

Apetito

hoteles y restaurantes

**Celeste
Mountain
Lodge**
Receta
triunfadora
P.26

**Crear ambientes
Libres de Gluten**
P.28

**Tiendas de
conveniencia**
P.20

Go Fish:

Con la estrategia de la
diferenciación. Alberto Cubero, Chef
Ejecutivo y Co Propietario del lugar.
P.24

El Hielo:
exito de un negocio
P.41



Suscribase en:
www.apetitoenlinea.com
N° 112
Abril - Mayo 2015

 /Revista Apetito

EXPHOIRE
EXPO PARA HOTELES Y RESTAURANTES
16-18 Junio 2015
www.exphore.com

CORREOS
DE COSTA RICA

PORTE PAGADO
PORTE PAYÉ **PERMISO N° 130**



TORK



Hacemos tu vida más simple dejando la menor huella ecológica



Cuanto más conocemos tus necesidades más soluciones podemos ofrecerte

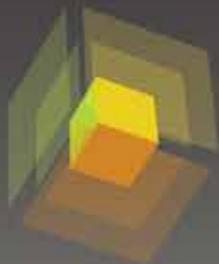
- Operación mundial a favor del ambiente en cada paso de la cadena de producción y suministro, empezando con el uso de materiales reciclados y renovables.
- Estrategias de negocio sustentables con sistemas diferenciados que controlan el consumo de papel en cada transacción.
- Sistemas *hands-free* que ayudan a evitar la contaminación cruzada, garantizando al usuario una higiene adecuada.



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 / 22014435 o escribanos a infotork.centroamerica@sca.com • www.scacentroamerica.com



dimpack
empaques desechables



Todo tipo de **MATERIALES**



Gran variedad de **PRODUCTOS**



Productos:

- Biodegradables
- Productos de cartón
- Línea de papel
- Empaques transparentes
- Quequeras
- Vasos, pajillas y tapas
- Platos y cubiertos
- Film para alimentos
- Rollos de aluminio
- Papel encerado
- Empaques de Aluminio
- Bolsas
- y mucho más...

Distribución **EN TODO EL PAIS**



Precios de **MAYORISTA**





Karl Hempel
Director
karl@ekaconsultores.com

Restaurante

El mes pasado se realizaron 1,899,000 búsquedas de la palabra restaurante en Google. El resultado que aparece de primero, al realizar la búsqueda, es la página de Wikipedia donde se define qué es un restaurante. Es de esperar, Wikipedia es uno de los sitios con más reputación en la web.

Ahora, como Google sabe dónde estamos, me aparecen en la búsqueda opciones cercanas, y entre ellas las que tienen comentarios y evaluaciones en Google Plus.

Así es, ya no solo hay que tener Facebook y Twitter y preocuparse por la clasificación en TripAdvisor, ahora también hay que incluir un perfil en Google Plus para salir bien calificado en los resultados de esas búsquedas.

Ah, y aparte de eso la comida tiene que servirse a tiempo, sabrosa y con una sonrisa.

Lo bueno es que en la esfera virtual podemos contratar ayuda en cualquier parte del mundo para responder y mantener nuestra estrategia digital a costos asequibles y con resultados muy positivos. Sitios como elance.com o freelancer.com se han encargado de facilitar la contratación de servicios que no requieren la presencia física.

Pero atención, que la estrategia digital no los distraiga, el restaurante con más comentarios en la búsqueda que realicé aquí en San José, ya no está abierto.

Espero que disfruten de esta edición y como siempre agradezco sus comentarios y sugerencias.

Karl Hempel
Director

Contenido

8. cartas

Aperitivos

9. Noticias de Apetitoenlinea.com
10. Nayara.Hotel con 60% de ahorro energético
10. Vino Mundo. Ellos abrieron su cocina
11. Westin. Remodelan con más de \$2 millones
12. Hacia el World Class
13. Volf. Argentinos llegan a Costa Rica
14. Saúl. Con siete unidades gastronómicas diferentes
15. ¿Sabía que en Costa Rica hay más de 60 tipos diversos de cerveza?
16. Rancilio. Muy tecnológicos
16. Intercontinental. Con energías alternativas
17. Costa Rica en el Chefs Cup Südtirol sponsored
18. Hard Rock en Guanacaste
19. Refuerzan equipo de ventas en JW Marriott

Supermercados

20. Tiendas de conveniencia. Aumentando la diversificación

Gastronomía

23. En las entrañas del ron
24. Go Fish: Con la estrategia de la diferenciación

Hotelería

26. Celeste Mountain Lodge: Receta triunfadora

Especial de Libres de Gluten

28. Especial. Crear ambientes "gluten free" ¿Se puede?
30. 100% libres de gluten
30. Tío Pelón. Cuidando la producción
32. ¿Están los restaurantes preparados?
33. Hotel con sello gluten free
34. Tico Birra. Sidra artesanal, una alternativa libre de gluten a la cerveza
34. Cambro. Minimice el riesgo de alérgicos
35. Jinca: Hecho por celíacos, para celíacos.
36. Catálogo de productos gluten free.
38. Tharo saludable. Comer libres
38. Frijoles deshidratados, al minuto

De Compras

40. Distribuidora Universal de Alimentos abrirá nueva tienda en San Pedro
41. Artica. El hielo: Parte crítica del éxito de un negocio

TODO EN COMPLEMENTOS PARA EL MEJOR CAFÉ

Café,
saborizantes,
toppings,
cremas y
mucho más.



BELCA Costa Rica

Tel: (506) 2509-2000

1 Km oeste de la Firestone. La Ribera de Belén.

Heredia, Costa Rica

 /Belca CR



Milagro Arias
Editora
milagro@ekaconsultores.com

No es moda, es necesidad

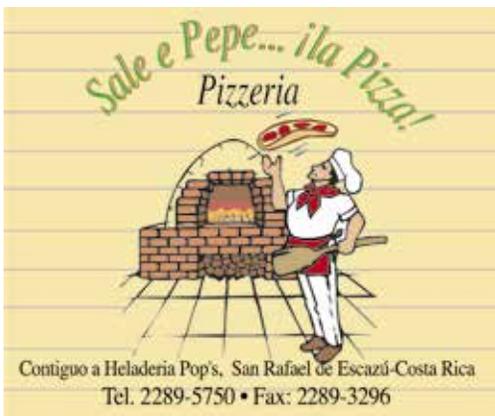
Personas que cargan su comida adonde quiera que vayan. No visitan restaurantes, porque como regla, comer fuera de casa, puede significar un deterioro importante en la salud.

Siempre pensé que esa situación era algo extremista y exagerada -Si no pueden consumir algo, pues que se lo quiten y ya – lo que no sabía era la gran ignorancia que Yo tenía.

Quizás porque, en carne propia vivo el problema de las alergias alimentarias, y lo controlo fácil, evitando ciertas cosas y así, aunque a veces me veo perjudicada, pero por el momento, la crisis pasa rápido, con algún antialérgico. Pero desconocía a totalidad que estas personas intolerantes, sensibles, celiacas, viven un problema realmente grave.

Yo me ví obligada por una situación de trabajo, hace más de cuatro años a informarme, a participar de reuniones con la Asociación de Personas celiacas, asistir a seminarios, y a tener un contacto muy directo con ellos y hasta hice buenos amigos. Quiero confesar que cuando por primera vez me ofrecieron degustar productos gluten free sentí temor, pensaba que eran feos, sin sabor, y una serie de pensamientos me invadían yotra vez...caía en el error, no tiene porqué ser diferente, solo por un ingrediente que nada más cumple la función de expandir, dar volumen y forma.

Esta es una población que cada día crece, pero con un punto no a favor, al menos en Costa Rica, carecen de una ley que los respalde. Así que todo negocio que implique comida, por un asunto propio de responsabilidad y de reinventarse, y que le interese crear ambientes libres de gluten, como primer paso debe informarse, capacitarse, porque este es un asunto serio. No es moda, es necesidad. Y a la vez, le suma a los negocios clientes sumamente fieles.



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

Nuria Mesalles J.
nuria@ekaconsultores.com

Diseño y diagramación

Irania Salazar Solís
iranias@ekaconsultores.com

Directora eventos

Silvia Zúñiga
silvia@ekaconsultores.com

Colaboradores

Melvin Molina

Fotografía de portada

Alessandra Baltodano

Apetito

La revista para hoteles y restaurantes

Una producción de
EKA Consultores Intl.

Tel.: 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

StampKey

**Tarjetas de clientes
frecuentes
para smartphones**



**Cuenta por negocios
rápida y fácil**

T: +41 56 588 00 98
info@stampkey.com

www.stampkey.com

JOPCO

ARTICULOS PARA HOTELES Y RESTAURANTES

www.jopco.net

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

Equipo de alta calidad al mejor precio

Cook and Chill

- Horno Combi
- Abatidor de Temperatura.
- Empacadora al vacío.

Solicite una demostración.

www.cabolani.it

ANTICHI PODERI CONTI BOLANI

TENUTA CA' BOLANI

FRIULI

Un magnífico
jardín de vinos,
Un fascinante
mosaico
de variedad

Distribuido por :

Tel : 2215-2380 / Fax: 2215-2364

Euroalimentos / www.euroalimentoscr.com

Anúnciese en *Apetito* y reserve su stand en *Exphore 2015*



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



11.554

personas han leído esta edición digital en www.apetitoenlinea.com/digital

Suscríbase

en: www.apetitoenlinea.com

Cartas

Certificaciones

Nuestra Institución Colegio Técnico Profesional está promoviendo una contratación para equipar nuestro comedor estudiantil, por medio del Ministerio de Educación Pública (MEP), nos indica la compra de vajillas (platos) de policarbonato o melanina, certificados con sello NSF. Esto pareciera un problema ya que son pocas o ninguna empresa goza o vende productos con esta característica. Podrían ayudarnos en varias vías:

- 1- Darnos nombres o marcas que gozan del Sello certificado de NSF en vajillas
- 2- Como podemos verificar o identificar que los productos que las empresas nos puedan ofrecer gocen del certificado NSF
- 3- En qué consiste la norma NSF en vajillas
- 4- una recomendación de ustedes

Gracias

Mario Cambronero C.
Coordinador
Cel: 8824-1377

R/. Don Mario, ese certificado usted debe solicitarlo al proveedor de vajillas. La norma NSF es garantía de respaldo al venir certificadas con ese sello que es de la National Sanitary Foundation, quienes garantizan un alto estándar de higiene mundial, además de permitir el lavado en máquinas lavavajillas.

En nuestra edición *Apetito* 98 realizamos un especial de vajillas, y ahí hablamos de esta certificación, con el nombre de un proveedor, así como de otros proveedores a los que usted podría consultar. Saludos.

Pergamino

Me apasiona todo lo que tenga que ver con gastronomía, en especial lo nacional y soy amante del buen café.

El café pergamino miel es un subproducto del café una vez que ya fue procesado? Así le llaman a la mezcla de caturra y catuaí de Tarrazú?

Noel.

R/. De acuerdo con la campeona nacional de barismo 2013 Auxiliadora Bonilla, el café miel es un proceso de beneficiado en el que se le deja todo el mucilago del café en el grano.

El mismo conserva una parte del grano llamada pergamino, pero este se elimina hasta el momento de pelado antes de ser tostado.

Por lo tanto un café miel es un café que conserva toda la miel o mucilago propia del grano. Se seca al sol en camas africanas con toda su miel y su apariencia es de un tono más caramelo que el café 100% lavado.

No tiene que ver nada la mezcla de variedades. Es un proceso de beneficiado.

Encuentre ejemplares de *Apetito* en nuestros puntos de distribución

Encuentre estas interesantes notas en www.apetitoenlinea.com

Turismo

108 playas costarricenses con Bandera azul ecológica

Con el objetivo de preservar el desarrollo sostenible de las playas costarricenses, el Instituto Costarricense de Turismo reconoció la labor que ejecutan las comunidades costeras, al otorgar la Bandera Azul Ecológica en 108 playas costarricenses.

Veca Airlines inauguró vuelo a Costa Rica

Completaron el vuelo inaugural de la línea aérea VECA Airlines en el aeropuerto Juan Santamaría, proveniente de El Salvador. Esta nascente aerolínea de capital salvadoreño, solamente volará a los países Centroamericanos en el inicio de sus operaciones.

Los vuelos directos entre las ciudades de San Salvador y San José serán operados con una frecuencia de tres veces por semana, los días lunes, miércoles y viernes. El horario programado será de San Salvador a San José saliendo a las 10:55 con hora estimada de llegada a las 12:30. De San José los vuelos despejarán a la 1:40 p.m. y llegarán a eso de las 3:15 p.m. Los pasajeros volarán en aviones Airbus 319, con una capacidad para 144 pasajeros.

Hotelería

Four Seasons ofrece novedosas experiencias al cliente

Una nueva experiencia de estilo que combina el lujo y la naturaleza con la inauguración de una multimillonaria renovación en sus instalaciones, es lo que Four Seasons Resort Costa Rica en Península Papagayo presenta a sus huéspedes.

Situado idílicamente a lo largo de las costas de la exclusiva Península Papagayo, Four Seasons ofrece nuevas e incomparables experiencias dentro de su rejuvenecido complejo que capturan la esencia de la elegancia moderna frente a la playa en un diseño chic paradisíaco.

Experiencias Wyndham se fortalece con dinamismo

El proyecto "Experiencias Wyndham" nace con el fin de brindarle al cliente nacional eventos de alto valor percibido en diversas fechas del año y diferentes áreas del complejo Herradura, por lo cual el hotel ha fortalecido esta oferta en los últimos años con una gran acogida por parte del público.

El Hotel Wyndham San José Herradura ha logrado desarrollar esta iniciativa en fechas tradicionales como San Valentín, Día de la Secretaria, Día de la Madre, Día de la independencia, Thanksgiving, Fin de año, entre otras y algunas menos tradicionales como el Primero de Enero con un Pool Party, Super Bowl y en el 2014 el inicio de la Navidad con un concierto gratis con Michael Bolton.

Gastronomía

Chefs internacionales visitan Costa Rica para revelar los secretos de las cocinas ancestrales de la Amazónica

El francés André Obiol y el ecuatoriano Juan José Aniceto, están de visita en el país para presentar su investigación de más de dos años sobre los secretos de las cocinas ancestrales de la Amazónica, en la que se reúne las técnicas de cocina y productos autóctonos de 10 civilizaciones aborígenes.

Menú típico de KFC va en crecimiento

KFC le está apostando al paladar de los platillos con sabor casero, y como les fue tan bien con la introducción del menú típico, la marca incorporó dos nuevos productos a su plataforma: arroz con pollo y casado con fajitas de pollo.

Ellos garantizan producto fresco, en la base de todo. El nuevo arroz con pollo incluye trozos de pollo 100% pechuga al horno, arroz sazonado con especias y verduras, porción de papas fritas y la tradicional ensalada de repollo KFC.

Mientras que, el nuevo casado ofrece fajitas 100% pechuga de pollo al horno con cebolla y chile dulce salteados, arroz, la tradicional ensalada de repollo KFC, frijoles cubaces y plátanos maduros.

Hotel con 60% de ahorro energético

Desde hace tres años que el Hotel Arenal Nayara adquirió 40 calentadores de agua, se reflejó en su consumo energético un 60% de ahorro.

De acuerdo con Freddy Obando, Gerente General del Hotel Arenal Nayara, estos calentadores han sido muy eficientes, porque además se pueden utilizar para refrescar áreas y quedan trabajando como si tuvieran un aire acondicionado. "Hacen dos funciones, ahorran energía a la hora de calentar agua y tiran un aire frío por el lado atrás", comentó Obando.

Estos calentadores son el Accelera 300 bomba de calor, sistema que toma el calor de ambiente para calentar el agua. Especializado para trabajar también en climas fríos. Además tiene una capacidad de 300 litros (80 galones). Esta caracterizado por ahorrar hasta un 80% de electricidad para calentar 80 galones de agua con solo 700 watts de consumo eléctrico normal y posee una resistencia sólo de respaldo de 1.5Kw.

Ya se ha comprobado: en los hoteles y restaurantes que tienen tanques de agua caliente eléctricos de 40, 60 y de 80 galones, cuando deciden eliminarlos e instalar el calentador Accelera, obtienen ahorros muy significativos, hasta de un millón de colones en un año. Y se garantiza, que en dos años, ya ha recuperado la inversión, obteniendo un súperavit, comentó Oscar Campos, Gerente de la empresa Campos Rudín, encargados de la distribución de estos calentadores.

Es importante tomar en cuenta que la vida útil de estos productos supera los 12 años. Ellos brindan garantía de cinco años contra defectos de fabricación. El calentador Accelera 300 es hecho en Alemania por la fábrica STIEBEL ELTRON.

Importaciones Campos Rudín
Tel: (506) 2257-4604.
www.camposrudin.com



La fábrica STIEBEL ELTRON, donde fabrican estos calentadores, cuenta con certificaciones eléctricas internacionales como la CE Europea y la ETL/UL de Estados Unidos.



Ellos abrieron su cocina

Desde que inició el 2015, Vino mundo decidió abrir su cocina, para invitar a los principales chefs del país a realizar juntos una propuesta gastronómica que acompañe vinos de las diferentes bodegas del mundo.

Randy Siles, Chef ejecutivo del Hotel Trópico Latino, ubicado en Santa Teresa, fue el primer chef invitado, quien presentó un menú que acompañó los vinos de la empresa Delika, de la mano del sommelier Andrés Mazuera.

Mientras que la chef Doris Goldgewicht, fue la segunda chef invitada, quien mostró una propuesta gastronómica que llevó a los comensales de viaje por las diversas zonas de Costa Rica, iniciando con un trío de ceviches: mango verde, cas con hierbabuena y palmito con pejibaye, acompañando al vino argentino Broquel Chardonnay, caracterizado por ser muy acuerpado y por su alto nivel de acidez, que conjugó de una manera perfecta esos platos.

Doris presentó una pechuga de pollo al estilo caribeño sobre rice & beans y ensaladilla de chayote, junto al vino de Sudáfrica Fleur du Cap Shiraz, de cuerpo medio, el cual sorprendió a los comensales.

Al igual lo hizo con el lomito a la parrilla con salsa de café y plátano verde en dos texturas, lo presentaron de la mano con el vino argentino Extravaganza Blend, quien se encargó de balancear los sabores y potenciarlos.

El vino argentino Trapiche Tardío, caracterizado por mucho fruto tropical maduro, se degustó junto con el postre "flan

de ayote con helado de tamarindo sobre arena de semilla de marañón".

Rodrigo Salazar, Chef ejecutivo de Vino Mundo se propuso abrir la cocina para que sus colegas compartan junto a ellos los secretos de preparar y maridar. Faltan 12 chef de presentar sus propuestas, quienes estarán en los próximos días elaborando el menú junto a los mejores vinos.

Vino Mundo Tel: (506) 2249 4715



Todos los platos presentados por Doris y Rodrigo, fueron maridados junto con la sommelier Ingrid Alfaro y los vinos de Grupo Pampa.



Remodelan con más de \$2 millones

Como parte de la consolidación de su operación, el Hotel Westin Playa Conchal se decidió por remodelar las dos torres del Royal Beach Club, espacio que forma parte de la exclusiva área para adultos.

De acuerdo con Hernán Binaghi, Gerente General de hotel Westin Playa Conchal, se hará una inversión aproximada de USD \$2 millones para remodelar las 122 habitaciones del Royal Beach Club.

“Con el nuevo diseño pretendemos reflejar el entorno natural que rodea al hotel y, de esta forma, ofrecer a nuestros huéspedes la sensación de estar en un oasis energizante,” señaló Binaghi.

Asimismo y como parte del enfoque de sostenibilidad del hotel, el nuevo diseño contará con elementos que permitan hacer un uso eficiente de los recursos; con mejoras para un mayor aprovechamiento de la luz natural.

El famoso Westin Kids Club será otra de las áreas que tendrá importantes remodelaciones este año.

“Todas estas mejoras en las instalaciones no sólo responden al interés de Westin Playa Conchal de brindar un servicio premium a nuestros clientes, sino que además, forman parte de la creación de un entorno que fomente el bienestar y relajación de todas aquellas personas que nos visiten, independientemente de la edad”, agregó Binaghi.

También resalta, el nuevo menú del restaurante fine dining:

“Manglar”, el cual abrió sus puertas en octubre del año pasado y se suma a los ocho restaurantes con los que ya cuenta el hotel.

El menú está compuesto con las inspiraciones gastronómicas del chef francés Laurent Van Geyt, platillos con los cuales pretende seducir el paladar de todos sus clientes.

Westin Tel: (506) 2654-3320



Conchal es uno de los pocos hoteles de la cadena que cuenta con la categoría Family Club, e inspirados en este concepto la marca a nivel mundial, desea alinear a sus más de 200 hoteles al nuevo programa de Westin Family este 2015.



ENCUENTRE EN NUESTRAS LÍNEAS, IDEAS INTERESANTES PARA HOTELES/RESTAURANTES:

VOLLRATH®

Cotice con nosotros
info@kr.co.cr / www.kr.co.cr
T. (506) 2223-0111

KEITH & RAMIREZ
industrial



Daniel ha sido dueño de distintos bares en Argentina. Además ha realizado creaciones únicas de coctelería publicadas en distintos medios y libros especializados en países como EEUU, Alemania y el Reino Unido

Hacia el World Class

Daniel Estremadoyro, reconocido mixólogo con 20 años de experiencia, visitó Costa Rica para compartir sus conocimientos con los participantes del World Class 2015.

Sus primeros 5 años detrás de las barras se desarrollan en una época en la que aún la coctelería de calidad no se había iniciado y era muy difícil, según él, encontrar información por la vía de los libros, donde incluso la información válida acerca de bebidas de calidad era escasa. Todo eso empezó a cambiar con la aparición de la red y la posibilidad de estar en contacto instantáneo con quienes serían los pioneros en esta nueva era.

Aprovechar la oportunidad de nutrirse de ellos y también de ser uno de sus primeros interlocutores en Latinoamérica cambió su manera de pensar y de actuar.

Así, incluso, radicado en una ciudad del interior de la Argentina, en poco tiempo se encontró mucho más conectado, individualmente con la tendencia internacional de todo el colectivo de bartenders de Buenos Aires y su participación en competencias internacionales, contribuciones en publicaciones especializadas en Europa y su inclusión luego en los paneles de jurados de certámenes globales no tardarían en llegar.

Ese contacto directo con el fenómeno global del "fine drinking" le permitió terminar de entender hacia dónde se dirigía la industria y empezar a compartir esa realidad con bartenders de su región.

¿Qué caracteriza a un buen mixólogo?

Son variadas las aptitudes que debe poseer. Un paladar entrenado, un dominio de las técnicas clásicas y de avanzada, conocimiento acabado de los insumos. Pero lo principal es su capacidad de empatía y una actitud enfocada en "el otro". Si el fin de sus creaciones no es generar experiencias placenteras a sus clientes, todas las demás aptitudes no tienen sentido.

¿Es importante que los bares tengan mixólogos o es suficiente con tener bartenders?

Entiendo al mixólogo como un profesional de la barra que además está especializado en la creación de nuevos sabores y rituales de servicio... Pero si su trabajo es desarrollado detrás de una barra entonces también es un bartender. Adicionalmente es muy excepcional encontrar un profesional dedicado que además de buenas prácticas laborales y organizativas no califique además como mixólogo según esa definición. Por lo tanto considero que la pregunta quizás podría ser replanteada para preguntar si los bares necesitan bartenders realmente profesionales o no... y la respuesta a esa pregunta siempre será positiva si el establecimiento pretende operar de manera organizada y rentable, ofreciendo calidad. Por supuesto que siempre habrá lugares que "no necesiten" profesionales a cargo de la barra, pero aquellos ni estarán en línea con la tendencia ni serán eficientes.



Máquinas de hielo,
repuestos
y servicio.



KOOLAIRE[®]
by **Manitowoc**

- Calidad y fiabilidad
- Precio competitivo
- Rendimiento al alcance
- Dos tamaños de hielo
- Garantía de 3 años sobre máquina y 5 años sobre compresor
- Disponibles ¡YA!

30
1984-2014 Aniversario

ARTICA

Calidad. Respaldado

www.artica.cr



Visítenos 50 metros norte de la agencia Bosch, la Uruca, San José. Tel.: +506 2257-9211 Correo: ventas@artica.cr

Argentinos de trayectoria gastronómica

Responder a todas las demandas, y a los diversos gustos, desde los más clásicos a los más contemporáneos, en lo que es cubertería, cristalería, vajilla de porcelana, chafing dishes, servicios para el buffet y accesorios, es lo que ha logrado resaltar a la empresa argentina Volf en Sudamérica.

Ellos se han caracterizado por estar en los primeros puestos como proveedores para el mercado hotelero-gastronómico, quizás porque aseguran ajustarse con los requisitos y exigencias de este sector.

Volf está incursionando en el área geográfica de Centroamérica y Caribe, con el objetivo de captar empresas interesadas en representarlos en cada país de la región.

De acuerdo con Fernando Vainberg, Presidente de Volf, para reforzar y posicionarse en la zona, el año pasado inauguraron sus propios depósitos, en Panamá Pacífico (Zona Franca de Panama City), desde donde operan y abastecen a distribuidores exclusivos asegurandoles un adecuado servicio en el abastecimiento, valor agregado para la inmediata reposición, "Just On Time".

Volf existe desde 1920, cuando comenzó con la producción de cubiertos de Alpaca plateada y de plata maciza. Y es que, ya suman cuatro generaciones en la dirección de esta empresa.

Con temperamento y pasión de acero. Así se define esta empresa pionera con casi un siglo de experiencia en el tema, y caracterizada por contar con una colección de productos, líneas y modelos diversificados, adaptados a cada estilo y necesidad.



www.volf.com.ar



Expositor
EXPHOIRE
EXPO PARA HOTELES Y RESTAURANTES



Un negocio ágil
con **ALDELO POS**

Mobilidad, Consolidación de datos
en la nube (Enterprise Cloud™)

Con la confianza que dan más de 80,000 instalaciones alrededor del mundo, brindando estabilidad, eficiencia y flexibilidad.

S&G
SISTEMAS

Tel: (506) 2290-1970 • ventas@sygsistemas.com • www.sygsistemas.com

Con siete unidades gastronómicas diferentes

Saúl Bistró abrió sus puertas en 7 bancas Escazú, en Diciembre de 2014, y ya planea su segunda apertura en la zona este del país, Curridabat, así como su tercera en un Centro Comercial, para antes de que termine el 2015

La visión de sus diferentes unidades gastronómicas llegó como una gran oportunidad de crecer en Costa Rica, por lo que proyectan desde ya para 2016 la apertura de cuatro negocios más. Para abarcar con un total de 7, en el mercado costarricense.

De acuerdo con Gustavo Guzmán Méndez, Gerente de expansión de Saúl E. Méndez, ellos están muy satisfechos por como ha respondido el mercado de Costa Rica con el Bistró inaugurado en diciembre. Quizás porque llegaron con un concepto que cambia el balance de lo que es comer bien en un ambiente informal, con un nivel de precio normal, y con un factor muy especial que es el horario, desde las 7:00am y hasta las 10.00pm entre semana, mientras que media noche para viernes y sábado.

Los períodos de atención en este lugar son largos, y llama la atención que este espacio gastronómico le apueste fuertemente a la cultura del desayuno, ya que por lo general, la mayoría de restaurantes abren a media mañana.

"Nosotros además conceptualizamos un lugar donde se pueda venir como las personas se sientan cómodas, ya sea en short y hasta en sandalias, porque somos un espacio que ha logrado ese ambiente, porque estamos en medio de un mercado amplio, que cubre las posibles alternativas", dijo Guzmán.

Y es que ya sea en el deck, las terrazas, jardines, o en el espacio interno, visitar Saúl Bistró es una oportunidad que conjuga una mezcla de clientes que se han hecho frecuentes, desde colegiales, compartiendo una pizza, hasta grupos de señoras reunidas tomando alguno de los té importados o ejecutivos haciendo negocio consumiendo algo más formal.

Gustavo reconoce que la variedad de bebidas y comidas cubre las posibles alternativas de atención a los diferentes clientes, por lo que ellos se han esmerado en seleccionar los productos de elaboración de los platillos, que aunque sean sencillos, fueron minuciosamente buscados, tales como el pan, el café, la mantequilla y todo lo demás, muy a detalle. 45 personas trabajan en la división de gastronomía, capacitadas algunas en Guatemala, donde cuentan con 25 unidades gastronómicas diferentes.



Saúl Bistró. Tel: (506) 2228-8685

El próximo Saúl se llamará Casa San Juan y aunque no será igual a este Bistró de Escazú, los espacios abiertos, rodeados de naturaleza lo caracterizarán, como un oasis en medio de la ciudad



LaundryPRO[®]
KEMICAL

¡Buenos resultados SIEMPRE!

Nuestro programa para lavanderías emplea productos de limpieza de avanzada y **amigables con el medio ambiente.**

GreenPRO[®]
KEMICAL

Otorgamos equipos de tecnología de punta que permiten a nuestros clientes optimizar sus procesos de limpieza.

Tel: (506) 2438-4218 / Fax: (506) 2439-0322
E mail: servicioalcliente@kemical.net • info@kemical.net
www.kemical.net

Protegemos la salud, higiene y bienestar de las personas

Festival de Cerveza Artesanal

¿Sabía que en Costa Rica hay más de 60 tipos diversos de cerveza?



Precisamente, esa es la propuesta que va a mostrar el Festival de la Cerveza Artesanal, el evento más importante de la Asociación de Cerveceros Artesanales de Costa Rica, actividad que se realiza desde 2012 anualmente y que pretende mostrar a esta bebida como gourmet, a través de su degustación, elaboración y disfrute, con actividades adicionales.

Cervezas artesanales nacionales, de productores independientes, ya sea de micro cervecerías, brewpubs (bares o restaurantes que elaboran su cerveza de la casa), así como tiendas especializadas y hasta empresas que están en proceso de salir al mercado, cuentan con la oportunidad de exponer sus futuros productos.

Otro de los atractivos del festival es la premiación del Torneo Nacional de Cerveza Casera. En este torneo no participan los expositores del festival, si no personas entusiastas que elaboran cerveza casera como pasatiempo y compiten por reproducir estilos clásicos de cerveza.

El Festival de Cerveza Artesanal 2015 se realizará el Sábado 6 de Junio 11:30 a.m a 7:30 p.m en Centro de Evento Pedregal. Los visitantes deberán cancelar un monto de 12.000 colones por concepto de entrada al evento, que incluye un vaso de 5 onzas.

Se contará con un tipo de entrada especial para el conductor designado, la cuál tendrá un valor de 6.000 colones y no recibirá vaso, estarán identificados debidamente con un brazalete diferente.

El visitante adicional podrá comprar tiquetes de cerveza con un valor de 1.000 colones cada uno. La compra del tiquete

es solo para mayores de 18 años. Cada tiquete de cerveza equivale a una muestra de 5 onzas de cualquiera de las cervezas en exposición.

Las entradas se pueden adquirir en www.festivalcervezaartesanal.com
* **Actividades, música y charlas**



TENGA EL CONTROL TOTAL DE SU NEGOCIO

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

- Lider 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

Tel: (506) 2296-2345 | frojas@pospan.com | www.pospan.com | www.micros.com

Café con tecnología

“Estamos trabajando con todos los modelos de máquinas de espresso RANCILIO sin embargo la máquina que está patrocinando el Reto Barista en Exphore es la RANCILIO CLASSE II, la cual es el tope de fábrica y la máquina con más tecnología a nivel mundial”, indicó Alvin Vargas de Corporación ACS

CORPORACIÓN ACS, ubicada en Sabanilla tiene la distribución de la marca RANCILIO para Costa Rica desde Enero de 2015, aunque esta marca tiene más de 15 años de estar presente en el país.

Ellos cuentan con un Show Room para dar talleres y cursos relacionados con el café y el mundo del barismo, también con el único técnico certificado por RANCILIO Italia para toda Centroamérica, para poder dar un soporte técnico a todos los clientes.

Corporación ACS: (506) 2283-9333



“Queremos ser la empresa que mejor servicio da en equipo de café en CR”, señaló Hernán Acuña, Gerente de ACS

Con energías alternativas

El Hotel Real InterContinental Costa Rica inauguró su nueva caldera que permite calentar el agua usando combustible verde en vez de combustible tradicional.

La biomasa es un residuo de carácter orgánico considerado un combustible de origen renovable. Esta caldera utiliza los pellets, pequeños cilindros que son el resultado de comprimir residuos de madera como el aserrín, los cuales tienen alta densidad y gran poder calorífico. Con esta implementación el hotel reducirá su huella de carbón y el gasto en energéticos fósiles (Diesel).

“Dentro de nuestra visión buscamos estar a la vanguardia en temas de tecnología y ser innovadores en el uso de energías alternativas para reducir la huella de carbono. A través de esta iniciativa buscamos principalmente ser responsables con el medio ambiente así como ahorros operativos”, agregó Ricardo Meléndez, Gerente General del Hotel Real InterContinental Costa Rica.

Esta tecnología fue instalada por la empresa EcoSolutions, de capital nacional, dedicada a la venta e implementación de equipos para ahorro de energía.



El Director de ambiente, Director de Eco Solutions, Alcalde de Escazú, Ministro de Turismo y Ricardo Meléndez Gerente General del hotel Real InterContinental

MÁQUINAS DE ESPRESSO ITALIANAS CON LA MEJOR TECNOLOGÍA Y A PRECIOS MUY COMPETITIVOS



REPUESTOS - SOPORTE TÉCNICO - CAPACITACIÓN PARA SU PERSONAL - GARANTÍA

RANCILIO

coffee is the World

Corporación

ACS

Sabanilla S.A.

**VISITENOS EN SABANILLA DE MONTES
DE OCA 150 MTS ESTE DEL
BANCO NACIONAL**

TEL: 2283-93-33

CEL: 8403-23-74

Costa Rica en el Chefs Cup Südtirol sponsored

Marco Ganoza, Propietario del restaurante La Divina Comida, iniciando el 2015 se fue a Italia con dos maletas, una de ropa y otra literalmente era una verdulería ambulante, porque ahí llevaba desde culantro coyote, flor de itabo, hasta ñanpi, tiquisque y tacaco, entre otras verduras más, con el objetivo de mostrar lo que la gastronomía costarricense ofrece.

Esto porque, él fue el primer representante de la región Centroamericana en la historia del evento Chefs Cup Südtirol, dónde se reciben únicamente 50 chefs del mundo. En una actividad creada como una idea de Norbert Niederkofler, Cocinero del Alto Adige de dos estrellas Michelin que quería juntar los chefs en un ambiente agradable para discutir los cambios y desarrollos de la alta cocina.

Marco representó Costa Rica, que por primera vez se hizo presente en un evento que reúne a los principales protagonistas de la cocina nacional (italiana) e Internacional en Südtirol, Patrimonio Mundial, Unesco. En la décima edición de Chefs Cup Südtirol sponsored by S.Pellegrino, realizado en la Alta Abadía, Italia.

Él llevó tres propuestas inspiradas en ingredientes de la cocina nacional: She-Free- Hot: Canasta de Yuca y Parmesano, rellena de arroz, frijoles, pulpo, y picadillo de palmito (en vez de pico de gallo) . Sopa de Pejibaye con quinoa y queso de cabra. Bacio de pasta filo relleno de piña, queso palmito y coco, con salsa de moras y coco, como postre.

A partir de ese evento, con el objetivo de potenciar la gastronomía costarricense al más alto nivel, La Divina Comida pasa a formar parte de Tayta Group, empresa que cuenta con muchos planes para proyectar a nivel nacional e internacional este tema, además desarrollan un programa de cocina en Tv, así como una revista menú para los clientes de su restaurante, entre muchos planes más.

La Divina Comida. Tel: (506) 2208-8899



Marco Ganoza se propuso dar a conocer platos y productos que normalmente no se consumen e irlos promoviendo en las mesas, en las cocinas, creando curiosidad e inquietud entre los locales.

**DISTRIBUIDORA
DE PRODUCTOS
PARA HOTELES &
RESTAURANTES**

TEL.: (506) 2680-0139
FAX: (506) 2680-0679
E-MAIL: INFO@KION.CO.CR
WWW.KION.CO.CR
GUANACASTE



Hard Rock en Guanacaste

Hard Rock Café Guanacaste se ubicará en el proyecto Pacífico en Playas del Coco y abrirá sus puertas en el segundo semestre de este año, según confirmó Fausto Solano, Gerente del Hard Rock San José.

El diseño del nuevo establecimiento será diferente al que está dentro de las instalaciones del Hotel Wyndham Herradura en Belén de Heredia; conservando únicamente la utilización de un escenario para presentaciones musicales.

En las instalaciones guanacastecas se desarrollará un concepto más playero y se incorporarán aspectos típicos de la zona, hasta se incluirá un deck.

La infraestructura en Guanacaste comprende un edificio de 650 metros cuadrados de dos pisos, uno de ellos será para oficinas y bodegas y el otro para la atención de un máximo de 200 personas.

Para esta apertura la franquicia estima que deberá desembolsar unos \$2,5 millones y prevé la contratación de unas 44 personas.

Playas del Coco es ciertamente la zona que tiene más exposición internacional por ser la más cercana al aeropuerto, de acuerdo con Solano, en la zona del Coco cuentan con muchos nacionales que habitan y visitan el lugar, además están cerca de Liberia donde hay también mucha población, y el aeropuerto.

Fausto indica que la idea es una semejanza con el de San José, hasta con el menú, donde resalten las hamburguesas legendarias.



Fausto Solano, Gerente de Hard Rock, tiene 10 años de trabajar con la compañía. El comenzó en Atlanta, de ahí pasó a México y se encargó de la apertura en Costa Rica

Hard Rock Tel: (506) 2239-2828



Agradecemos a nuestros clientes por su apoyo debido al incendio que aconteció en nuestra empresa durante el mes de febrero.

Dichosamente los daños fueron solo materiales y no afectaron la operación de distribución de nuestra empresa.

¡Seguimos comprometidos con nuestro propósito de llevar los más exquisitos productos alimenticios hasta su mesa!

Tel: 2249-5555

Facebook/oceanicfoods

Dirección: 6k Oeste de Forum, Carretera a Ciudad Colón



Refuerzan equipo de ventas en JW Marriott

Frederique Naffrichoux es la nueva Directora de Mercadeo y Ventas del JW Marriott Guanacaste. Son 20 años de experiencia que la respaldan, en el área de Mercadeo y Ventas del sector de hospitalidad.

Ella estableció su plataforma en línea de su compañía en México y Latinoamérica, reclutó un equipo, y creó una estrategia de mercadeo que les permitió aumentar las ventas en un 30%. Vendió la empresa después de 3 años y actualmente está de vuelta en el negocio hotelero con JW Marriott Guanacaste. Frederique habla tres idiomas: inglés, francés y español.

Jw Marriott Tel: (506) 2681-2000



Es la primera vez que la francesa Frederique llega a Costa Rica.

Experiencia:

Director de Mercadeo y Ventas, JW Marriott Guanacaste, Costa Rica.

Noviembre de 2014 - Actualidad (4 meses)

Director Comercial en iMeetingsworld.com

Febrero de 2011 - Noviembre de 2014 (3 años 10 meses)

Posicionó un hotel familiar en el mercado hotelero de lujo a nivel mundial.

Director de ventas en Avis Mexico

Febrero de 1996 - Mayo de 2002 (6 años 4 meses)

Grupo y Convenciones en el Hilton Park Lane

Febrero de 1988 - Julio de 1992 (4 años 6 meses)



Diseño | Ventas | Soporte | Repuestos

Haga una inversión inteligente.
Nuestra marcas son las mejores en sus categorías
en calidad y retorno de inversión.



Hornos Combi
Lavaplatos
Triturador de Alimentos
Procesadores de Alimentos
Rebanadoras
Balanzas

Hornos Tostadores de Sobremesa
Cocinas de Inducción
Rebanadoras/Cortadoras Manuales
Batería de Cocina

Cocinas eléctricas o a gas
Hornos de Vapor

Blast Chillers
Mesas de Prep. Refrigeradas
Cámaras de Refrigeración/
Congelación



Parrillas

Sistemas de Extracción/
Ventilación

Máquinas de Hielo

Hornos de Banda

Refrigeración
para Bares

Lámparas
Calentadoras

Hornos de Microondas

Cotice con nosotros: 2223-0111 | www.kr.co.cr | info@kr.co.cr



La empresa señala que la inversión en inmobiliario y equipo del Vindi que recién inauguraron en Coronado ronda los \$300.000



Tiendas de conveniencia Aumentando la diversificación

El objetivo desde que nacieron es de crecer y seguir creciendo. Todos los entrevistados coinciden en que hay mercado para eso de ganar cada día más clientes. Todo a través de satisfacer las principales necesidades de los consumidores. Con ubicaciones estratégicas, horarios amplios de más de 12 horas, producto exclusivo, comidas preparadas, que va más allá de lograr compras de relleno a clientes fieles. ¿Cómo lo hacen?

Florida Ice and Farm Company adquirió Musmanni en el 2011. Actualmente, reúnen 65 Musmanni Mini Súper principalmente en el Gran Área Metropolitana, así como en Jacó y la zona sur del país. La más reciente apertura de Musmanni Mini Súper está en Avenida 5 de San José, frente a la parada de buses de Guadalupe.

Los Musmanni Mini Súper ponen a disposición del consumidor desde abarrotes, comidas preparadas, repostería, panadería y cafetería, hasta artículos de limpieza para el hogar y cuidado personal.

Musmanni continúa produciendo pan y repostería tanto en sus tiendas tradicionales (142 panaderías en total), como en las nuevas tiendas Musmanni Minisuper, sin embargo en esta última modalidad también pone a disposición el surtido, que varía en las tiendas de acuerdo a su tamaño y a su ubicación, sin embargo todas las tiendas mantienen una

base de artículos que solucionan cualquier necesidad de consumo.

El horario de los Musmanni Mini Súper es de 5:00 am a 9:00 pm. Todos están ubicados estratégicamente en diferentes zonas y varían de tamaño, pero están bien distribuidos para que el consumidor encuentre con facilidad los productos que necesitan.

Musmanni Mini Súper compite en este segmento a través de precios competitivos, productos frescos y una variedad o surtido de productos de conveniencia.

Un supermercado diferenciado. Automercado vio como aumentar en diversificación y decidió innovar con Vindi, en 2012, cuando abren el primero en San Joaquín de Heredia y ya suman 12, principalmente en el área metropolitana en sectores como Santa Ana, Escazú, Tres Ríos, entre otros.

A través de una amplia oferta ellos buscan satisfacer las



TransClima

TODO EN SOLUCIONES DE REFRIGERACIÓN

Nacemos de la necesidad de nuestros clientes productores y distribuidores, de llevar al consumidor final, productos en óptimas condiciones.



Somos especialistas en la venta e instalación de equipos de frío para supermercados y tiendas de conveniencia.

Fabricamos cuartos fríos y centros de distribución para la industria de alimentos y bebidas.



Somos distribuidores autorizados en Costa Rica y en Nicaragua de Hussmann, marca líder en equipos para supermercados y tiendas de conveniencia.

HUSSMANN®

necesidades del consumidor; con un surtido amplio de compras de relleno y de diario, alquiler de películas, usos de cajeros, pagos de servicios. Sin embargo, Vindi nace con el objetivo de ser una solución de compra cercana, porque se encuentran a pocos minutos cuentan con amplio horario, ofrecen una atractiva propuesta promocional.

Los puntos de servicio de Vindi miden entre 450 a 500 metros cuadrados, con un horario de atención de 6:00am a 10:30pm

De acuerdo con Guillermo Alonso García, Gerente de Vindi, además de abarrotes ofrecen productos frescos, desde frutas, verduras carnes, comidas preparadas, rostizadas, panadería y repostería fresca que hornean varias veces al día. También cuentan con un surtido amplio de marcas internacionales que complementan la oferta.

"No somos una tienda de conveniencia, somos un supermercado, pero diferenciado, adicionalmente contamos con instalaciones modernas, seguras y caracterizadas por la buena iluminación".

La empresa está evaluando otras ubicaciones en el país por lo que no descarta abrir más Vindi en el 2015 y así continuar con la expansión.

Estar bien surtidos además de la elaboración constante de pan y repostería les suma puntos a los Mini Super Musmanni, indican

Entender lo que el consumidor busca.

Eso es lo en lo que se ha valido Delimart para fortalecer su propuesta. Donde la conveniencia es rapidez. A pesar de que nacieron en 2013, y suman 6 puntos de venta, de los cuales dos se caracterizan por algunas especialidades, porque elaboran batidos al momento, y además de las comidas empacadas frescas por las que sobresalen y de las que preparan al momento, agregaron alimentos más saludables como ensaladas. Eso en Avenida segunda y el valor agregado del servicio express en Global Park.

Con horarios de 6:00am a 10:00pm de lunes a domingo, con excepción de los dos locales ubicados en los parques industriales, todos los puntos de venta son personalizados, es decir, de acuerdo a lo que el consumidor busca, se han ido fortaleciendo.

Flavia Loeb, encargada de mercadeo de Delimart, comentó que ellos van a traer una franquicia mundial, líder en conveniencia de las que hay 14 mil en el mundo, presentes en Centroamérica únicamente en Honduras, en Latinoamérica en México y en Estados Unidos, Asia y otros, con un concepto bastante diferenciador e innovador.

Ellos van a mantener sus productos pero deben incorporar otros nuevos. Delimart se va a transformar en Circle K.





En las entrañas del ron

Enamorar, con Flor de caña. Ese precisamente, fue el objetivo de los distribuidores de ese ron en Costa Rica, al llevarse de tour a Nicaragua, a un grupo de clientes costarricenses de este ron.

Muchos tuvimos la oportunidad de conocer de cerca la historia, el proceso, la planta de elaboración, así como las bodegas especiales de añejamiento, llenas de aromas inolvidables, y hasta la bodega de catación “Reserva de la Familia”, donde se almacenan las más finas reservas de ron que han guardado por 5 generaciones.

El secreto que caracteriza a esta marca alrededor del mundo lo comprobamos, a través del “Tour Flor de Caña”, primer parque temático en Nicaragua, donde se vive un recorrido a través de los aspectos fundamentales de la marca, con información de este ron y de su proceso registrado Slow-Aged. Para Flor de Caña la innovación es una tradición, y como muestra de esta vocación, fue que se creó este destino turístico en Nicaragua de clase mundial, donde los visitantes pueden conocer la historia a detalle de este ron.

El “Tour Flor de Caña” abrió sus puertas en Octubre de 2012, dirigido tanto a turismo extranjero como a público nacional. A la fecha se han recibido más de 27.000 visitantes, de los cuales 30% son extranjeros, principalmente procedentes de los Cruceros del Puerto de Corinto, Alemania, Estados Unidos y Centroamérica.

Los arquitectos e ingenieros nicaragüenses se inspiraron en la esencia del ron y su característico tonel, para dar la bienvenida al Tour Flor de Caña. Este emblemático tonel agigantado es la entrada a otra dimensión, hacia las entrañas del ron.

El recorrido comienza apreciando la histórica locomotora – que está ubicada en la estación Chichigalpa, en honor a la ciudad, cuna de Flor de Caña – que desde los inicios de la compañía, en 1890 transportaba la caña de azúcar y a colaboradores desde Chichigalpa hacia el Ingenio San Antonio.

Luego se visita la Estación “Cine Adela” donde se hace un recorrido virtual de la historia de Flor de Caña y los datos más interesantes de la compañía en responsabilidad social y ambiental. Seguidamente se visita la bodega de catación “Reserva de la Familia”, donde se almacenan las más finas

Maritza Barrera y José Delgado, de los supermercados Luperón



reservas de ron que han guardado por 5 generaciones. Posteriormente se visitan las Estaciones de Embarilado y Bodega Slow-Aged donde se conoce el diferenciador proceso de envejecimiento natural de ron Flor de Caña. Por último, el recorrido culmina en un edificio muy particular que simula el tonel de ron más grande del mundo, en éste alberga el museo, el bar y la icónica Boutique Flor de Caña. Una combinación de estaciones que invita a disfrutar de imágenes representativas, de una vista única al Volcán San Cristóbal y sobre todo, la degustación de un Flor-Soda preparado con Gran Reserva 7.

“Nuestra marca es clásica y contemporánea, con un proceso artesanal masivo, es una marca con rostro nicaragüense donde se combina la tradición; donde la Responsabilidad Social es uno de nuestros principios, por eso nuestro “Tour Flor de Caña” es también un orgullo para los nicaragüenses”, expresó así Mauricio Solórzano, Gerente de Relaciones Públicas y Embajador de Flor de Caña.

Los clientes invitados

- Supermercados BM, Zona Sur.
- Supermercados Luperón, Playas del Coco.
- Almacén y Distribuidora Herrera, Guanacaste
- Almacén y Distribuidor de licores Naranja
- Almacén de vinos y licores selectos
- Hotel Tamarindo Diria
- Cadena de bares Kbaña Classic
- Almacén de licores P y G

Alberto Cubero y Arturo Papadopolo se encargaron ellos mismos de decorar el lugar, junto con dos expertos.



Fotografías por:
Alessandra Baltodano



Go Fish:

Con la estrategia de la diferenciación

■ Cuando Alberto Cubero y Arturo Papadopolo, se propusieron abrir un restaurante especializado en mariscos, contaban con muchas ideas novedosas, la experiencia en gastronomía, en administración, servicio al cliente, pero no contaban con presupuesto. Así que comenzaron a tocar puertas, las que a la vez les cerraban totalmente. La decepción fue grande, pero no alcanzó trincar el sueño que visionaron, plasmar una revolución culinaria, que fue más allá de la propuesta inicial.

A ellos no les quedó de otra que comprar de contado y empezar con lo mínimo. Sin embargo, diversificando, es como nace Go Fish, conceptualizados como su nombre lo dice en comida diferenciada a base de mariscos, en un 60% para llevar y un 40% para comer en el lugar, sobre todo por el tamaño pequeño del local, ya que inician con apenas 6 mesas, y como personal de trabajo un empleado. Tenían que hacer y ser diferentes, según Alberto Cubero,

Chef ejecutivo y Co Propietario, por lo que desde el principio se proponen una estrategia: lograr que los clientes no vayan solo una vez, sino varias a la semana. Eso, con precios diferenciados, así como productos alternativos, iniciando con cerveza artesanal, de Seguas y Libertas, porque además de ser los pioneros de estas bebidas en Costa Rica, según los Propietarios de Go Fish, fueron de los pocos que les dieron mucho apoyo y confianza para que iniciaran.

Todo eso, acompañando un menú que los consumidores locales no hubiesen probado, y que le diera la vuelta al mundo en una fusión de sabores.

Y lo logran creando recetas de lugares del Mediterráneo hasta Asia, de Estados Unidos hasta Costa Rica. Parte de lo diferente fue crear opciones casuales para comer, y eso lo hicieron para atraer, por ejemplo con los famosos "buckets", concepto de Nueva Orleans, que son baldes de mariscos empanizados, acompañados de tres salsas, elaboradas por ellos mismos, con papas fritas aderezadas con vinagre y paprika, o con algo más formal como la corvina Duglere, de origen francés, receta de uno de los mejores chef del mundo. Eso sí, como ellos se propusieron trabajar con producto fresco, seleccionaron minuciosamente a sus proveedores de marisco, para que el 80% no fuera congelado, ya que por ejemplo deben adquirir algunos importados que aquí no hay como el salmón.

Y para poder lograr la propuesta, Alberto, que además de ser el chef, encargado de servicio al cliente y compras, tenía que levantarse diariamente 5:00am para recibir marisco, revisarlo, oler, probar, asegurarse de cuidar el producto, que por ser marisco, según él, tiene un manejo más difícil, sobre todo de compras estratégicas.

Así que por ese motivo y al tener materia prima tan cara como la langosta, el camarón y la corvina, desde el principio el menú ha sido corto, pero selecto, porque sólo así pueden controlar mejor lo que se hace, como dice Arturo, el que mucho abarca poco aprieta...

Rápido el negocio los obligó a crecer, porque aunque tenían 6 mesas, la fila para esperar lugar era de 10 mesas, además no podían seguir atendiendo ellos mismos, "sino los clientes se nos iban a ir a otro lugar", contó Arturo.

Al año, logran integrar a su tercer socio Jaime Goldenberg, y pasan a tener 14 mesas, al tiempo 26, con 110 personas sentadas; Contratan más personal y Alberto logra salirse de la cocina para empezar a chinear al cliente creando un servicio mucho más personalizado, porque saben que tan fácil como un comentario en redes sociales los puede levantar, igualmente los puede destruir, así que si alguna persona no se comía el plato completo era punto de análisis, y hasta de volverlo a preparar, de dar cortesías. "El asunto es que de aquí nadie se va insatisfecho, prefiero no cobrar algo que no les gusta, pero que se vayan contentos para que vuelvan", dice Cubero.

Ganarse la confianza de los clientes, ha sido la clave, porque ellos han tratado de centralizar las compras con proveedores triple A, en lo que respecta a mariscos, la gran mayoría son artesanales, ya que se enfocan en una ideología totalmente sostenible y todo es pensado en cómo funcionan las costas del país, que hay vedas y se acaba la corvina o el camarón, por lo que compran mariscos también de diferentes partes del mundo, importados y congelados en un mínimo porcentaje.

De acuerdo con Alberto, además cuentan con una oferta de vinos de diferentes partes del mundo pero diferentes, no muy conocidos, como el vino verde, que es veraniego, suave y con poco alcohol.



Y es que, el sueño de Alberto de toda una vida se fue plasmando en cuestión de tres años.

Siempre su visión fue de una marisquería, pero diferente. Quizás porque creció en el Golfo de Nicoya, alrededor de mariscos frescos, y se propuso especializarse en gastronomía, la que estudió en la universidad Interamericana, así como administración hotelera, porque siempre lo apasionó eso de lograr un servicio al cliente, pero personalizado.

La experiencia la fue ganando antes, ya que trabajó en diferentes lugares, siempre en manejo de cocinas, como chef ejecutivo y hasta en un departamento de investigación y desarrollo igual como chef, en costos y también con mariscos.

Todo eso fue parte del crecimiento, y actualmente cuentan con un personal de trabajo de 16 personas.

La proyección es expandirse hacia el oeste, continuar capacitándose en ferias gastronómicas para compartir conocimientos con su personal. Ahora tienen apoyo de importantes proveedores con los que trabajan: Costa Rica Craft Brewing, Sabores Argentinos, Pampa, Keith y Ramirez, Yamuni, y Tips.

Además resaltan que a nivel tecnológico trabajan con el software micros de Pospan, considerado, según ellos, como el más eficiente, ya que les ayuda montones en organización, con información muy completa que les sirve para tomar decisiones.

Las filas continúan en espera de mesa, aunque los identifica el nombre "Go" que nace por la idea de que los llamaran y pasaran a llevarse la comida, ahora ofrecen el express, y eso es parte de la diferenciación.

Es definitivo que aquí los clientes se sienten como en casa, en las más de tres horas que estuve en el lugar, en un día entre semana, entraban y salían por montón. Pude comprobar el ambiente cordial donde todos se conocen, se llaman por su nombre. Lo que más me llamó la atención fue al salir un cliente cuando le dijo ¿Cómo le fue? Y el cliente respondió sonriente -muy bien, como siempre-

Las ventas

140 kilos de pulpo a la parrilla en una semana.

1200 ostras al mes.

560 kilos de pulpo al mes es de lo más vendido.

Tel: (506) 2272-7154

Celeste Mountain Lodge:

Receta triunfadora

+ Rodeado por reservas forestales y por el Parque Nacional Volcán Tenorio + Original diseño contemporáneo
+ Fuerte filosofía de Turismo Responsable + Innovadora cocina Tica-Fusión

Por Nuria Mesalles
nuria@ekaconsultores.com



“Rotamos 15 platos y 20 postres. De vez en cuando cambiamos porque nosotros mismos nos aburrimos. Nos gusta mucho innovar”. En la fotografía: Joel Marchal, Propietario, Eric Rizzato Administrador y Chef, Luis Gómez Chef, María Cristina Paniagua, Lizbeth Barahona y Cris Rodríguez, Asistentes de Cocina.

Desde el momento que uno entra en este hotel se siente la magia. Cada rincón y cada detalle está cuidadosamente planeado. Nos sorprende la originalidad del diseño. El buen gusto y la naturaleza se desbordan....

Tuvimos largas conversaciones con el propietario del lugar: Joel Marchal, quien junto a su esposa Selma, Eric Rizzato Administrador y Chef y todo el personal nos hicieron sentir bienvenidos.

Para entender un poco el alma del lugar, es necesario adentrarse a sus orígenes.

¿Cómo iniciaron? Con palabras de Joel Marchal, Propietario

“Soy un tipo veterano de la industria. En 1988 fundé una operadora de viajes en Vancouver, Canadá, especializada en América Latina (había estado 5 años en Brasil antes). En el 89 vine a Costa Rica por primera vez y en el 90 publicaba mi primer catálogo con programas en Tiquicia. Traje a miles de Canadienses a Costa Rica, seguí y participé en el crecimiento de esta linda industria durante muchos años... Vendí la empresa y me radiqué en CR en el 2003 con la familia. Conocí Río Celeste. En ese momento era desconocido, no era parte del escenario turístico nacional, había escasa oferta de alojamiento muy básico...

Entonces empecé este proyecto. Construimos en el 2007, abriendo las puertas al final de ese año. No había calle (se extendió al parque nacional en el 2011), no había luz... pero aun así creí en el proyecto”.

Hablemos de la comida.

+ Comida Tica-Fusión

“Creemos que el buen comer debe ser parte de una experiencia de viaje enriquecedora”.

Esto dice su página web. Y lo cumplen. Lo primero que nos preguntaron al llegar es si teníamos alguna restricción alimenticia. Ofrecieron cocinar platos especiales, en caso de que la tuvieramos.

Los tres tiempos de comida vienen incluidos en el precio de la habitación. La comida está inspirada en las recetas tradicionales costarricenses con ingredientes locales. Sirven un menú diferente cada día.

Cuentan con un horario estricto de comidas. Los comensales se sientan todos a la vez, en mesas compartidas y se sirven 3 platos: entrada, plato fuerte y finalmente el postre. En vez de vajilla de cerámica, los platos vienen servidos en tablas de madera cubiertas con hoja de plátano. Cada plato es una sorpresa. Son cuidadosos con la presentación y buscan cautivar al comensal.

Ejemplo de platos que probamos:

- Queso local frito sobre ensalada tropical, aderezo de papaya
- Filete de pescado con chutney tropical, galletas de arroz frito, chayote con vinagre balsámico
- Pollo en salsa de coco y jalapeños, arroz colorado, chips de camote, ramillete de vainicas
- Tilapia en salsa de maracuya, empanadas de plátano con queso de la zona, puré de yuca
- Flan de café con helado de aguacate

Detalle novedoso: para nuestras caminatas al volcán, nos prepararon lonchera, la cual consistía en comidas frías envueltas en hojas de plátano y empacadas en bolsa de papel. Y una bebida en envase no desechable, por supuesto.

+Filosofía de Turismo Responsable

“Creemos que la industria del turismo puede manejarse de manera más amigable, reduciendo sus impactos ecológicos y sociales y fomentando el crecimiento positivo de las

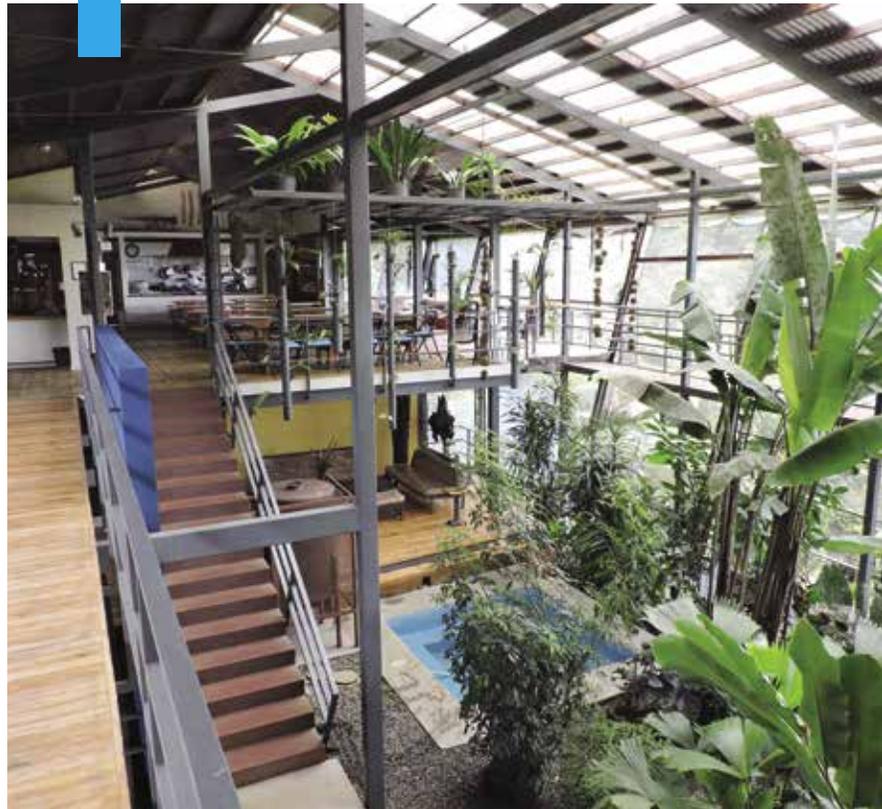


Tel: (506) 2278-6628
www.celestemountainlodge.com
Celestelodge@ice.co.cr

comunidades locales. Estamos felices en ayudar a Costa Rica a fortalecer su lugar como destino turístico que trabaja en esa dirección”.

Aquí algunos ejemplos:

- Uso de materiales reciclados, re-usados o recuperados, como 1000 llantas de camión recicladas para muros de retención y drenaje, sobrantes de tubos para lámparas, metal desechado.
 - Madera sólo de plantaciones (teca, laurel) o recuperada en la propiedad
 - Edificio de 2 pisos sobre postes, para mínima ocupación y movimiento de tierras.
 - Diseño arquitectónico concebido bajo normas 'bio-climáticas' para aprovechar las condiciones del clima
 - Agua calentada con paneles solares
 - 3 Bio-depuradores para aguas residuales
 - Uso de aguas de lluvia para los “Baños Calientes Tropicales”
 - Ahorro en energía y agua (duchas y bombillos, lavadora de ropa y congelador económicos)
 - Iluminación mínima en edificio de noche para minimizar impacto sobre el bosque adyacente
 - Secadora de ropa bio-climática
 - Uso de jabones, detergentes y productos personales biodegradables
 - Clasificación y reciclaje de basura a través del Colegio Técnico de Upala
 - Reforestación con especies endémicas de la región
- Y por último, quiero compartirles un fragmento de la hoja que nos dejaron en la habitación. Muestra que quieren no solo hacer la estadía placentera, sino dejar huella en cada persona que los visita.
- “Hemos construido este proyecto con prácticas amigables y queremos decirles, queridos huéspedes y visitantes, que es posible sin embargo muy urgente empezar a construir un mundo mejor. Le invitamos a adoptar prácticas similares en



Datos interesantes....

Para nosotros tripadvisor es la mejor herramienta de mercadeo. Somos muy cuidadosos en contestar todo. No tenemos huerta porque queremos que la comunidad se beneficie con nuestro hotel, compramos mucho a la comunidad. Una ayudante de cocina del hotel tiene una plantación en su finca, así que si por ejemplo, tiene cosecha de vainicas, las trae e inventamos algún plato con ellas. Hacemos todo acá: el pan, el yogurt, las mermeladas, el helado...
 15 empleados en época alta, 7 en baja
 18 habitaciones



su casa y en su forma de vida en su propio país, ya que cada uno de nosotros, ciudadanos del mundo “desarrollado” debemos convertirlo en realidad. Una persona, un proyecto a la vez. ¡Por el futuro nuestro y el de nuestros hijos!”



Crear ambientes “gluten free” ¿Se puede?

“Económicamente para un restaurante no es factible convertirse totalmente en “gluten free”, porque no existe la suficiente población con esta necesidad, aunque sí somos muchos los que lo requerimos. Los productos, en su mayoría, son importados, más costosos, por lo que nos pueden brindar la opción para los que somos celíacos, a los intolerantes, a los alérgicos y a los sensibles al gluten, con ambientes libres de gluten”.

Eso fue lo primero que me manifestó Ana Lorena Cordero, Presidenta de la Asociación Pro Personas Celíacas, cuando iniciamos una larga conversación sobre la inquietud de ¿Están preparados los restaurantes para atender a la población con estas necesidades especiales en la alimentación?

Esto ha creado mucha controversia, tanto para proveedores de estos insumos, como para los consumidores, pero en especial para los restauranteros, que en su mayoría, carecen de información a detalle sobre lo que conlleva este tema.

Entonces ¿Qué debe hacer un restaurante para atender a esta población? De acuerdo con Ana Lorena, lo primero es verificar con sus proveedores que los productos que les suplan vienen de un proceso libre de gluten, aunque lo adecuado es que tengan certificaciones internacionales, porque no todos los laboratorios en Costa Rica son certificadores y eso hace a estos análisis más costosos. (VER INFORMACIÓN ¿están los restaurantes preparados?)

“Dentro de la Asociación contamos con información de muchos proveedores nacionales que hacen esfuerzos y cuidan su producción así como los procesos, donde la empresa ayuda a preservar con maquinaria, y llevan el control, lo que nos ha ayudado a consumir mejor, aunque no estén certificados, entendemos por los altos costos, pero nos garantizan, aunque el consumo ya queda a criterio personal”, explicó Cordero.

Son más de 180 productos verificados por la comisión Nacional de Celiacía, y pueden haber más, según Cordero, esta comisión es integrada por los ministerios de economía, educación, salud, CCSS, Inciensa, la Asociación y profesionales adjuntos que asesoran.

“Somos una población que tenemos una necesidad básica que es socializar, y la principal vía es comer, pero a la hora de salir se ve en riesgo la contaminación cruzada, así que evitamos comer fuera de casa, pero queremos conocer qué opciones hay para nosotros”, dijo Cordero

Es importante, según Ana Lorena, que a nivel nacional no hay estudios de prevalencia “somos el 1%, es decir de 70 a 80 mil personas, más los turistas, sin embargo, el mercado meta celiaco es muy constante, somos muy fieles como consumidores”

Para dar un ejemplo de cómo se cuidan estas personas, si salen y no tienen garantía de un lugar gluten free, ellos no consumen alimentos, pero por socializar toman únicamente una gaseosa, porque estas son libres de gluten, “tuvimos contacto con Pepsi, aunque ellos no pueden hacer análisis por lo costoso que es, pero sí han analizado materias primas, y eso nos hace ver que podemos consumir productos de coca cola y Pepsi cola a nivel mundial”, señaló Cordero.

¡Se puede, con cuidado!

En las cocinas se debe crear un espacio que tengan libre, y la persona que cocina debe cambiarse el atuendo. De acuerdo con Ana Lorena, además se debe tomar en cuenta que las trazas de gluten se transfieren por aire, así que los extractores de aire deben limpiarlos adecuadamente, por eso el espacio aparte, porque es muy difícil, ya que la volatilidad de la harina es a unos dos metros, y todo se contamina alrededor, de ahí la importancia de un área aparte, con extractor diferente.



La materia prima debe de preferencia estar sellada, o no expuesta totalmente, por ejemplo una ensalada es libre de gluten por naturaleza, pero eso no quiere decir que no tenga trazas.

Ana Lorena explica que por lo general lo mejor es utilizar las frutas que se puedan pelar, "una uva y una fresa es más difícil de controlar, más sí están donde se procesan alimentos con gluten, aunque se laven no elimina las trazas por completo, mientras que el banano se pela, entonces tiene mayor seguridad".

Es muy difícil, según Cordero, pero no imposible decidir crear ambientes libres de gluten, porque se debe invertir mucho, por ejemplo los utensilios deben de preferencia ser en acero o vidrio, ya que lo demás puede traspasar partículas, y nunca llega a estar limpio, mientras que el acero y vidrio puede lavarse por la superficie lisa que tienen, y no entra lo

demás evidentemente contaminado de alguna u otra manera. Lo ideal para un restaurante que quiera brindar el servicio gluten free, es que destine un salero para que atienda a esta población, que envíen la comida con la comanda de color diferente, donde todos tengan conocimiento que es para alérgenos o celiacos, por supuesto dentro de la cocina debe capacitarse del tema, y cuando llevan el plato, llevarlo el mismo salero identificando el plato ya sea con una banderita o un color diferente.

Si es comida rápida, que la sellen al vacío o en cápsulas que garantice la no contaminación. "No queremos igualdad, tenemos condiciones diferentes, queremos que nos sirvan diferente, en un ambiente libre de gluten. Por ejemplo, sabemos que hay muchas cervezas importadas libres, entonces que la limpieza del vaso donde la sirvan sea estricta", comentó Cordero.



Más información de como crear ambientes gluten free en www.apetitoenlinea.com



Restaurantes libres de gluten: Una difícil receta

La demanda por alimentos libre en gluten se ha convertido en un dolor de cabeza para los restaurantes, los cuales luchan por producir platillos que cumplan los estrictos requisitos de los comensales y regulaciones

Muchos restauranteros aseguran que les gustaría ofrecer menú de este tipo, para atraer el creciente grupo de clientes que demandan estos productos. Pero asegurar alimentos libres de gluten es muy difícil: el caos de las cocinas comerciales y la contaminación cruzada, hacen que muchos restauranteros se abstengan de tal promesa.

Así como hay restaurantes que han elaborado cuidadosamente nuevos procedimientos para prevenir la contaminación, hay otros que están tratando de ofrecer opciones que sean atractivos para los clientes que deseen comer libre de gluten, sin llegar a ser 'libres de gluten' estrictamente. Incluso hay restaurantes como Olive Garden en Estados Unidos, que ofrecen platillos libres de gluten a petición, con la advertencia de que no garantizan que los alimentos estén 100% libres de gluten.

Encuentre información clara y concisa en el nuevo documento digital: Guía para un restaurante Libre de Gluten, en el cual podrá encontrar los pasos que un servicio de alimentación debe de seguir para ofrecer un menú para personas con estas necesidades. Puede adquirirla en www.apetitoenlinea.com

Adquiera esta guía en www.apetitoenlinea.com



100% libres de gluten

Porque quisieron diversificar y dar una opción a una población importante, el restaurante la Granja se convirtió en 100% libre de gluten, por lo que se vio obligado a cambiar algunos de sus proveedores, con el requisito principal de que les brinden la certificación correspondiente.

“Nunca me imaginé que iba a ser tan difícil, porque siempre nuestra base de la cocina ha sido el maíz, al ser un restaurante de comida típica. Pero por ejemplo el arroz lo tuve que cambiar, las salsas igual, antes usaba sobrecitos y ahora son importadas y las sirvo en botellitas y hasta saqué el salchichón del menú porque no encontré uno que me gustara cumpliendo con los requisitos, únicamente el chorizo que me hacen en una camicería especial, que parece un laboratorio de un Alemán, lugar recomendado por una persona de la Asociación de celiacos”, comentó Rodrigo Apestegui, Propietario del lugar.

De acuerdo con Rodrigo se le complicaron algunos productos, como la hamburguesa, por el pan, ya que le costó mucho encontrar uno que asimilara el sabor y por el alto precio que le consume. Pero este se lo hacen especial, una persona especializada en ese tipo de comida “gluten free”

“Yo lo que menos quería es que mis clientes regulares, desde hace 18 años notaran el cambio, con el sabor por ejemplo, así que me di a la tarea de hacer cambios mínimos en recetas, fue más de proveedor”, dijo Apestegui.

Eso sí, tuvo que cambiar todo el menaje de cocina, platos, vasos, utensilios, ollas, planchas, licuadoras, por ejemplo y una parte del equipo de cocina. “Porque el tema de la contaminación cruzada es delicado, así que esto era, o lo hago todo o no hago nada, y es sumamente estricta aquí la manipulación de alimentos e ingredientes libres de gluten”, indicó Rodrigo.



Rodrigo Apestegui explicó que el personal de trabajo fue debidamente capacitado, y saben que no pueden tener contacto con nada que contenga gluten.

El ambiente es libre de gluten, y hasta los refrescos son naturales de pura fruta hechos diariamente en el lugar. También hacen ellos mismos el empanizador por ejemplo para el pescado, a partir de harinas de arroz o garbanzo. Ya eso les ha sumado nuevos clientes: las personas que tienen necesidad con la alimentación gluten free.

La Granja Tel: (506) 2290-5858



Cuidando la producción



Ellos se caracterizan por comercializar sus productos completamente exento a lo que tiene gluten

Por naturaleza el arroz y los frijoles son libres de gluten, por eso un enunciado de una regulación no permite etiquetarlos como tal, sin embargo, la marca Tío Pelón nos explicó como ellos garantizan sus procesos de industria y comercialización.

“No tenemos contaminación cruzada, porque en nuestros procesos no hay alimentos ni productos cercanos que contengan gluten, en la planta donde producimos el arroz y los frijoles es solo eso, igualmente a nivel de distribución”, comentó Adrián Villalobos, supervisor de marca de Tío Pelón.

Y es que además, aunque ellos cuentan con una línea de 14 productos etiquetados como gluten free, que son diferentes salsas y encurtidos, supervisadas y analizadas por la empresa Kamuk, quienes les realizan pruebas de laboratorio. “Hasta se analizan los insumos que se reciben para las diferentes preparaciones y así garantizan”, contó Vanessa Gonzalez, supervisora de marca.

Tío Pelón Tel: (506) 2508-3030



Tips

Hotelería · Gastronomía · Hogar

NUEVA COLECCIÓN EXCLUSIVA

QUANTUMPRO
Professional Equipment



4510480

- URNA EXHIBIDORA VERTICAL
- CONSTRUIDA EN ACERO INOXIDABLE Y VIDRIO TEMPLADO
- 3 NIVELES
- TIPO DE REFRIGERANTE R134A
- TEMPERATURA DE REFRIGERACIÓN 2 - 8°C
- ILUMINACIÓN LED EN AMBOS LADOS
- CONTROL DIGITAL DE TEMPERATURA
- VOLTAJE: 220V/50HZ
- POTENCIA: 450 WATTS
- DIMENSIONES: 680X680X2000MM



451160

- VITRINA EXHIBIDORA HORIZONTAL CONSTRUIDA EN ACERO INOXIDABLE Y VIDRIO TEMPLADO
- TIPO DE REFRIGERANTE R134A
- TEMPERATURA DE REFRIGERACIÓN: 0°C - 12°C
- VOLTAJE: 110/60HZ, 1.25AMPS
- POTENCIA: 230/180WATTS
- CAPACIDAD: 160 LITROS
- DIMENSIONES: 850X563X656MM



4530124

- CHARDIER CONSTRUIDO TOTALMENTE EN ACERO INOXIDABLE
- DOS QUEMADORES
- CONTROL DE TEMPERATURA INDEPENDIENTE PARA CADA QUEMADOR
- TIPO DE GAS: LPG 2800PA
- POTENCIA: 60,953BTU
- DIMENSIONES: 610X343X390MM
- PATAS AJUSTABLES DE 6"



4530336

- COCINA CONSTRUIDA TOTALMENTE EN ACERO INOXIDABLE
- SEIS QUEMADORES
- CONTROL DE TEMPERATURA INDEPENDIENTE PARA CADA QUEMADOR
- TIPO DE GAS: LPG 2800PA
- POTENCIA: 215,3048BTU
- TEMPERATURA: 100°C - 280°C / 250°F - 500°F
- DIMENSIONES: 940X830X1520MM
- PATAS AJUSTABLES DE 6"



125 mts Oeste de Alimentos Jacks · Zona Industrial · Pavas ☎ 2543-2100 www.tipscr.com



Herméticos Anti-Alérgenos

Identifica y separa los menús preparados especialmente para los clientes con alergias o intolerancias.

araven GASTRONOMIA			MEMO	FRASCO
WATER-PROOF			4075 / 42827	4075 / 4079
ALLERGEN-ALÉRGENO-ALLERGÈNE				
<input type="checkbox"/> No Tree Nuts	<input type="checkbox"/> No Fish	<input type="checkbox"/> No Soy		
<input type="checkbox"/> No Nueces	<input type="checkbox"/> No Pescado	<input type="checkbox"/> No Soja		
<input type="checkbox"/> No Noix	<input type="checkbox"/> No Poisson	<input type="checkbox"/> No Soja		
<input type="checkbox"/> No Peanuts	<input type="checkbox"/> No Eggs	<input type="checkbox"/> No Gluten		
<input type="checkbox"/> No Cacahuetes	<input type="checkbox"/> No Huevos	<input type="checkbox"/> No Gluten		
<input type="checkbox"/> No Cacahuetes	<input type="checkbox"/> No Oeufs	<input type="checkbox"/> No Gluten		
<input type="checkbox"/> No Shellfish	<input type="checkbox"/> No Dairy	<input type="checkbox"/> No Wheat		
<input type="checkbox"/> No Marisco	<input type="checkbox"/> No Lácteos	<input type="checkbox"/> No Trigo		
<input type="checkbox"/> No Fruits de mer	<input type="checkbox"/> No Laitiers	<input type="checkbox"/> No Blé		
● Other: _____				
Prod. Item: ● _____				
Fecha Dat.: / / Caducidad Use by: / /				
Trazabilidad Traceability:				
Copyright © NSF				



El Color morado y su etiqueta permanente permiten identificar correctamente el alimento CONSERVADO.

ARAVEN S.L. · Polígono Malpica, Calle E, 7 · 50057 · Zaragoza (España)
Tel.: 976 465 200 / Fax.: 976 574 299 · araven@araven.com · www.araven.com



Tel. 2265-2066 | egarcia@yamuni.com

yamuni mayoreo



¿Están los restaurantes preparados?

Ana Lorena Cordero, Presidenta de la Asociación Pro personas Celíacas APPCEL, dice que lo más difícil es comer fuera del hogar. “En mi caso yo como solamente lo que cocino, es la única garantía de seguridad. En mi familia, como todos somos celíacos, no comemos fuera, y si lo hacemos llevamos nuestra propia comida, no vamos a restaurantes. Esto es muy duro para nosotros”, comentó.

Ella además dice que nunca van a hoteles, solo condominios, porque así lleva sus propios implementos para cocinar. Sin embargo, dice que hay muchas personas que hablan con el chef del lugar y ellos colaboran en la preparación de los alimentos, aunque manifiesta que queda la duda de la contaminación cruzada, y que mejor no arriesgarse.

“Aún no existen en Costa Rica lugares certificados como gluten free para salir a comer, aunque si tenemos conocimiento que muchos restaurantes están haciendo esfuerzos, pero queremos saber ¿cómo nos garantizan? aunque no hay seguridad, cada quién a riesgo personal”, indicó.

Y es que, muchos restaurantes y hoteles están conscientes que deben involucrarse en el tema de ofrecer alternativas libres de gluten, por lo que se han dado a la tarea de implementar opciones para atender a la población con esta necesidad.

Son pocos los restaurantes y hoteles de los que aquí hablamos, ya que hicimos varias llamadas a quienes dicen ofrecer el menú gluten free con la consulta ¿están los restaurantes preparados para atender a los celíacos, intolerantes, sensibles y alérgicos al gluten? Muchos respondieron que no. Sin embargo, hay algunos realizando esfuerzos.

Intercontinental

“Desde hace 6 años ofrecemos la opción gluten free en los menú de todos los restaurantes. Brindamos capacitación constante al personal con apoyo de los proveedores. Y lo hemos logrado separando lo que se prepara gluten free en un área especial. Los utensilios son otros a los habituales y están debidamente marcados. Todo es por aparte, la manipulación de los alimentos se hace con mucho cuidado por lo delicado del tema. Pero en Intercontinental ofrecemos desde pastas gluten free, hasta sándwich, hamburguesas, pizzas”, comentó Marcial Cañas, chef ejecutivo

Marriott

De acuerdo con Oscar Bolaños, Gerente de bares y restaurantes del Marriott, ellos cuentan con productos gluten free para elaborar diferentes alternativas, Por lo general lo que hacen es marcar las comidas preparadas y separarlas. Dicen que Marriott tiene muchos controles y se rige mucho por normas internacionales por lo que todo es muy controlado, “en cocina nos cuidamos mucho para evitar la contaminación cruzada, por lo que brindamos capacitaciones diarias a los empleados, sobre todo en lo que pueden ofrecer y lo que no.

Limoncello

Este restaurante tiene 70 platos en su menú y aseguran que los mismos 70 pueden realizarlos libres de gluten, siempre y cuando les hagan la especificación. “ Por ejemplo tenemos pastas de arroz, entre muchos ingredientes más, así como utensilios para realizar los alimentos libres. Podemos hacer desde una pizza libre de gluten, con una mezcla de harina de arroz yuca y maíz”, comentó Eloisa Cordero, administradora del lugar.

El personal está debidamente capacitado, así que saben que no pueden utilizar los mismos utensilios. Todo lo tienen por separado. Además manifiestan que desde que iniciaron con esta propuesta la clientela les ha aumentado.

Casa Turire

Jana Daigle, Gerente de Casa Turire nos comentó que ellos brindan opciones de platos aparte del menú a la carta, como ventas sugestivas que brindan los meseros para los clientes que tienen esas necesidades alimenticias. “ Las alternativas con opcionales. Desde el 2010 hemos visto que hay un aumento en la demanda de nuestro mercado extranjero, precisamente los Norteamericanos. Nosotros somos un grupo pequeño de trabajo, así que podemos darnos el lujo de que tenemos excelente comunicación y que seguimos las normas de inocuidad de los alimentos y con separación de los utensilios de cocina”, explicó Jana. Algunas opciones del menú son zucchini o chile dulces rellenos de vegetales sofritos. Además indican que cuentan con proveedores quienes les brindan productos alternativas para poder realizar los mismos platos del menú.

“Contamos con utensilios aparte y están marcados, se encuentran separados solo para este fin. La manipulación se hace de acuerdo a lo establecido al código y por nuestro Chef Carlos Aguilar. Pero estamos iniciando con el plan”, comentó Daigle.



“Es muy difícil que a una persona adulta de la noche a la mañana le digan ya no puede comer pan, pastas, cervezas, ni ir a restaurantes. Entonces ahí es donde uno debe reinventarse y buscar ofrecer alternativas”, explicó el Dr Rodrigo Gutiérrez, Gerente General de Mundo Celíaco



Hotel con sello gluten free

Analizar la carta del menú, los ingredientes a detalle, con los mismos proveedores, fue el primer paso, que hizo el Hotel Cuna del Ángel, cuando decidió convertir a su restaurante como 100% gluten free. De ahí que, se dieron cuenta que la tarea no era fácil, y minuciosamente tuvieron que buscar nuevos proveedores que les garantizaran productos certificados.

De acuerdo con Eduardo Calvo, Gerente General del hotel, ellos duraron un año y medio en el proceso de cambio, ya que primero que nada debían abastecerse de mucha información y compartirla con su personal, de lo que señala como lo primordial para poder arrancar, “porque teníamos que convencer a los chefs que ciertos productos que utilizaban para dar sabor no se podían utilizarse nunca más, y a la vez teníamos que lograr que la carta nueva tuviera el mismo sabor”, contó Calvo.

En Cuna del Ángel, toda la comida que se prepara en cocina es libre de gluten, y eso incluye que ellos le dan la alimentación al personal, según Eduardo, la única manera de cumplir y garantizar a cabalidad que no haya contaminación cruzada es no preparar ningún producto con gluten, así que toda la comida de este hotel es bajo esas normas.

La inversión fue alta, porque los utensilios tuvieron que cambiarse, así como los aires acondicionados, “por más que limpiáramos los filtros iba a quedar harina dando vueltas y no quisimos jugar el chance. Nosotros vivimos el problema de la condición de la celiaquía en carne propia, con mi suegro y mi esposa por ejemplo, y sabemos del riesgo”, señaló Eduardo.

Aquí hacen casi todo, como el pan, las salsas, los helados, y lo que no hacen artesanalmente se exige al proveedor venga certificado. Son alrededor de 60 platos, los que elaboran, y más de 10 postres.

Algunos de los proveedores de este hotel son: Distribuidora Isleña, Dipo, Alpiste, Jinca y Grupo Numar



Cuna del Angel Tel.: (506) 2787-4343



Ellos han enviado comidas preparadas a los laboratorios para que analicen, donde se incluye varios ingredientes al azar

Tortas y Salchichas Cerdo • Pavo

“Tasting the good life”

Libre de Gluten

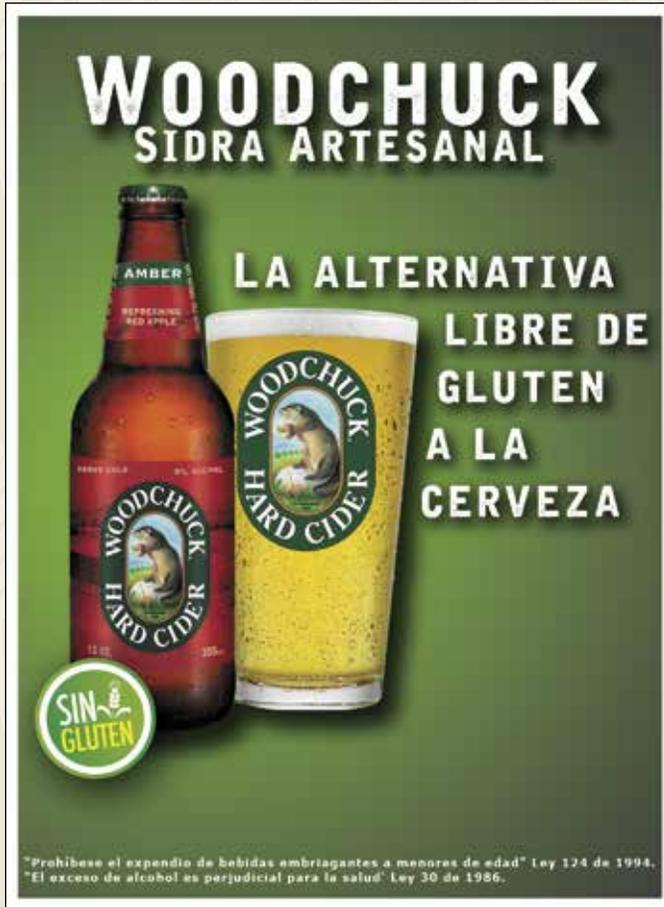
Presentamos los productos Jones Dairy, además de ser libres de gluten, no contienen preservantes, nitritos u otros productos artificiales.

Certified Gluten-Free

Contáctenos al 2239-1019 | servicioalcliente@delika.cr | www.delika.cr | [/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



Una alternativa libre de gluten a la cerveza



Desde hace unos 4 años que Costa Rica se enganchó a la tendencia global de la cerveza artesanal y su crecimiento se mantiene a buen paso. Sin embargo en Estados Unidos y Europa, la sidra artesanal, aunque aún está lejos de alcanzar el volumen de la cerveza artesanal, es el segmento con la tasa de crecimiento más acelerada, llegando las ventas a triplicarse en el 2014 según la revista Time.

“Lo más importante es saber que este tipo de producto es muy diferente a la sidra tradicional que se conoce en Costa Rica, que tiene un perfil de sabor muy dulce y viene en botellas similares al champagne y que se asocia como una bebida para festividades. Woodchuck se elabora siguiendo un proceso de producción similar al de la cerveza y precisamente en otros países se comercializa como una alternativa a la cerveza, que además tiene la ventaja de ser libre de gluten.”, comentó David Lockshin socio de la firma TicoBirra que importa el producto al país.

Woodchuck es la marca más reconocida en el segmento de sidras artesanales en Estados Unidos, es 100% natural a base de manzana, cuenta con certificación de ser libre de gluten, tiene un 5% de alcohol.

En Costa Rica la empresa TicoBirra distribuye 3 variedades:

- Woodchuck 802 con un perfil seco y de color marrón es la recomendación para los que gustan de la cerveza.
- Woodchuck Ambar de color dorado ámbar, tiene un perfil dulce con sabor característico a manzana roja por lo que se recomienda a personas que gustan de bebidas alcohólicas saborizadas.
- Woodchuck Granny Smith es la que tiene el perfil más seco, color dorado pálido y con una ligera acidez al paladar es perfecta para acompañar comidas livianas como el pescado.

Tico Birra Tel: (506) 2296-3486



Minimice el riesgo de alérgenos

Áreas de almacenamiento separadas para ingredientes alérgenos y gluten-free, es lo que debe hacer, como primordial, todo negocio gastronómico que decida iniciar en este tema. Precisamente esa es la manera de crear lealtad con el cliente y mejorar la reputación de la marca, más al incorporar opciones libre de alérgenos en los menús.

Se debe tomar en cuenta que, ambos, alergias alimenticias y contaminación de alimentos puede causar serios problemas, y en algunos casos enfermedades crónicas. Por lo tanto, se deben tomar medidas de seguridad al incorporar Allergen Management de Cambro en las operaciones. Eso va de la mano con prácticas de seguridad alimentaria.

Cambro ofrece personalización y/o codificación de colores en varios productos para almacenamiento y preparación de alimentos, de tal manera que usted y su staff puedan identificar fácilmente los ingredientes libres de gluten y otros alérgenos.

Cambro: Tel: (714) 848-1555
www.cambro.com



El logotipo de Alérgenos ayuda a prevenir la contaminación cruzada de alimentos secos estándar y permite la rápida identificación.



Hecho por celíacos, para celíacos

El único tratamiento para mejorar la salud de Nuria fue cambiar toda su alimentación, a no consumir gluten. Eso implicaba, nada sazonado, preparado, harinas de trigo, además de una amplia lista de productos.

A partir de ese momento, ella se dio a la tarea de comenzar a elaborar harinas de yuca, garbanzo, arroz, y preparar sus propias cosas. En ese momento su hijo, al ver su condición, decide realizar la tesis de su universidad sobre harinas sustitutas.

Así es como nace la empresa Jinca Foods, de la mano de Nuria Campos, quién vive en carne propia el problema del gluten. De ahí que, por un asunto más de necesidad, esta empresa empieza a revolucionar en el mercado costarricense con muchos productos que costaba conseguir, más por los altos costos al ser libres de gluten ¿Cómo? Haciéndolos ellos mismos.

Cuando hay que comprar materias primas para elaborar alimentos, Jinca solicita a los proveedores certificaciones que garanticen, además cuentan con su propio laboratorio donde realizan pruebas. Todo lo elaboran minuciosamente, más que conocen a detalle lo que puede suceder si se consume con alguna traza de gluten.

Jinca Foods desarrolla la harina que Nuria considera básica,

la de yuca, además de harinas de arroz, garbanzo y la todo propósito que es una mezcla de diferentes y hacen el efecto de amarrar. Así que como ellos preparan la materia principal, eso garantiza los procesos.

Ellos comercializan además de las presentaciones individuales para supermercados, también especiales para la industria alimentaria.

“A nosotros nos compran de muchos restaurantes y hoteles, pero hay posibilidad que eso se contamine, así que brindamos el servicio de capacitación para dar al cliente los parámetros requeridos de implementar menús libres”, comentó Nuria.

En lo personal confieso que tenía el concepto que lo gluten free era sin sabor. Sin embargo, las galletas de chí y los jugos que Jinca Foods nos compartió mientras conversamos de este tema, nos conquistaron. Esas galletas son fácilmente adictivas...

Jinca Tel: (506) 2440-1255



Disfruta de la variedad Jinca Foods PRODUCTOS 100% LIBRES DE GLUTEN Saludables y deliciosos!



PREMEZCLAS

HARINAS

EMPAÑIZADORES

SAZONADORES

GALLETAS

SUPER ALIMENTOS

Elige vivir sano...

De venta en los principales supermercados, macrobióticas y tiendas de conveniencia.

servicioalcliente@grupojinca.com • Tel.: (506) 2440-1255 • [f jincafoods](https://www.facebook.com/jincafoods) • www.grupojinca.com



Productos Libres de Gluten



Identificación de alimentos

El Color Morado del Hermético Araven identifica y diferencia el alimento de un cliente que padece alergia o intolerancias alimentarias para independizarlo del resto de contenedores y protegerlo de posibles contaminaciones de sustancias potencialmente alérgicas para él.

Distribuye Yamuni • Tel: (506) 2255-2066



Way Better Snacks

Una nueva generación de snacks que viene en 6 deliciosos sabores: son gluten Free, non-GMO, granos enteros certificados, bajos en sodio. Están elaborados con semillas, granos y frijoles germinados ricos en nutrientes, alto en Omegas 3 (420mg en la mayoría de productos) y con ingredientes únicos de semilla de brocoli germinada, semilla de rábano diakon germinada, semilla chía germinada, Quinoa germinada, frijol negro germinado, sal de mar pura.

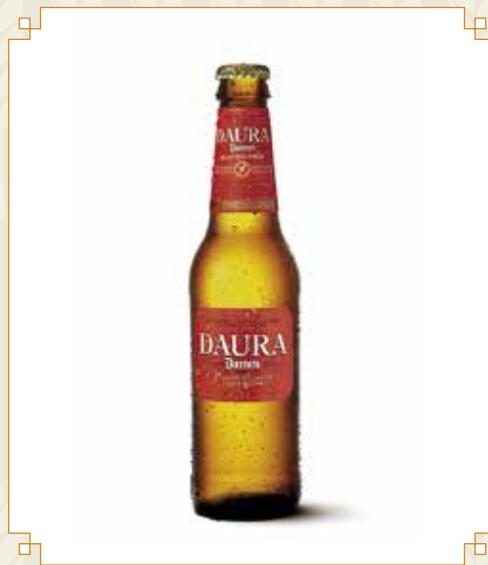
Distribuye Alpiste • Tel: (506) 2215-33-00



Mucha variedad

Desde pre mezclas base para pizza, pancakes, galletas, jugos, polvo para hornear, empanizadores, sazonadores, todo natural, sin químicos y procesado con productos libres de gluten.

Distribuye Jinca Foods Tel: (506) 2440-1255



Cerveza

Daura Dammm. Desde su creación en el año 2008 no ha dejado de ganar premios, entre estos premios destaca ganar 3 veces el premio de la mejor cerveza libre de gluten del mundo. Esto gracias a que se elabora como cualquier otra cerveza, pero luego se le aplica una encima que extrae el gluten de la cerveza. Ingredientes: agua, malta de cebada deglutinada, arroz, lúpulo.

**Distribuido por Isleña
Tel: (506) 2293-6990**





Atunes

Son de la marca Delitún. Totalmente libres de gluten. Se ofrecen en presentaciones de 160 gramos y 1000 gramos.

Distribuye Belca Foodservice (506) 2509-2000



Pastas

A base de maíz y arroz Pasta de Farmo es adecuada para todo tipo de recetas. Es libre de gluten

Distribuye Euroalimentos (506) 2215-23-64



Leches Vegetales

De la marca NaturGreen considerada como la huerta de Europa, y elaboradas con productos exclusivamente con verduras frescas, frutos secos. Entre ellas están: Naturgreen Avena y Calcio, NaturGreen Arroz y Avena, NaturGreen Soja y Calcio, NaturGreen Soja Natural.

Mientras que de la marca EcoMil, caracterizada por exportar sus productos en más de 50 países en el mundo. Entre ellas están: Eco Mil Almond Nature, Eco Mil Mandorla, Eco Mil Quinoa, Eco Mil Almond Calcium

Distribuye Comproim Tel: (506) 2213-4344



Mini de avena con Arándanos rojos

Las galletas de Avena Arándano tienen un 20% Arándano deshidratado, están hechas con arándanos rojos sin azúcar, son Libres de gluten. Son una excelente Fuente de fibra, Vitamina C, potasio, magnesio. El paquete contiene 28 gramos.

**Distribuye Sweetwell Costa Rica
Tel: (506) 2239-1800**



Contenedores de almacenaje

Designe ingredientes libres de alérgenos usando recipientes de almacenamiento para alimentos Camsquare. Son fáciles de identificar con graduaciones de color púrpura y Alérgenos impreso en el lado opuesto. Igualmente las tazas medidoras de medir en la cocina con código de color puede reducir el riesgo de contaminación cruzada y la exposición accidental a los alérgenos durante el proceso de preparación.

**Distribuye Cambro Tel: (714) 848-1555
www.cambro.com**





Comer libres

Lo primero que debe hacer un restaurante que decide ofrecer alternativas libres de gluten es educarse, informarse y tener claro que este tema no es una situación de moda, es una condición muy seria que implica la salud.

Eso nos lo dejó muy claro el Dr Rodrigo Gutiérrez, Gerente general de la empresa Tharo saludable y Mundo Celíaco.

Esta empresa nace después de que diagnostican a su esposa, con celiaquía, y vivieron la carencia de encontrar opciones. Esto es una cuestión más de inocuidad, de una manipulación que debe ser segura ya sea libre de gluten o de alérgenos, por lo que, diseñaron diversos módulos de capacitación avalados por el INA, y orientados a servicios de restauración.

Además tienen una línea completa de panificación, desde pan blanco, hasta para perro, hamburguesa, productos salados y galletería, cerveza, avena, snacks dulces. Son más de 90 líneas.

Tharo Saludable Tel:(506) 8877-3948



El logotipo de Alérgenos ayuda a prevenir la contaminación cruzada de alimentos secos estándar y permite la rápida identificación.



Frijoles deshidratados, al minuto

Desde hace 50 años están en el mercado mexicano, como los pioneros en hacer el frijol molido deshidratado, logrando una preparación como su nombre lo dice "frijoles al minuto". Y desde hace seis meses llegan a Costa Rica, como una opción rápida, saludable y que promete rentabilidad para los hoteles, restaurantes y catering service.

Prueba de ello, los 10 restaurantes, 6 hoteles y 3 comedores institucionales que se hicieron sus clientes.

Este producto es libre de gluten y no contiene hollejo, por lo que evita los gases digestivos.

Por ser un producto deshidratado tiene una vida de anaquel de 1 año manteniéndose en un lugar seco sin necesidad de conservadores. Se reduce la merma al preparar solo la cantidad que se va a necesitar en vez de obligar a consumir por evento todo el paquete.

Son frijoles molidos de la manera tradicional en la que se prepara el frijol en casa, desde su remojo hasta su molienda pasando por la cocción, para después deshidratarlo y llevar a los consumidores un producto 100% natural. Las presentaciones de este producto son diversas.

Frijoles al minuto Tel: (506) 4001-7846

Las presentaciones que manejan de línea son: 200g, 400g, 5 kg y 20 kg. En cuestión de bolsitas pueden manejar presentaciones entre 100g y 1 kg. Para los bultos podemos manejar cualquier presentación desde 1 kg hasta 20 kg.



¡El único frijol cocido deshidratado de Costa Rica!



Especial para restaurantes, catering services
hoteles y comedores industriales



- ✓ 100% frijol natural.
- ✓ No produce gases intestinales



Stand A-20



Oficina: 4001-7846
ventas@frijolalminutocr.com
www.frijolalminutocr.com
facebook.com/AlMinutoCA

Un proyecto más de:  Up Services



Distribuidora Universal de Alimentos abrirá nueva tienda en San Pedro

Local de 350 metros cuadrados y amplio parqueo atenderá al público los siete días de la semana

Por Melvin Molina



La nueva tienda se ubica 350 metros al este de la bombo el higuérón, en San Pedro. Su horario de atención al público será de lunes a sábado, de 7 a. m. a 7 p. m. y los domingos de 8 a. m. a 4 p. m.

La Distribuidora Universal de Alimentos quiere estar cada vez más cerca de donde están sus clientes. Ese objetivo los motivó para abrir su tercera tienda, ubicada en San Pedro de Montes de Oca.

Patricia Bolaños Argüello, jefe de operaciones, explicó que el local tiene un área de 300 metros cuadrados y una amplia zona de parqueo, con capacidad para más de 15 carros. Esta será la primera que atienda al público los siete días de la semana.

El nuevo establecimiento, al igual que los existentes en Calle Blancos y Moravia, pondrá en práctica la filosofía de Universal de Alimentos: Ser una solución completa para los negocios de sus clientes, con la mejor atención y poniendo a su disposición una gran gama de productos de marcas nacionales reconocidas, así como las importadas de países como: Brasil, México, Estados Unidos, China, Guatemala, Venezuela, entre otros.

“Somos más competitivos que ir a un supermercado. Tenemos un catálogo de 4.000 productos para atender la necesidad de la industria de la panificación, pizzerías, sodas, restaurantes, hoteles, oficinas e incluso para el hogar. Tenemos todo tipo de artículo de limpieza, bebidas gaseosas, no gaseosas, snacks, galletas y estamos abiertos a todo el público, sin la necesidad de membresía”, aseguró Bolaños.

José Vega, Gerente de servicio, explicó que otro de los atractivos que ofrecen es la posibilidad de mejorar el precio, según se incrementa el volumen de compra.

Los clientes que visiten la nueva tienda al este de la capital se encontrarán con un personal bien capacitado, que está atento para orientarlos al momento de la compra.

La distribuidora también tiene técnicos especializados en las distintas áreas. Gracias a estos se aseguran de ofrecer

siempre una solución a las consultas de sus compradores.

Durante las primeras semanas de operación en San Pedro, planean demostraciones de sus distintas líneas de productos. “Junto a los proveedores se están programando diversas actividades dirigidas al cliente, esto con el objetivo de crear un ambiente de fiesta”, añadió Vega.

La responsable de operaciones y el gerente de autoservicio confían en que los clientes de San Pedro y lugares cercanos comprueben el buen servicio personalizado que ofrecen. Ambos invitan a los propietarios de pequeños y grandes negocios para que los visiten y descubran que tiene soluciones que se ajustan a la medida de sus necesidades.

Productos destacados

Patricia Bolaños Argüello mencionó que al lado de su amplia lista de productos que va desde lácteos, hongos enlatados, aceites y hasta las cajas para pizza hay líneas de artículos pensados especialmente en la industria de la panificación y la pizzeria.

En esta categoría se incluyen los productos Dawn, una serie de premezclas para panes, donas, rellenos y concentrados. Mientras que la oferta de la marca Mavalério se especializa en coberturas de chocolate, confituras para decoración, azúcar de colores y cereales decorativos.

Otra marca que ofrece artículos destacados es Aris. Ellos son los creadores de glit, una cobertura tipo espejo especial para crear acabados artísticos en el campo de la pastelería.

Adicionalmente tienen todo tipo de accesorios para emplear sus materias primas, como boquillas, cortadores de pizza, moldes para queques, cuchillos y espátulas, entre muchos otros.

Universal de Alimentos
Tel: (506) 2221-95-95
www.universal.co.cr



Expositor
EXPHOIRE
EXPO PARA HOTELES Y RESTAURANTES

El hielo: Parte crítica del éxito de un negocio



El haber obtenido durante los últimos 15 años consecutivos el galardón de “Best in Class” (el mejor de su clase) en su línea de máquinas para hielo, habla por sí sólo de la marca Manitowoc.

Garantía en los equipos, respaldo a través del servicio con técnicos certificados por fábrica, así como la existencia de repuestos originales en plaza, es parte de ese galardón.

Razón principal, por la que, estos equipos cuentan con tres años de garantía en sus partes y mano de obra, además de cinco años en las partes y mano de obra del compresor y evaporador.

Y es que, son muchos los factores a tomar en cuenta cuando el hielo es parte crítica del éxito de un negocio, porque se requiere una máquina en la que se pueda confiar permanentemente. Artica, S.A. ofrece tres versiones de fabricantes de hielo en cubos, marca Manitowoc:

Indigo:

Las unidades de la serie Indigo fabrican desde 130 hasta 1,500 kilogramos de hielo en 24 horas, en doce versiones, en tres tamaños de cubo de hielo y varios tamaños de tolvas (o depósitos de hielo).

La serie Indigo cumple y supera esas expectativas con su capacidad de hacer un diagnóstico inteligente con alertas que evitan que el hielo se agote. Las operaciones se controlan por medio de una pantalla de fácil lectura en el idioma de preferencia de cada propietario.

NEO:

La oferta se amplió, con seis modelos para instalar bajo el mostrador (under counter).

Los modelos NEO incluyen una puerta angulada que facilita el acceso al hielo y se pueden instalar en medio de otros



Los tres diferentes modelos de Manitowoc se caracterizan por su tecnología.

muebles por no requerir ventilación lateral. Todos los modelos incluyen indicadores luminosos de sencilla interpretación del estado de operación del equipo.

Están disponibles en capacidades de fabricación de hielo que va desde los 30 kilogramos hasta los 140 kilogramos en 24 horas, en tres tamaños de cubos.

Koolaire:

Una unidad básica sin sacrificar la calidad y durabilidad a un precio accesible son los modelos de la serie Koolaire, más sencilla que los modelos anteriores. La serie cubre capacidades entre 110 hasta 590 kg en 24 horas, en seis modelos y dos tamaños de cubos.

Artica Tel: (506) 2257-9211

Apetito presente en Nafem 2015

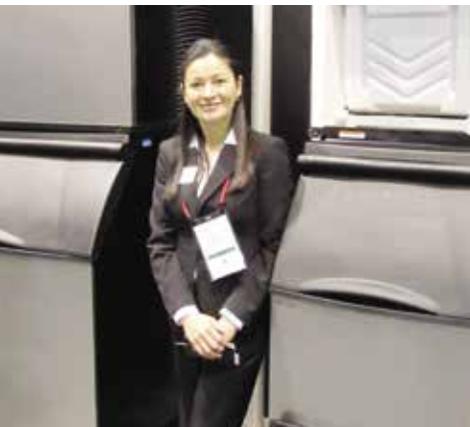
Nafem 2015 feria de equipo para gastronomía y hotelería presentó diversidad de opciones. Karl Hempel Director de Revista Apetito y Guillermo Rodríguez, asesor comercial, estuvieron presentes en la ciudad de Anaheim California. Aquí compartimos un poco de lo que nos encontramos. Vea más fotografías en Apetito digital



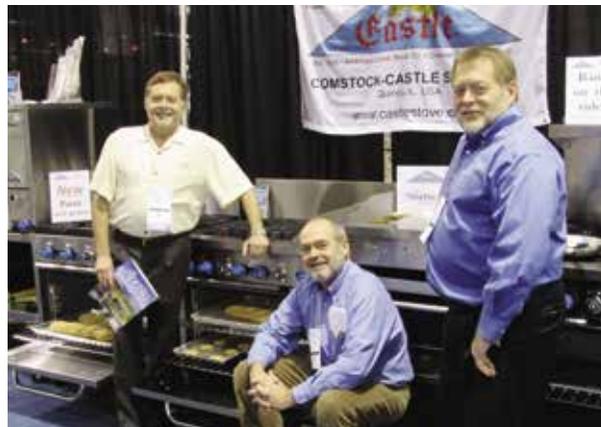
Patricia Guerrero Brand Manager y Tania Nelson Director of Marketing de Cambro Manufacturing



Federico Arce, André Porras, Juan Alvarado y Edwin Valverde de Keith & Ramirez, junto a Guillermo Rodríguez y Karl Hempel de la revista Apetito



Flor de María Donis, Regional Sales Manager para Centroamérica de la empresa Maniowoc



Los hermanos Spake de Castle Stove



Mariana Ossa key Account Executive y Ricardo Aristizabal de Corona



Guillermo Alarcón, Sales Manager para Centroamérica de Hoshizaki



Hazel Magee Sales Manager para Centroamérica de HD Sheldon & Co.



Bob Luddy President y Luis Bonilla Regional Manager de Captiveaire



Eladio Artavia, Jenny Alpizar y Mynor Alpizar de Refrigeración Omega



Hector Reyes de Scotsmann



Eduardo Yamuni, Gerente Administrativo de Yamuni Mayoreo



Christopher Day Vice President de Mercer Cutlery y Manrique Murillo Gerente General de Clea & Plae



Francisco Machado de Fagor junto a los señores de Coinsa distribuidores de Fagor en Panamá



Agustin Quesada Director de Ventas de Sammic



Jessica Kunkel International Sales Manager y Theo Prins President de Escali Corp.



Conchita Dahia diectora comercial para América y Raul Purroy Director de la división de Food Service de Araven



Victor Rodríguez Director para America Latina de Bunn



Eva-Marie Fox Vice President Marketing junto a Mark Jonhson de Johnson Sales



Alberto Aroche de Electrolux Professional con dos de sus distribuidores en Centroamérica



PRODUCTOS NUEVOS

COPA CULINARIA



RETO BARISTA

Fotografías tomadas en Exphore 2014

EXP | HO | RE

EXPO PARA HOTELES Y RESTAURANTES

16, 17 y 18 de Junio, 2015

Centro Eventos Pedregal . Costa Rica • Horario: 11 a.m. a 8 p.m.

Organiza:

Apetito
la revista para hoteles y restaurantes



Revista Apetito
@revistaapetito



/Exphore

Reserve su Stand:

Guillermo Rodríguez • guillermo.rodriguez@eka.net

Cel.: (506) 8997-1651 • Tel.: (506) 4001-6729

CAPACÍTESE

Charlas gratuitas para quienes se inscriban en www.explore.com/charlas-gratuitas



ELABORE SU CERVEZA ARTESANAL DE LA CASA. UN FACTOR DIFERENCIADOR PARA SU NEGOCIO.

Día: Martes 16 de Junio, Centro de Eventos Pedregal.
Hora: 11:30 a.m a 12:15 pm

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

5 PASOS PARA VENDER MÁS VINO EN EL RESTAURANTE

Día: Martes 16 de Junio, Centro de Eventos Pedregal.
Hora: 1:30 pm a 2:15 pm

Expositor: Enóloga Carmen de Aguirre Márquez de Prado.



CÓMO CONVERTIR EL WIFI EN UN ACTIVO PRODUCTIVO PARA HOTELES Y RESTAURANTES

Día: Martes 16 de Junio Centro de Eventos Pedregal
Hora: 2:30 p.m a 3:15 p.m

Expositor: José Pablo Vega, Gerente Comercial de OnLive.

TODO ENTRA POR LOS OJOS

Día: Martes 16 de Junio, Centro de Eventos Pedregal.
Hora: 6:30 pm a 7:15 pm

Expositor: Alex Zúñiga, Fotografía / ReStart, Diseño y Estrategia / Marialicia, Chef y Foodstylist



HACIA UNA LIMPIEZA MÁS VERDE EN EL SECTOR DE HOSPITALIDAD, FARMAGRO S.A.

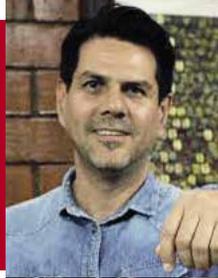
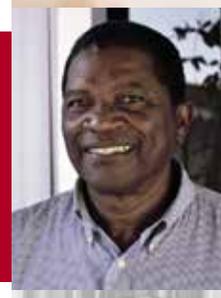
Día: Miércoles 17 de Junio, Centro de Eventos Pedregal.
Hora: 11:30 pm a 2:15 pm

Expositor: Santiago Loaiza, Gerente Regional para Latinoamérica Central de Nilfisk-Advance.

ENFOQUE INTEGRADO DE LA INOCUIDAD-CALIDAD DE ALIMENTOS PARA EL SECTOR GASTRONOMÍA Y HOTELERÍA - UNIVERSIDAD PARA LA COOPERACIÓN INTERNACIONAL.

Día: Miércoles 17 de Junio, Centro de Eventos Pedregal
Hora: 3:30 pm a 4:15 pm

Expositor: Dr. Félix M. Cañet Prades, PhD, Doctor en Ciencia Técnica



LA CALIDAD DEL CAFÉ

Día: Miércoles 17 de Junio, Centro de Eventos Pedregal.
Hora: 4:30 pm a 5:15 pm

Expositor: José Solís Solís, Barista, Asociación de Cafés Finos de Costa Rica.

LA COMERCIALIZACIÓN A TRAVÉS DEL FUNDAMENTO DE LAS RELACIONES PÚBLICAS.

Día: Miércoles 17 de Junio, Centro de Eventos Pedregal,
Hora: 6:30 pm a 7:15 pm

Expositor: Cristina Jones, Presidenta y fundadora de CJONES&CO



CERVEZA ARTESANAL – ¿ESTA SU NEGOCIO PREPARADO PARA ESTA TENDENCIA GLOBAL?

Día: Jueves 18 de Junio, Centro de Eventos Pedregal.,
Hora: 6:30 pm a 7:15 pm

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

EXP | HO | RE

EXPO PARA HOTELES Y RESTAURANTES

Insíbase a las charlas aquí: <http://www.explore.com/charlas-gratuitas>



Revista *Apetito*
@revistaapetito

Organiza:
Apetito
La revista para hoteles y restaurantes

EXP | HO | RE

EXPO PARA HOTELES Y RESTAURANTES

16, 17 y 18 de Junio, 2015

Centro Eventos Pedregal . Costa Rica • Horario: 11 a.m. a 8 p.m.

Exposición y venta de productos y servicios para hoteles, restaurantes, supermercados, catering services, panaderías, etc.

Alimentos • Artes Gráficas • Artículos y Equipo para Panadería y Repostería • Artículos y Equipo para Cocina • Artículos y equipos para hoteles y restaurantes • Artículos Promocionales • Audio y Video • Bebidas • Café y Máquinas de Café • Cajas Registradoras • Calentadores Solares • Cámaras y Asociaciones • Consultoría y Capacitación • Controles Inteligentes • Construcción • Cristalería y Mantelería • Diseño Web • Educación • Embajadas • Empaques • Equipo para Gimnasios • Finanzas • Foodservice • Fumigación • Iluminación • Licores y Vinos • Limpieza e Higiene • Logística • Mantenimiento • Muebles, Decoración y Accesorios • Piscinas • Productos Orgánicos • Productos sin Gluten • Publicaciones • Refrigeración • Seguridad • Software y Tecnología • Transporte • Tratamiento de Aguas • Uniformes • Vajillas



ADQUIERA SU ENTRADA AQUÍ

www.exphore.com y reciba información sobre las charlas y actividades

Reto Barista

Organizan:



Con el apoyo de:



Patrocinadores:



Copa culinaria

Organizan:



Avalado por:

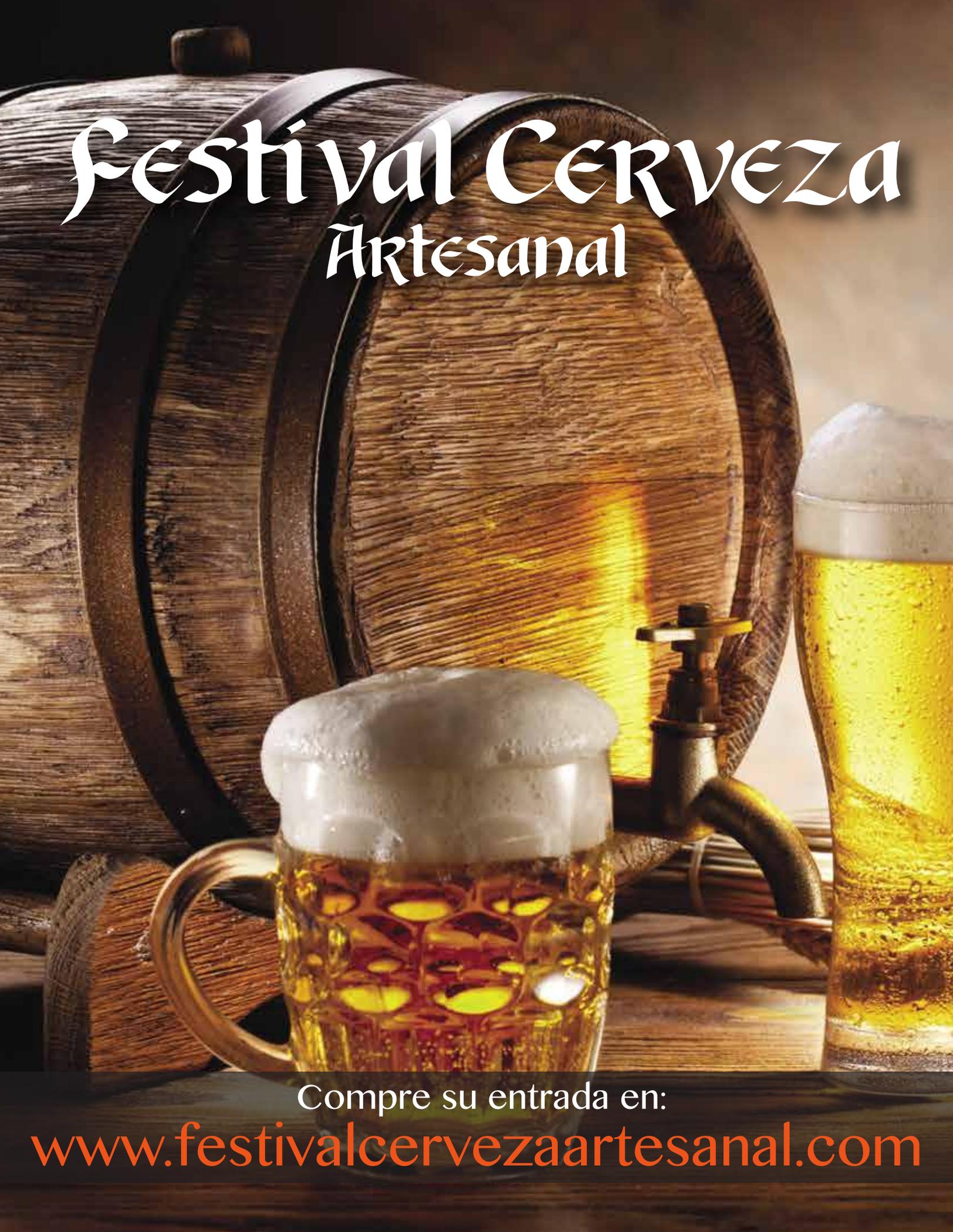


Patrocinadores:



Expositores: Confirmados al 16 de Abril, 2015



A wooden barrel with a spigot and two glasses of beer. The barrel is made of dark wood with metal bands. The spigot is a brass tap with a handle. In the foreground, there are two glasses of beer. The one on the left is a large, ornate glass mug with a handle, filled with golden beer and a thick head of white foam. The one on the right is a tall, slender glass, also filled with golden beer and a thick head of white foam. The background is a warm, golden light, possibly from a sunset or a lamp, creating a cozy atmosphere.

Festival CERVEZA Artesanal

Compre su entrada en:

www.festivalcervezaartesanal.com



Más de 60 tipos de cerveza para degustar

Acceso a shows de música, charlas educativas
y a la premiación del IV Torneo Nacional de Cerveza Casera.



Fecha: Sábado 6 de Junio 2015

Hora: De 11:30 a.m. a 7:00 p.m.

Lugar: Centro de Eventos Pedregal.



/Festival-Cerveza-Artesanal/

Organizan:



ASOCIACIÓN DE CERVECEROS
ARTESANALES DE COSTA RICA

EKA
CONSULTORES INTERNACIONAL

LUCHADOR

PROFESIONAL DE LA ENVOLTURA



CAMBRO

LIBÉRESE. SEA PROFESIONAL
CAMBRO.COM/PRO

Nadie va a la escuela culinaria para luchar con el plástico adhesivo, Usted es un profesional, su tiempo y talentos son mucho más valiosos que eso. Con **Cambro Food Storage Containers and Lids**, su cocina se mantiene ordenada y su comida fresca, segura y organizada.



VISÍTENOS EN NRA STAND #3418