacio de cámara de frío, para ir a una etapa de cerveza en sifón y cruda ocupamos equipo especializado que sería dispensador en cervezas y eso ya podemos conseguir en el país, pero tiene su ciencia porque ocupamos asesoría para manipular el equipo adecuadamente, más en el mantenimiento, al ser equipos que no queremos se dañen”, indicó.

**Cerveza de la casa**

Y es que también, muchos restaurantes están optando por tener su propia cerveza, “la de la casa” con el logo, con eso podemos acercarnos a lugares que brindan asesorías especializadas para restaurantes, como el caso de Ticobirra o la Bodega Chema. Ahí explican cómo comprar el equipo, cómo hacer la cerveza y se deja entrenado al personal del restaurante.

De acuerdo con Chema, la capacitación depende del tamaño del negocio, por ejemplo, para hacer dos cervezas, se debe considerar un período de tres meses, tiempo en el que podrían estar con esas cervezas en el mercado, y con un equipo estándar nada especializado se elabora, mientras que, para hacer una cervecería o suministrar a restaurantes se va a requerir de siete meses para lograr esa meta.

Para ofrecer cervezas de la casa, explica Chema que, se puede iniciar por unos 10 galones, que son 100 cervezas. Se debe tomar en cuenta que, cada vez que se produce la parte de hacer cerveza un equipo básico ronda los \$ 7500, mientras que para algo más grande los \$50 mil.

Y es que, si tomamos en cuenta desde que se realizó el primer Festival de Cerveza Artesanal, con 8 stand y una visita promedio de 800 personas, según Chema, actualmente existen cómo 32 cervecerías y a los festivales llegan más de 2000 personas.

Los primeros festivales mostraban cervezas clásicas y todos intentaban hacer la mejor en ese estilo, pero el mercado actual está orientado a innovar con cervezas más ácidas, tropicales, con tendencias de un nicho especializado que no había en el país.

### Recomendaciones

La Escalante Red Ale se elabora con una receta secreta de 5 maltas (única en el país) 100% costarricense. Es una cerveza clásica totalmente balanceada con un sabor a tostado, aroma de frutos rojos y un pequeño amargor al final en la cual el cliente se puede tomar no sólo 1 sino 2 o 3 y seguir sin embriagarse y sin empacharse, perfecta tanto para hombres como para mujeres tratando de llegar a un mercado que quiere conocer de cerveza artesanal y experimentar sus diferentes sabores,

Las cervezas de Sin Corbata Cervecería Artesanal, tienen como característica principal que son carbonatadas naturalmente. No contienen adiciones de azúcar ni de CO2 para conseguir su carbonización. Son probablemente las únicas cervezas que se trabajan así en el país. Este método es muy tradicional, según Roberto Yamuni, les permite brindarle a los consumidores un producto muy natural.

Además de esto, las cervezas se acoplan muy bien al paladar / clima costarricense y gracias al perfil de malta y lúpulos que se utilizan, las cervezas tienen un alto grado de "drinkability".

La calidad y consistencia de nuestros productos se debe a que son elaborados por un Maestro Cervecero con más de 26 años de experiencia en este arte milenario, Christopher Scott Derrick nos ha llevado a ganar dos medallas de plata, Segua 2011 y Malacrianza 2015 en la Copa Cervezas de América y fuimos incluidos en "Craft Beer: 100 Best Breweries in the world" como una de las 100 mejores cervecerías artesanales del mundo. Contar con un equipo profesional nos permite elaborar un producto de talla internacional en el país." señaló Peter Gilman.

Las cervezas de Costa Rica Craft Brewing, muestran en su línea de productos de cervezas artesanales Libertas, Segua y Malacrianza que fueron cuidadosamente planeadas y diseñadas para Costa Rica y el paladar nacional además de ser estilos reconocidos internacionalmente por extranjeros que residen en el país o se encuentran de visita. Libertas Golden Ale es una cerveza de introducción, similar a una lager comercial pero es una ale con mucho más sabor y más aroma que combina muy bien con carnes blancas, pizza, pasta y algunas ensaladas. Segua Red Ale busca atraer a esos consumidores con paladares más exigentes inclinados hacia el amargor de la cerveza, perfecta para maridar con comidas Thai, Mexicanas, picantes y especiadas. Malacrianza Scottish Ale está enfocada hacia el dulzor de la malta con un dejo ahumado, perfecta para maridar con carnes especialmente a la parrilla. La variedad de nuestras cervezas y su maridaje es amplia para los platos en un restaurante y por lo tanto las tres cervezas generan un marco perfecto para los gustos de los consumidores.

Las de calle Cimarrona, la Malinche, es de excelente transición para iniciar una cervecería, porque es de trigo, además es una cerveza aromática cítrica refrescante, no es amarga ni pesada, es fácil para tomar; de acuerdo con Esteban Zamora, Co Propietario de la cervecería, las ofrecen en sifón, pero para el próximo mes estarán disponibles en botella,

### Glosario de cervezas

**Ale.** Cerveza elaborada mediante fermentación rápida o alta (La fermentación ocurre en la superficie del líquido).

**Bock.** Cerveza oscura y fuerte de origen alemán, (No necesariamente de alta graduación alcohólica).

**Dubbel.** Cerveza UN POCO CLARA y un poco dulce, cocinada en sus principios por los monjes Trapenses.

**Hefe.** Cerveza acondicionada en botella y contiene sedimento ya que no es filtrada.

**Helles.** Cerveza pálida solo en color más no en alcohol.

**Lager.** Cerveza refrescante de fermentación LARGA en frío. (Es la preferida por las grandes industrias para producir masivamente).

**Pale Ale.** Cerveza pálida o clara y amarga (dependiendo de los lúpulos).

**Porter.** Cerveza oscura café y con alto amargor.

**Stout.** Cerveza negra generalmente cocinada con malta de tueste alto.

**Strong Ale.** Cerveza con graduación alcohólica elevada (Es una Ale con alta gravedad, es como pedir una artesanal con alto contenido alcohólico).

**Weissbier.** Cerveza blanca de trigo de origen alemán.

**Weizenbier.** Cerveza de trigo de origen alemán.

**Wheat Ale.** Cerveza blanca de trigo con una turbidez nubosa.



# Festival de cerveza artesanal se adueñó de consumidores

*La oportunidad de conocer muchas nuevas cervezas artesanales, se hizo posible en el IV Festival de Cerveza Artesanal, que inició con una cata ilimitada de dos horas, donde Microcervecerías, brewpubs, tiendas especializadas y nuevos proyectos en cerveza mostraron la amplia oferta que hay en más de 60 estilos de cerveza artesanal de Costa Rica, en un evento de la Asociación de Cerveceros Artesanales de Costa Rica, realizado en el mes de marzo en Avenida Escazú*





# Atraer turismo por medio del bienestar y salud

**Reinventarse. Hacer una reingeniería tanto en negocios hoteleros y gastronómicos, es lo que como factor indispensable deben hacer los empresarios involucrados en el área del turismo. La tendencia mundial obliga, haciendo este tema de gran importancia para evitar la muerte de un negocio.**



**Empresarios de la Región Huetar Norte se capacitaron en Galicia por 2 semanas.**

Y es que muchos empresarios lo están logrando con la creación de diversos productos originales e integradores como: Friendly - Turismo Deportivo - Turismo MICE (Meetings, Incentives, Conventions and Exhibitions) - Turismo residencial.

Atraer turismo por medio del bienestar y la salud. Eso ya muchos países de Latinoamérica lo hacen, a Costa Rica llegó hace poco la idea, y muchos comienzan a renovarse. Mientras que en Europa es común, desde hace muchos años, y se está viendo los resultados multiplicados, de negocios que logran atraer cada vez más turistas de la nueva era, o hasta viajeros tradicionales que buscan novedad.

Conocimos Termatalia, una feria que ayuda a algunos países a impulsar este tema, posicionándose como referencia mundial del turismo de bienestar y salud, para apoyar a países a seguir el modelo europeo, en su edición anterior, mostró con charlas simultáneas de capacitación y una ponencia fuerte de productos que podrían incorporar los diversos empresarios en sus negocios como nuevas opciones para ofrecer al turista. Son modelos de lugares, productos, servicios exitosos, como decir lo ideal para renovar un destino.

La ciudad de Ourense, en Galicia, España es el epicentro de esta tendencia, podemos decir, que debe incorporarse en Costa Rica, el bienestar y la salud para atraer turistas.

María Laura Quesada, delegada de Costa Rica para Termatalia, comentó que la idea es implementar opciones novedosas que está requiriendo el turista, como el termalismo la talasoterapia, por ejemplo.

“La primera vez que Costa Rica conoció de esta feria fue hace

4 años, cuando por primera vez Termatalia salió hacia Latinoamérica iniciando por Perú; y a la vez el BID con el programa de zona económica especial apostaba por el tema de un producto nuevo”, comentó Quesada.

En ese momento varios empresarios de la zona Fortuna de San Carlos se unían en un esfuerzo por renovar el destino, literalmente se vieron obligados, y casualmente les comentan de la feria, y así se fue un grupo de 22 hoteleros a conocerla.

“En base a eso, zona económica vio muy viable el interés de estos empresarios y de toda la zona norte, “es que ellos comenzaron a hacer eco de lo que vieron y a la vez conocieron el termalismo de otra forma, y así se organizó un segundo grupo de esa misma zona y de una manera más fuerte, con apoyo de Zona económica especial, fueron en la edición anterior, en 2015”, señaló María Laura.

De acuerdo con María Laura, a pesar que Costa Rica es un país pequeño, se está iniciando con el tema, en el que se puede lograr mucho para todos los hoteleros, restauranteros y las diversas empresas que ofrecen productos turísticos.

“Termatalia ha sido un vehículo impulsador para Costa Rica, tanto en la parte de turismo de bienestar y salud, como el turismo gastronómico, donde se logró un importante convenio con CACORE para impulsar el programa de gastronomía, saludable y sostenible”, comentó Quesada.

## Una ciudad Termal

La Fortuna en ruta: la ciudad termal de Centroamérica, así se le denominó al encuentro que realizaron un alrededor de 60 empresarios de la zona norte, donde compartieron los retos y desafíos de bienestar y salud, después de que algunos de estos empresarios se emprendieran en el plan de ruta para renovar el destino, en conjunto con la Agencia para el desarrollo de la región Huetar Norte.

Parte de esta iniciativa, la importante capacitación realizada en una pasantía en Galicia España, en la feria internacional Termatalia, con diversos empresarios de hotelería, tour operadores, grupos de transferencia de tecnología, encargados de analizar qué tan lejos estaban en cuanto a la tecnología, así como grupos de salud y medicina, que viajaron a esa ciudad para ser parte de una importante formación en los diferentes temas.

De acuerdo con Alexander Muñoz, Coordinador del proyecto de Articulación público privada para el desarrollo sostenible y competitividad de la región Huetar Norte, financiado por el BID FOMIN y ejecutado por la Agencia para el desarrollo de la Región Huetar Norte, el objetivo es que los mismos empresarios

y grupos de acción compartieran cuáles fueron sus hallazgos a partir de cada experiencia.

"Queremos compartir conocimientos, que nos cuenten en qué están trabajando y qué han planificado en el corto y mediano plazo", explicó Muñoz.

Además estamos dando a conocer el plan de acción para 2016 de acuerdo a la hoja de la Ruta: La Ciudad termal de Centroamérica. "La idea es lograr el fortalecimiento para el sector turismo hasta un nivel nacional, queremos incentivar encadenamientos a lo largo de la cadena de valor y maximización de recursos", señaló Alexander.

La Agencia para el desarrollo de la Región Huetar Norte señala como de gran importancia la formación llevada a cabo en Termatalia 2015, ya que de ahí en adelante estos empresarios de la zona norte han logrado renovar el destino, y precisamente eso están dando a conocer.



La feria cuenta con un bar de aguas, donde se podía conocer la gran variedad de aguas del mundo, además se impartió catas de aguas, con gas y sin gas.

## O LAR DO LEITÓN

### Dónde el agua los ha popularizado

Este restaurante existe en Ourense, Galicia España desde hace cinco años. Y se proponen cuando lo inician el tener un menú de aguas con 35 referencias de aguas con gas y sin gas, pero es para 2015 que incorporaron 60 referencias de aguas en el menú.

"Decidimos poner en nuestro restaurante una amplia carta de aguas, ya que, cualquier cliente que entraba a un local de hostelería se le proporcionaba una carta en la que podía elegir distintos tipos de comida, vinos, cavas y champagnes, sin embargo el cliente que decidía comer con agua mineral, se le servía una única clase de agua, sin derecho a elegir, siendo que el agua mineral es una de las bebidas más sanas y demandas del mundo", comentó Carlos Alberto Crespo Gerente del Restaurante.

De acuerdo con Crespo, además de las aguas que tienen en carta, también disponen de más de 150 aguas minerales fuera de consumo, que tienen en venta para coleccionistas de aguas minerales, ya que muchas salieron al mercado en botellas de diseño y series limitadas y ya no se pueden conseguir en el mercado.



O LAR DO LEITÓN : Este restaurante ofrece aguas nacionales como internacionales de: Francia, Polonia, Gales, Portugal, Noruega, Italia, Inglaterra, Holanda, Argentina, Tasmania, Canadá, Japón, Oceanía, Nueva Zelanda y Estados Unidos.

"En el mercado de las aguas igual que en el resto de las bebidas unas tienen más salida que otras y disponer de una buena carta de aguas sale bastante costoso por las dificultades que tenemos para conseguir muchas de ellas, sin embargo, nos ha dado un gran prestigio al restaurante reconocido nacional e internacionalmente", señaló Crespo.

En la página web ([www.olardoleiton.com](http://www.olardoleiton.com)) está publicada la carta de aguas, con información más detallada de las aguas, así, como más información del restaurante.

JOPCO®

ARTÍCULOS  
PARA HOTELES Y  
RESTAURANTES

www.jopco.net

EQUIPOS DE COCCIÓN

EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN









asber

Tels. (506) 2215-3545 • Fax: (506) 2215-2741  
Guachipelín, Escazú.  
info@jopco.net • www.jopco.net

EQUIPAMIENTO GASTRONOMICO INDUSTRIAL

# Aloft San José

## Obligados a renovarse

*Eso es lo que sucedió en el Hotel Aloft San José, a tres años de abrir operaciones en Costa Rica. Aunque cargados de modernismo, tenían una baja ocupación que los hizo hacer un giro total en el lugar. Actualmente crecieron a más de un 70% en ocupación, duplicando el esfuerzo.*



Año y medio después de la apertura, de un hotel con mucha dinámica, muy tecnológico y alineado a las expectativas modernas, se ve con un problema grande: una ocupación muy baja.

De acuerdo con Víctor Mojica, Gerente de Aloft San José, al llegar ellos como nueva administración se plantearon en realizar ajustes muy marcados.

Como primordial: la expansión de la cocina. "Pasamos de 50 a 110 puestos, con una transformación general al concepto dejamos el nombre Backyard, pero con una decoración diferente, acorde a la realidad del nombre, con la creación de una huerta y la propuesta de los productos frescos de la tierra. Generamos diferenciación, platos más típicos, más saludables y cocina de autor", comentó Mojica.

El ambiente cambió, las sillas, el mobiliario, la iluminación, el menú, y hasta mejorando la capacidad de lo que es el manejo de un restaurante. "Construimos además una piscina que no había, las habitaciones las estamos mejorando, incrementamos hilos en las sábanas, y las duchas son diferentes, porque nos propusimos darle al ejecutivo las amenidades más frescas.

Victor explicó que la proyección para este año es cambiar el mobiliario de la habitación, el escritorio modernizarlo con

colores más llamativos, las regletas reemplazarlas por las más actualizadas, "porque somos un hotel muy tecnológico", comentó.

Con los resultados positivos de 2015, Aloft se proyecta a realizar más cambios, como tener el restaurante de 24 horas y hasta arriesgarse al "Backyard express".

### **Modernistas**

A este hotel se le puede definir como el lugar del diseño moderno, que juega con colores, texturas y espacios dinámicos. Con solo entrar al lobby invita a quedarse, no solo por los colores llamativos que lo caracterizan, sino que hasta la iluminación crea un ambiente de comodidad.

Su diseño urbano, moderno y vibrante los caracteriza, además del escenario para artistas que crearon al lado del 'business center' y del centro de juegos, pero estratégicamente frente al bar. Aquí siempre hay un evento cada mes, música en vivo, saxofonistas, duos. Realmente es un lugar con una 'vibra diferente'.

También en el tema de los vinos, son muy exclusivos, disponen de 15 variedades, de 25 zonas productoras del mundo.

Victor, manifiesta que el objetivo es generar un efecto positivo,

**Victor Mojica, Gerente General de Aloft dice que el renovarse le generó muchas ideas de crecer más.**

mejorar además la oferta tecnológica, con la integración de más pantallas para tener visualmente anuncios de los proveedores, a través de venta de espacios, así como el brindar información de vuelos.

Un logro: el inicio de Starwood Killer. Aplicación que ayuda al ahorro del tiempo. Con un celular inteligente los clientes pueden ingresar a las habitaciones, utilizar el ascensor, el gimnasio.

Proyección: Ver la posibilidad de tener un hotel de playa, para de esa manera ofrecer la venta de un paquete completo de playa-ciudad. Eso es algo que está en estudio, según Mojica, es la combinación perfecta para la fuerza de ventas que actualmente tienen en Aloft donde se hospedan por mayoría, americanos, mexicanos, guatemaltecos.

Aloft San José Tel: (506) 2205-3535



## Nueva administración

Grupo Terranum, propietarios de la cadena Decameron y Starwood Hotels & Resorts hicieron una alianza, por lo que las operaciones de Aloft desde 2014 están a cargo del Decameron.

Victor Mojica cuenta con una experiencia en hotelería de 16 años, lo mismo que tiene de trabajar con Decameron, él lideró hoteles en Colombia, Jamaica, Puerto Vallarta y el más reciente el Decapolis de Panamá. Posteriormente fue enviado a Costa Rica para Aloft. Aquí ofrecen un producto especial para la nueva generación de viajeros, pero sin dejar de lado a los tradicionales.



El equipo de trabajo de IMESA es de 50 colaboradores de los que 30 son técnicos

## Consolidados con soluciones

*Muchos son los requerimientos en los equipos de negocios gastronómicos. Al ser una constante, obliga a tener aliados estratégicos para solventar necesidades. Repuestos que no se encuentran en el país, y que son responsables de operar una máquina, funcionalidades específicas para el uso de un equipo, entre mucho más.*

Precisamente ese es el fuerte de la empresa Imesa S.A., quienes mantienen alianzas estratégicas con importantes cadenas de comidas rápidas, restaurantes, supermercados, cadenas de cines, kioscos, heladerías, cafeterías y comedores institucionales.

Ser por 20 años, el encargado del departamento de servicio, de una importante cadena de comidas rápidas, fue la oportunidad que vio el ingeniero Rodolfo Jiménez, Gerente General de Imesa, para tomar la estructura de una empresa de ingeniería y mantenimiento de equipos. Se puede decir que, es una suma de experiencia, para caminar con el cliente en lo que necesita.

Y es que, desde 2001 se han posicionado como un consolidador de soluciones. ¿Cómo lo han hecho? Al conocer esta empresa se percibe que ellos nacieron con el slogan "del servicio hacia las ventas", porque comenzaron como un taller de servicio especializado y actualmente son distribuidor de importantes marcas internacionales, las que conocen a profundidad.

La posibilidad de ofrecer equipos como tal y no exclusivamente el servicio les ha abierto las puertas a novedosas relaciones comerciales a través de la comercialización con proveedores internacionales.

"Aquí un cliente puede llegar con una necesidad específica de un repuesto, nosotros nos comprometemos a tocar puertas internacionales, y realizar toda gestión que sea necesaria para brindar la solución", comentó Jeffrey Mata, encargado de mercadeo y ventas.

Imesa se proyecta a seguir creciendo a nivel regional. Desarrollando y manteniendo clientes en Panamá y Nicaragua. Estarán presentes en Exphore mostrando la más reciente adquisición. Un equipo que despensa bebidas carbonatadas con gas estilo granizado.



El equipo Viper del fabricante Cornelius se ofrece en 3 diferente tamaños

**Imesa**  
Tel: (506) 2272-7536

# Muebles Na Lakalú

## El expertiz del desarrollo alto en diseño

*Una habitación de playa que genera transparencia, con una gama de colores en tonos bajos, en sus diferentes áreas y hasta en la cama, así como en los muebles, es una tendencia global en diseño, donde los colores oscuros han dejado de dominar.*



Con un diseño elaborado por Zurcher arquitectos, Nalakalú hace realidad el transformar la conceptualización del diseñador en una realidad.

Eso es solo una muestra del diseño que logró la empresa de muebles Na Lakalú, en la remodelación total del antiguo Hotel Hilton Papagayo, actualmente Hotel Secret.

Un proyecto moderno dónde participaron en la remodelación de las 202 habitaciones, áreas comunes y principalmente, en uno de los 5 restaurantes, el "The Market."

Este es uno de los hoteles donde gran parte de la materia prima es seleccionada con madera de laurel, la que Nalakalú dio en un 100% de sus plantaciones forestales propias, en maderas nativas de Costa Rica, de acuerdo con datos proporcionados por Melissa Araya, Gerente de proyectos habitacionales.

Precisamente mucho del diseño lo logran por medio del trabajo en equipo y el acompañamiento que se realiza junto con el cliente desde la asesoría inicial del concepto, hasta plasmarlo en muestras de acabado, materiales, presupuesto y el desarrollo.

"Es un resultado que, después de producir en tiempo récord un todo, (fueron meses) hasta de instalar, dejar equipado el proyecto de un proceso que requiere logística trabajando con los diferentes proveedores, buscando capacidades de respuesta inmediata. Más allá de la satisfacción del cliente es que cada logro es una carta más de recomendación, que demuestra como somos. En Costa Rica, la empresa número uno de altos estándares en maderas, en ambiente, en diseño, en acompañamiento. Nos satisface cuando el cliente abre la habitación y dice wow", comentó Araya.

Y es que el desarrollo más allá de las habitaciones se logró en las diferentes áreas con distribuciones bien logradas en espacios amplios y con colores claros.



**Na Lakalú**  
Tel.: (506) 2453-8003



# Pan congelado de grandes ventajas

*¿Qué le parece disponer en su negocio de panes y repostería congelados que le ayuden a reducir costos por pérdida o merma de producto y que además conserve las características de sabor y frescura del pan recién horneado?*

Esto también lo hace posible la empresa Global Partners desde que introdujo al mercado costarricense la familia de congelados Europastry que reúne: cangrejos, donas, panes y muffins.

Son decenas de productos que garantizan una larga vida de almacenamiento en congelación y de una excelente calidad.

Llegaron las donas y los muffins que simplemente se descongelan a temperatura ambiente de 15 minutos a media hora y se pueden servir de inmediato.

Las mini donas clásicas, donas de chocolate azucarado, glaseadas y los muffins de yogurt y arándanos, chocolate, caramelo nueces pecanas y cheesecake, tienen una excelente presentación y sabor; además de una vida útil después del descongelado de 24 horas.

La línea también dispone de cangrejos, melcochónes, pan cuadrado normal e integral, así como pan para hamburguesa, pan cena, también integral, y los chapatta, ya sea tradicional o para sándwich.

Estos últimos deben ser descongelados y luego homeados, pero es un proceso que se realiza en pocos minutos. Toda la variedad de panes garantizan cero desperdicios porque se pueden servir en porciones, además aseguran un ahorro de tiempo en la preparación.

Toda la línea se comercializa en cajas y ya se encuentra lista para su venta en el país.



*Especialmente para porcionar*

*Donas azucaradas 72  
Muffins 20  
Cangrejo hotelero 80  
Pan cena 100  
Chapatta sándwich 44  
Melcochon parisienne 22  
Pan hamburguesa 30*

**Global Partners • Tel: (506) 4000-5700**

# Charlas para el sector gastronómico y hotelero

En Exphore habrán interesantes charlas gratis para los asistentes. Se realizarán en el Centro de Eventos Pedregal.

**Servicio al cliente: ¿por qué Hyatt priorizó hacer una mejor versión de las personas?**

**Hora:** 11:30 am

**Día:** Martes 31 de Mayo, 2016

**Expositora:** Mariella Cabezas, Hotel Andaz, Gerente de Mercadeo del Hotel Andaz Peninsula Papagayo

**Diseñando servicios de altas prestaciones: percepciones y estrategias para la implementación de servicios innovadores.**

**Hora:** 2:30 pm

**Día:** Martes 31 de Mayo, 2016

**Expositor:** José E. Llaguno Granados, Director Ejecutivo de ACOPROT

**Finanzas para gastronomía y hotelería**

**Hora:** 3:30 pm

**Día:** Martes 31 de Mayo, 2016

**Expositora:** Michelle Goddard. Socia de Finube.

**Servicio al cliente: ¿por qué Hyatt priorizó hacer una mejor versión de las personas?**

**Hora:** 11:30 am

**Día:** Martes 31 de Mayo, 2016

**Expositora:** Mariella Cabezas, Hotel Andaz, Gerente de Mercadeo del Hotel Andaz Peninsula Papagayo

**Feng Shui para negocios**

**Hora:** 4:30pm

**Día:** Martes 31 de Mayo, 2016

**Expositora:** Iside Sarmiento Asesora de Feng Shui para hogares, negocios y construcción

**Elabore su cerveza artesanal de la casa. un factor diferenciador para su negocio.**

**Hora:** 5:30 pm

**Día:** Martes 31 de Mayo, 2016

**Expositor:** Ing. Luis Arce. Presidente de la Asociación de Cerveceros Artesanales de Costa Rica y socio e instructor de la empresa TicoBirra,

**Comercio electrónico: a solo un click de distancia**

**Hora:** 6:30 pm

**Día:** Martes 31 de Mayo, 2016

**Expositor:** Jonathan Madrigal.

Empresario costarricense, Consultor de negocios, dueño y fundador de Go Easy Tourism Solutions y TRT Consultores Hoteleros.

**Buenas prácticas en seguridad alimentaria**

**Hora:** 1:30 pm

**Día:** Miércoles 1 de junio, 2016

**Expositor:** Conchita Daiha

Directora Comercial para América, Asia y Oriente Medio de la división de Hotelería profesional en la empresa española Araven.

**El App indispensable para mejorar la productividad y el control de las mucamas en un hotel**

**Hora:** 3:30pm

**Día:** Miércoles 1 de Junio, 2016

**Expositor:** Arturo Herrera Vieto, IGC Software

**Manejo de inventarios automáticos en las extranets**

**Hora:** 4:30pm

**Día:** Miércoles 1 de Junio 2016

**Expositor:** Christian Vargas, PROCOM TECH GROUP.

**Cerveza artesanal – ¿esta su negocio preparado para esta tendencia global?**

**Hora:** 5:30 pm

**Día:** Miércoles 1 de junio, 2016

**Expositor:** Ing. Luis Arce. Presidente de la Asociación de Cerveceros Artesanales de Costa Rica y socio e instructor de la empresa TicoBirra.

**Servicio de excelencia en la atención del cliente**

**Hora:** 11:30am

**Día:** Jueves 2 de Junio 2016

**Expositor:** Mauricio Aymerich, The Real Service

**5 pasos para vender más vino en el restaurante**

**Hora:** 12:30 pm

**Día:** Jueves 2 de Junio 2016

**Expositora:** Lilliana Padilla, Somelier. Escuela del Vino. Administradora. Asesoría a clientes.

**Coctelería tiki**

**Hora:** 4:30 pm

**Día:** Jueves 2 de Junio 2016

**Expositor:** Jerry Manzanares Propietario de la Escuela de Bartenders.

**La importancia del buen descanso en hotelería**

**Hora:** 5:30 pm.

**Día:** Jueves 2 de Junio 2016

**Expositor:** Noé Cano. Ingeniero Mecánico Industrial Universidad de San Carlos de Guatemala. Maestría en Marketing Tecnológico de Monterrey. Gerente de Producción Camas Olympia. Gerente de Producción Cemix de Centroamérica. Gerente de Logística Camas Olympia. Gerente de Regional de Ventas Institucionales Camas Serta Centroamérica

**Pesca y consumo responsables**

**Hora:** 6:30pm

**Día:** Jueves 2 de Junio 2016

**Expositor:** Irene Morales, Fundación MarViva. Gerente Programa Mercados Responsables. Licenciada en Administración de Empresas de la Universidad de Costa Rica y Master en Recursos Forestales de la Universidad Estatal de Pennsylvania.



**Regístrese Gratis a las charlas en [www.exphore.com](http://www.exphore.com)**

# Expositores: Confirmados al 12 de Abril, 2016

## Expositores Internacionales



SOUTHERN CHAMPION TRAY, LP



LAVU



## Reto Barista

**RETO**  
BARISTA

Organizan:



Patrocinadores:



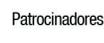
Con el apoyo de:



## Copa Culinaria



Organizan:



# EXP | HO | RE

## EXPO PARA HOTELES Y RESTAURANTES

SUPERMERCADOS • CATERING SERVICE

SODAS • PANADERÍAS • CLUBES



**31 de Mayo,  
1 y 2 de Junio, 2016**

### Eventos Pedregal

El evento donde encontrará productos y servicios para su negocio,  
podrá actualizarse, capacitarse y lograr contactos nuevos.

Regístrate desde ahora para recibir su entrada gratis e información sobre la feria en:

[www.exphore.com/entrada](http://www.exphore.com/entrada)



Reserve su stand:  
Guillermo Rodríguez,  
guillermo.rodriguez@eka.net  
Tel.: (506) 8997-1651  
Tel.: (506) 4001-6729

Organiza:

*Apetito*  
La revista para hoteles y restaurantes

Patrocinador:



Media Partner:



# DESDE EL INICIO HASTA LA INSTALACIÓN

*Nuestro equipo de especialistas en estanterías hará que su espacio funcione para usted.*

Espacio es dinero. La estantería correcta hace un mejor manejo del espacio y menos uso de nuestra mano de obra. El equipo Cambro® está aquí para ayudarle paso a paso desde la valoración, medición y diseño hasta la instalación para la última solución en ahorro de espacio, alimentos, y mano de obra en los años porvenir.

Cuando elige Cambro, nuestro equipo es su equipo.



**CAMBRO**  
TRUSTED FOR GENERATIONS™

Acceda a su equipo en [CAMBRO.COM/MyTeam](https://www.cambro.com/MyTeam)



Usted, cliente satisfecho.



Asistencia para la instalación



Estanterías en línea. Consultoría en diseño.



Valoración y medición.