Apetito

La revista para hoteles y restaurantes

Kbaña
hacia nuevos nichos
P.38

Comedores institucionales:
en la búsqueda del equipo correcto
P.26

Especial de hotelería

JW Marriott.
De experiencia tecnológica
P.35

E-Commerce
incrementa las ventas hoteleras
P.36

Suscríbase en:
www.apetitoenlinea.com
Nº 113
Junio - Julio 2015

/Revista Apetito

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

CORREOS DE COSTA RICA
PORTE PAGADO / PORTE PAYÉ PERMISO Nº 130

TORK

*

Hacemos tu vida más simple dejando la menor huella ecológica

Un sistema de higiene completo, diseñado para dar un mayor rendimiento. Nuestros productos hacen la vida más fácil para ti y para millones de personas alrededor del mundo.

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

SCA
Care of Life

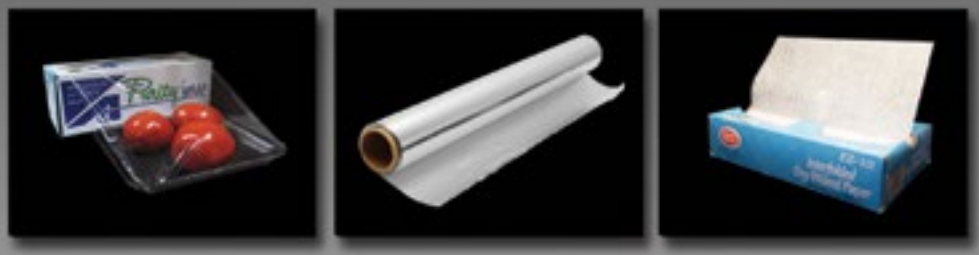
Teléfonos: 2241-0294 2241-0230 • Plywood Park, Tibás.

Dimpack
empaques desechables

Todo tipo de **MATERIALES**

Gran variedad de **PRODUCTOS**

Distribución **EN TODO EL PAIS**



Precios de **MAYORISTA**

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...

www.dimpackcr.com • ventas@dimpack.net

Karl Hempel
Director
karl@ekaconsultores.com

Mejor hotel (84), mejor comida (61), mejor restaurante (43), este es el orden en que google trends ordena las búsquedas que hemos hecho los cibernautas utilizando este servicio gratuito.
Y es que hoy, todo se puede hacer en internet menos comer y dormir, bueno ;-) , casi todo.

Los que vivimos en el mundo de la hospitalidad hemos visto cómo el mundo nos cambia por segundo, hace unos años la hora del almuerzo era un momento de desconexión, hoy el restaurante con el mejor WiFi es el más visitado, y así son miles los cambios que vienen con lo que la "gente" quiere, cambios a los que nos podemos resistir, pero solo momentáneamente.

Así que hemos de estar atentos a lo que nuestros clientes nos piden y a lo que nuestros clientes hacen durante sus momentos con nosotros, para reaccionar y ofrecerles siempre una mejor experiencia.

Como siempre quedo agradecido de sus comentarios y sugerencias

Karl Hempel
Director

Contenido

8. Cartas

Aperitivos

9. Noticias de Apetitoenlinea.com
10. Para los más verdes
11. El deleite de la cerveza en un Vaso
12. Con todo el sabor de India
13. Impar: Muy artesanales
14. Cocina ancestral y la sostenibilidad
15. Huésped que Duerme Bien = Huésped Contento
16. Doris Metropolitan. 5 años a lo "Dry Age"
17. El arte de un buen cóctel
18. Aliados de la educación, del café y la tecnología
19. Vinos llegan en Ipad
20. New Orleans está más cerca
21. El sushi a otro estilo
22. Soluciones de iluminación
22. Las aguas de la Fortuna

Gastronomía

23. Gastronomía Universitaria
24. Presentes en NRA Show Chicago
26. Comedores institucionales: en la búsqueda del equipo

Hotelería

28. Especial de hotelería¿La tendencia es a la diversificación hotelera?
30. The Westin Playa Conchal: Turismo de experiencia
DoubleeTree By Hilton: 100% Friendly Pets
32. Sheraton: Más que un mundo de entretenimiento
Croc's casino resort: Con el hábitat de cocodrilos
34. Hilton Garden Inn San José: Muy conectados
35. JW Marriott: De experiencia tecnológica
36. E-Commerce incrementa las ventas hoteleras
37. Trump Ocean Club Panamá: Con sello propio

De Compras

38. Kbaña hacia nuevos nichos
40. Veromatic presenta novedosa línea de cocción
41. ¿Conoce los sistemas de limpieza Filmop?
42. 35 años brindando soluciones integradas
43. Sólo para creativos

44. Productos nuevos

45. El vino y yo

MONIN®

DEPUIS 1912

GOURMET FLAVORINGS

¡En coctelería el límite es la *imaginación*

Distribuido por:

BELCA Costa Rica

Tel: (506) 2509-2000

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

Heredia, Costa Rica

Belca

FOODSERVICE

Milagro Arias
Editora
milagro@ekaconsultores.com

Marcar la diferencia

Siempre se ha dicho que la primera impresión es importante. Pero para Mí y para muchos ya no lo es tanto.

Esto aplica para todos los empresarios que operan hoteles, restaurantes y diversidad de negocios que tienen que ver con alto tránsito de personas. Muchas veces en lo personal, me invitan a conocer lugares nuevos y el trato es de esos que decimos "de lo mejor", pero la decepción viene cuando voy una segunda o tercera ocasión.

Si es un restaurante las porciones son diferentes y el sabor no es igual. El servicio cambia, mucho varía, ya no es igual.

Eso me deja pensando, se esmeran en dar la primera impresión, pero después se descuidan, y comienza la pérdida de clientes.

Igualmente es con el mobiliario. Visitamos un lugar y a los años regresamos y parece que entramos al túnel del tiempo, nada ha cambiado.

Y duele ver como van muriendo muchos lugares, que no se dan cuenta que ya no es suficiente estar como estáticos. Hay que moverse, cambiar, renovar.

Igual en el caso personal, como personas nos cortamos el cabello, las mujeres nos hacemos tratamientos para cambiar de color, compramos ropa nueva. Estamos en un mundo donde conocer nuevas personas es habitual.

Por eso, marcar la diferencia es una constante y eso aplica para todo. La tecnología avanza, hay que estar atentos a todos los mercados, diseños, productos, servicios.

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
irania@ekaconsultores.com

DO2 - Design Outsourcing Solutions
maguilar@do2cr.com

Directora eventos
Silvia Zúñiga
silvia@ekaconsultores.com

Colaboradores
Melvin Molina
Alejandro Redondo

Fotografía de portada
Cortesía JW Marrriott

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

Get it on Google play

Available on the App Store

Cuenta por negocios rápida y fácil

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

www.stampkey.com

JOPCO
ARTÍCULOS PARA HOTELES Y RESTAURANTES
www.jopco.net

EQUIPOS DE COCCIÓN

EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN

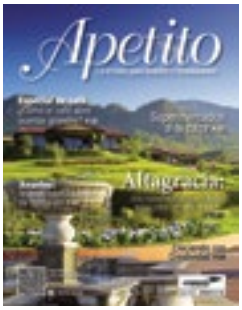
asber

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

EQUIPAMIENTO GASTRONOMICO INDUSTRIAL

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

Cursos chef

Me gustaría saber si están impartiendo cursos para chef. Yo soy cocinero hace ya varios años y me recomendaron el INA, para poder obtener el certificado. Igualmente quisiera más opciones. Gracias

william
williammenocal@yahoo.com

Limpieza

Queremos integrar a nuestra empresa productos de limpieza amigables con el medio ambiente. Me gustaría conocer opciones. Pueden desarrollar algún artículo sobre el tema.

Isabel Ramírez
mirp77@outlook.com

Certificaciones

Nos interesa conocer qué son las certificaciones NSF, qué productos la tienen y como se verifica. Podrían ayudarnos

Vivian Jimenez
vyc175@gmail.com

Encuentre ejemplares de Apetito en nuestros puntos de distribución

Encuentre estas interesantes notas en www.apetitoenlinea.com

Turismo

AEROLÍNEA DE ULTRA BAJO COSTO LLEGA A COSTA RICA

Arrancan con una tarifa de lanzamiento de 119 dólares hacia Cancún y 129 dólares hacia Guadalajara

Esta aerolínea busca darle conectividad a Costa Rica con México, Estados Unidos y Europa a través de su innovador esquema de negocios y sus tarifas bajas.

Volaris, la aerolínea de ultra-bajo costo con más rutas en México y Estados Unidos, anuncia su incursión en San José, Costa Rica, con el lanzamiento de dos nuevas rutas desde Cancún, Quintana Roo y Guadalajara, Jalisco. Ambas rutas iniciarán operaciones a partir del próximo 10 de setiembre con dos frecuencias semanales.

Costa Rica destaca en Gala de Rainforest Alliance en Nueva York

Costa Rica será un destacado participante en la gala de Rainforest Alliance en que se honrará a los ganadores del premio Sustainable Standard-Setter 2015, que se concede a empresas e individuos líderes en sostenibilidad. El premio Sustainable Standard-Setter de Rainforest Alliance es un reconocimiento a las compañías y personas que trabajan para cumplir con rigurosas normas de sostenibilidad, proteger el ambiente y apoyar a las comunidades locales alrededor del mundo.

Hotelería

NUEVO HOTEL HILTON GARDEN INN SAN JOSÉ SABANA

Cómodo y contemporáneo, es el nuevo Hilton Garden Inn en San José, Costa Rica es perfecto para todo tipo de viajeros, sea en un viaje de negocios o vacaciones en familia", ha afirmado Sandor Tupi, gerente general. "Los huéspedes que viajan por ocio pueden utilizar nuestros eficientes e informativos miembros del equipo para aprovechar al máximo de sus vacaciones sea explorando nuestras selvas tropicales o disfrutando de un tour de café. Los viajeros de negocios pueden disfrutar de acceso al nuevo Centro de Negocios Sabana y servicios propios de cortesía del hotel"

ANDAZ PENINSULA PAPAGAYO ADOPTA POLÍTICA DE HUEVOS PRODUCIDOS LIBRES DE JAULAS

Andaz Peninsula Papagayo Resort del Grupo Hyatt, ubicado en Guanacaste, Costa Rica, adoptó una política de huevos producidos libres de jaulas, recibiendo el aplauso de Humane Society International/Latinoamérica.

El hotel se une a un movimiento global que busca eliminar una de las prácticas más controversiales en la producción animal: el confinamiento de por vida de las gallinas ponedoras de huevos en jaulas en batería, que son tan pequeñas que las gallinas no pueden extender sus alas. Cada ave vive toda su vida en un espacio menor que el tamaño de una hoja de papel.

Gastronomía

CHEFS EMPRENDEN PROYECTO "DEL MAR DIRECTO AL RESTAURANTE"

Un grupo de 8 chefs de varios restaurantes del país, decidieron emprender un viaje hasta la provincia de Puntarenas para conocer a varios proveedores de mariscos que trabajan de forma artesanal, con el fin de incluir estos productos en sus respectivas propuestas gastronómicas.

Esta iniciativa está integrada por Rodrigo Salazar, chef del restaurante Vino Mundo en Ciudad Colón; Llayro Sevila y Jack Noorus, del Hotel Nayara en San Carlos; José Prendas de Los Sueños y la chef Doris Goldgewicht, entre otros, quienes tienen como objetivo incluir productos comprados directamente a los pescadores de varias zonas costeras del país en sus restaurantes.

SEGUNDO MUELLE LLEGÓ A COSTA RICA

La reconocida franquicia internacional de comida peruana Segundo Muelle realizó la apertura de su primer restaurante en Costa Rica, ubicado en la Torre Sabana Business Center, diagonal al Estadio Nacional.La franquicia de capital extranjero está realizando una inversión inicial de aproximadamente un millón de dólares y pretende posicionarse entre el público nacional que busca el verdadero sabor de la gastronomía peruana. Segundo Muelle tiene deliciosas raíces incas, europeas, asiáticas y africanas.

Para los más verdes

Ellos no son 100% orgánicos, porque eso los hace sujetos a estacionalidad, aunque ese es su concepto de cómo nacen. Podemos decir que van más allá, porque son totalmente verdes, frescos, sostenibles, pero más que eso artesanales, en su variedad de productos.

Qué le parece tener la opción de escoger entre moras silvestres, fresas grandes perfumadas y dulces, ruibarbo (para hacer los famosos pasteles) o mangostán; 14 variedades de banano, 2 de piña, 8 de mango o quesos con denominación de origen Turrialba, pero suizos de los raclette. Y en medio de alternativas de panes artesanales sin estabilizantes.

Y esos son solo algunos de los productos que ofrecen más de 100 oferentes en la Feria Verde que realizan todos los sábados en el Polideportivo Aranjuez, feria que proyectan realizar, a un corto plazo, los martes en Ciudad Colón y que puede ser su proveedor si a usted le interesa que le lleguen estos productos a su negocio, sin tener que visitarlos.

Francisco Grau, uno de los administradores de la Asociación amantes de lo orgánico (AMMOR) comenta con gran pasión que muchos propietarios de restaurantes vienen a comprar a la feria, y que ese ha sido un principal reto para ellos, de poder llegarles hasta sus negocios.

Este amante de lo verde, describe cómo es caminar todos los sábados en medio de los diferentes tipos de papa, de frijol mantequilla, de los tomates, del sagú que parece jengibre, y es la maicena de los saludables que necesitan espesar, porque hace la función de almidón o fécula como harina.

Eso para dar un ejemplo de las muchas opciones diversificadas que se pueden obtener en esta feria. Y es que es amplio e indescriptible lo que se puede encontrar en esta feria. Donde los huevos y pollo de pastoreo abundan, en medio de artesanías, joyería y hasta ropa, bolsos, zapatos, todo con ese toque de lo artesanal y original.

Más información en francisco@feriaverde.org

Francisco Grau
francisco@feriaverde.org
8911-9898

Diana Muñoz Salas, es la Brand manager de Spiegelau Costa Rica quien señala que ellos se especializan en personalizar vasos.

El deleite de la cerveza en un Vaso

¿Sabía usted que un determinado vaso influye en el sabor que brinda una cerveza?

Esta es una situación real, porque hay distintos vasos que permiten al consumidor disfrutar al máximo del olor, la espuma, la temperatura, en fin muchos otros factores que quizás nunca antes se han experimentado con la cerveza.

De ahí la importancia para degustar la cerveza artesanal en un vaso diseñado especialmente para ese tipo de bebida. Motivo por el cual la empresa costarricense Branding se convierte en representante de la marca alemana Spiegelau, quienes se especializan también en personalizar vasos.

¿Se ha preguntado por qué en Europa, especialmente Bélgica, cada marca de cerveza a menudo tiene su propio vaso? De hecho, algunas fábricas de cerveza diseñan primero el vaso antes de la cerveza, y muchos bares también.

Y es que según información científica, tan pronto como la cerveza golpea el vidrio, su color, aroma y sabor se altera. Matices ocultos, se vuelven más pronunciados, los colores brillan, y el disfrute de la cerveza, simplemente se convierte en un mundo mejor, más completo.

Estos estudios señalan que, la forma de objetos de vidrio tendrá un impacto en el desarrollo de la cabeza y la retención. ¿Por qué es esto importante? La espuma mediante el vertido de una cerveza actúa como una red para muchos de los volátiles en una cerveza. ¿Qué es un volátil? Los compuestos que se evaporan de la cerveza para crear su aroma, como los aceites de lúpulo, todo tipo de subproductos de fermentación por levaduras, como el alcohol, frutales, especias u otras adiciones.

Así un vaso que promueve una cabeza de espuma saludable puede mejorar la captura de ciertos compuestos volátiles. Y como diversos niveles de retención de la cabeza y la presentación se desean con diferentes estilos de cervezas, diferentes estilos de la cristalería se deben utilizar.

Branding Costa Rica(506) 2549 5401

Con todo el sabor de La India

Porque buscaban el auténtico sabor de la comida India, al llegar a vivir a nuestro país, se vieron obligados a crearla ellos mismos, y ahora hasta la comparten, desde que Kapil Gulati, se trajo a los mejores chef de los restaurantes 5 estrellas de ese exótico país, para que desarrollaran su proyecto: Naans & Curries. Un restaurante que se puede definir como un viaje culinario por la India en Costa Rica.

Su nombre describe a la perfección el concepto que le dieron a este restaurante que abrieron en Momentum Lindora, en sus inicios y posteriormente se expandió hacia Pinares de Curridabat.

"Naans es una especie de pan tipo tortilla que es parte de nuestra dieta diaria y curries son diversas combinaciones de ingredientes reunidos en una salsa", comentó Kapil Gulati, propietario del restaurante.

De ahí que, todos los platos se crearon con recetas Indias, tratando de no variar ni adaptar nada, para que los sabores se vivan como si se estuviera en ese país.

Y es que, Kapil desde el principio mira este negocio con los ojos de consumidor y no de empresario para conceptualizarlo de acuerdo a lo que los comensales buscan.

Así que entrar en Naans & Curries es todo un viaje por India, en Momentum Pinares, la fachada se asemeja a la estructura del Taj Mahal.

Todos los platos se hacen en el momento por lo que se pueden adaptar recetas si el cliente lo requiere. El menú reúne como 15 entradas, 25 platos fuertes y diversidad de postres. Todo elaborado de manera artesanal. Aquí no abren latas.

El 70% del mobiliario lo diseñaron en Costa Rica, mientras que el 30% lo trajeron de India. Igualmente con la comida porque importan el arroz, las lentejas y las especias.

Kapil se proyecta a crecer vendiendo algunos de sus productos en los principales supermercados del país, como las samosas.

Naans & Curries Pinares (506) 2271-7777

Muy artesanales

Algo único que no tiene igual. Ese es el significado en el diccionario de la palabra Impar. Y ese es el nombre del restaurante que llegó a Barrio Escalante a querer revolucionar la gastronomía, y lo está haciendo, con un concepto que resalta lo artesanal al 100%, porque aquí hacen las salsas, las pastas frescas, el pan, procesan el queso feta y hasta elaboran algunas variedades de cervezas.

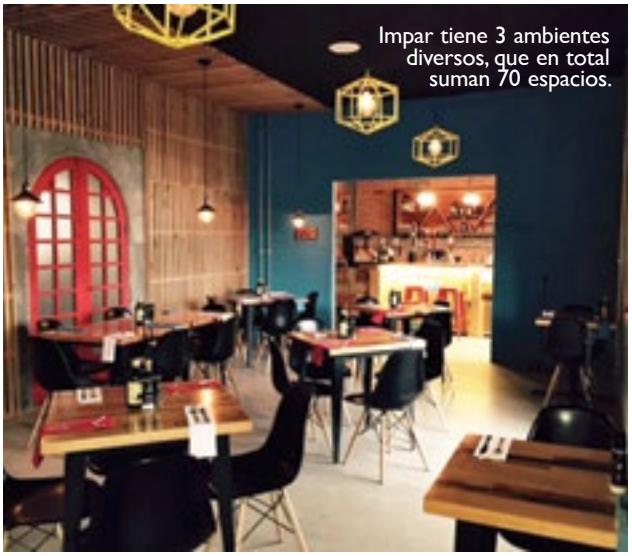
Ubicados en la calle 33, tres socios, expertos en el área de la hospitalidad, las finanzas, alimentos y bebidas, se dedicaron a remodelar una casa vieja ubicada en una esquina cerca del Instituto Intensa, donde plasmaron un toque de modernismo en medio de la revolución del crudo.

En impar resalta el lugar, el menú y los platillos. Todo es muy único. Por dar un ejemplo, tienen un menú especializado en 9 sangrías, de vino blanco, tinto, rosado, con recetas y frutas muy diversas. En lo que es comida, las pizzas se pueden armar al gusto, la hamburguesa de carne es de entraña, y la sirven en un plato de piedra volcánica. Tienen platillos señalados como maridados, con cerveza, los cuales fueron minuciosamente seleccionados por "Chema", experto en el tema.

Pero es que este lugar además del restaurante alberga todo un centro de operaciones, porque aquí todos los días hacen cerca de 300 desayunos, 300 almuerzos, además de los panes, y todo lo que tiene que ver con alimentar cuatro comedores institucionales, y una cafetería. Todo de ellos mismos.

De acuerdo con Diego Castro, uno de los socios, a pesar que abrieron el restaurante en Marzo, y tienen 3 años de estar involucrados con los comedores ya se proyectan a multiplicar más Impar.

Impar (506) 4001 7698



Impar tiene 3 ambientes diversos, que en total suman 70 espacios.

Cocina ancestral y la sostenibilidad

Una investigación sobre cocina ancestral de la amazonia alineada al tema de la sustentabilidad, fue lo que presentó el chef francés André Obiol, después de que él realizó una investigación de dos años en diez distintas poblaciones aborígenes, que comprenden cerca de 300 comunidades de la Amazonia Ecuatoriana.

El Chef comentó que cada una de estas comunidades, cuenta con sus propias costumbres, técnicas y productos endémicos. Esta investigación se llevó a cabo con la colaboración del chef ecuatoriano, Juan José Aniceto.

"La investigación tiene como propósito dar a conocer las tradiciones milenarias del Ecuador y de esta manera, rescatar la cultura culinaria latinoamericana para incentivar a los hoteles y chefs de nuestra región a aplicar todos estos conocimientos", aseguró Obiol.

La empresa Unilever Food Solutions invitó al chef al país y ofreció esta charla para clientes, estudiantes de gastronomía y gremio de la gastronomía costarricense .

Los asistentes a la charla tuvieron la oportunidad de conocer y aprender las técnicas utilizadas por los indígenas de la Amazonía, así como los secretos de los productos y recetas originarias de esta zona.

"Probaron desde hormigas culonas deshidratadas con ensalada de frutas hasta hojas de ajo y las pepitas del cacao blanco en langosta", señaló Obiol.

Unilever (506) 2298-4000

"Nuestro objetivo es brindar al medio gastronómico un valor agregado en sus cocinas de manera sustentable", comentó Obiol

Huésped que duerme bien = Huésped contento

De los estudios que ha realizado Grupo Diveco, en los más de 100 hoteles que atienden descubrieron que la fórmula de fidelización de un cliente es: Huésped que duerme bien + come bien = huésped contento.

Y es que ambas variables se convierten en los pilares en los cuales todo hotel deberá invertir y por supuesto complementandolo con un muy buen servicio.

Diveco es una empresa con más de 40 años de experiencia en la Industria colchonera, con presencia en toda la región Centroamericana, franquiciatarios de marcas reconocidas a nivel mundial como Serta, King Koil & Therapedic, y propietarios de marcas como Blü Comfort, Olympia y Luxor.

Ellos desde hace más de 12 años diseñan y desarrollan colchones en la industria hotelera para toda Centroamérica, con algunos factores clave a favor como unidades de resortes offset & I Motion, que brindan un soporte ergonómico, espumas que permiten un buen nivel de confort así como esponjas que dan un apoyo necesario a diversos puntos del cuerpo. Todos los colchones están cubiertos de telas importadas, con fibras que dan mayor resistencia para el alto tráfico de huéspedes que manejan los hoteles. En modelos exclusivos, ellos cuentan con telas con tratamientos especiales para regular la temperatura del cuerpo y repeler ácaros, siempre pensando en la salud y confort de sus huéspedes.

En estas líneas resaltan los colchones Two Sided, con sus etiquetas de rotación trimestral, que permitirán alargar la vida útil del colchón a partir de un buen manejo en el hotel.

Adicionalmente diseñaron productos y servicios para cumplir con una promesa de valor, ser "soluciones hoteleras" con: Colchones para camas extras, colchones para sofá-cama, colchones para cuna, colchones para spa, camas para alquiler en temporadas de alta demanda de habitaciones.

Grupo Diveco (506) 2441-9900

Todos incluyen marco perimetral de esponja que evita deformaciones en las orillas del colchón.

5 años a lo "Dry Age"

Por lo grande celebró sus 5 años de existir en Costa Rica el Restaurante Doris Metropolitan, en una actividad donde sus principales proveedores, mostraban parte del servicio diferenciado que aquí ofrecen, con productos minuciosamente seleccionados, en medio de una infraestructura moderna y ecléctica que asemeja los steak houses de ciudades estadounidenses, quizás porque ya ellos existen en New Orleans.

Conceptualizados por ser carniceria –restaurante, ellos destacan al recibir con una urna fría con trozos grandes de carne que resaltan por el proceso de dry aging, una maduración de 21 días a temperatura y humedad controladas, que como resultado brinda una carne mucho más tierna y exquisita al paladar, la cual se puede acompañar con la cerveza de la casa, creada especialmente para degustar con carnes.

Y eso precisamente mostraron en la celebración, además de algunos panes que los caracterizan, elaborados artesanalmente en el restaurante y servidos con tres tipos de mantequilla y un dip de tomate triturado en aceite de oliva y vinagre balsámico.

Vegetales a la parrilla, purés y un sin fin de platillos. Literalmente se puede decir que en la celebración se pudo degustar desde un vino chileno y pasar directo al francés, hasta los californianos, españoles y resaltó hasta uno de sudafrica.

Cócteles, cervezas, vinos, tragos, y toda la variedad de opciones que el menú de Doris Ofrece se degustó por lo alto con sus principales clientes.

Doris (506)2282 2221

Luz Nelly Gerente General de Doris Metropolitan junto a uno de los propietarios, Itai Ben Eli.

El arte de un buen cóctel

Al puertorriqueño Mario Seijo se le abrieron las puertas después de convertirse en el bartender del año, para Latinoamérica y el Caribe, en 2013, galardón que la empresa Diageo le otorga.

Viajando por muchos países, ha conocido bastantes talentos, por lo que asegura gran aprendizaje, pues a la misma vez de tener la oportunidad de ofrecer capacitaciones y de servir de inspiración, además de ser un portavoz de la plataforma Worldclass, se ha mantenido constante en los estudios, "ya que uno siempre aprende algo nuevo, del compartir con otras personas", comenta.

Mario explica que tendencias hay muchas; constantemente se están desarrollando en todos los países, hay algunos de ellos que las establecen y hay otros que son menos innovadores, y justo allí es donde se basa su trabajo, en actualizar lo que está sucediendo en el mundo entero. "Por ejemplo ahora se presenta mucho todas las técnicas moleculares, apoyo gastronómico y el resurgimiento de los ponches", asegura.

"Yo creo que lo que hace el cóctel especial es esa frescura, y a la vez la pasión de cómo lo hacen", Mario Seijo

También se está experimentando con infusiones, con el añejamiento de cócteles en botellas y con experiencias distintas al momento de servir este cóctel. La creatividad es increíble, "las cosas que yo he visto son increíbles, imagínate ver un osito de chocolate dentro de un cóctel frizado. Actualmente estamos trabajando fuertemente para compartir información con las personas que no tienen la accesibilidad de exponerse a estas tendencias. Y ese es mi compromiso con la región de América Latina y el Caribe"

Para hablar de un buen cóctel, asegura Mario, se deben definir los ingredientes que se están utilizando, siempre que sean elementos frescos y naturales.

"Dentro de nuestra profesión es muy importante tener la destreza de poder crear una mezcla; de conocer y enaltecer esa experiencia, como conocer el producto y poder ofrecer una historia detrás de lo que estamos haciendo.

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

Aliados de la educación, del café y la tecnología

Ellos se propusieron cambiar la cultura del café. Y lo están logrando a través de las máquinas Rancilio. Con tecnología, educación y un fuerte soporte técnico

Corporación ACS de Sabanilla S.A (actualmente patrocinador del Reto Barista y el campeonato nacional de barismo) está presente con las máquinas de espresso Rancillio, en la capacitación profesional de los colegios técnicos del país que imparten la especialidad de barismo, así mismo está organizando conjuntamente con la dirección de educación técnica y capacidades emprendedoras, un campeonato intercolegial de barismo , el cual se desarrollará durante la feria de expo ingeniería a realizarse en el colegio técnico profesional Monseñor Sanabria en Desamparados del 2 al 6 de Noviembre de 2015.

Y es que ellos, disponen de modelos caracterizados por ser equipos "top", desde el más básico con sistema de autolavado, además de ser programable, con la temperatura, hasta la Clase 11, reconocido mundialmente por su panel más tecnológico, así como por factores que la hacen exclusiva: el sistema Xcelsius, patentado por Rancilio, es decir solo ellos lo tienen, consiste en el manejo fácil de las temperaturas. Con las puntas lanzas en un teflón interno, lo que hace al vapor pasar por medio del teflón y evitar quemaduras, entre muchos beneficios más.

Resalta mucho el sistema de llave automático, porque abre todo a vapor y lo cierra igual, no es de rosca, así que el barista no debe estar regulando si lo abre mucho, y con eso se obtiene mayor control de leche.

Las opciones en precios son variables, y los sistemas son similares aunque unos más tecnológicos, para las diferentes necesidades.

ACS cuenta con un técnico certificado por Rancilio en Italia, por lo que garantizan un fuerte soporte, con un stock amplio en repuestos y un programa de mantenimiento preventivo, para estar a la vanguardia.

En Exphore estarán los representantes de Rancilio Italia.

Corporación ACS (506) 2283-9333

Ellos cuentan con un Show Room moderno que exhibe todas sus líneas para que los interesados lleguen cuando gusten a probar las diversas máquinas.

Vinos llegan en Ipad

Ricardo Meléndez, Gerente General del Hotel Real Intercontinental, Freddy Almanza Gerente de restaurantes. José María Ventosa, Gerente de mercadeo y ventas de Real Intercontinental.

A tan solo un click se puede seleccionar el vino en el Hotel Real Intercontinental, a través de un sistema que reúne más de cien opciones de vinos de sus principales proveedores tales como Alpiste, Delika, French Paradox y Grupo Pampa.

La novedosa herramienta es una plataforma que recomienda vinos por región, por tipo de uva, por cepa, precio y hasta el maridaje.

Igualmente se puede seleccionar esta bebida por copa o por botella y una vez elegida la etiqueta preferida del comensal, el sistema tiene la capacidad de recomendar con qué comida puede maridar, de acuerdo al restaurante donde se encuentre el cliente.

Esta nueva herramienta se suma al concepto "The Place to Be", que ha venido implementando el hotel, a través del cual busca que los clientes encuentren todas las facilidades en un mismo lugar para que vivan una buena experiencia.

"Para el Real Intercontinental es de gran importancia hacer uso de la tecnología y estar en constante innovación, que garantice servicio y una experiencia diferenciada.

Esta plataforma la venimos trabajando junto con nuestros proveedores de vinos locales y eso nos ha facilitado la selección, además de la información de cada uno de los vinos y sus respectivos maridajes", comentó José María Ventosa, gerente de mercadeo y ventas del hotel

Intercontinental (506) 2208-2100

New Orleans está más cerca

Personeros de Copa Airlines, de la Embajada Americana junto con Ana Mari Bordallo, representante de la ciudad de New Orleans en Costa Rica.

Ir a New Orleans, la ciudad de los Estados unidos caracterizada como la más alegre, llena de magia, entretenimiento, música y comida fusión está más cerca. Con una disponibilidad de 38 mil habitaciones y más de mil restaurantes, esta nueva ruta es todo un logro, que se venía diseñando desde hace 5 años.

Y es que el entretenimiento empieza a bordo, porque de manera individual, cada silla tiene la disponibilidad de conectarse a 7 canales diferentes, en un vuelo de 3 horas, dónde está incluida la alimentación y las bebidas, en los vuelos de Copa destinados a esta ciudad, los Boeing 737-800,

A partir del próximo 24 de junio, Copa Airlines empezará a operar entre New Orleans y Ciudad de Panamá, con cuatro vuelos semanales, como el destino número 11 de los Estados Unidos. De esta manera se podrá viajar desde Costa Rica, con una escala más cerca.

En new Orleans hay festivales todo el año ya sean culinarios, de jazz, y hasta los famosos carnavales , del Mardi Gras. Definitivamente, aquí hay muchas cosas por descubrir, al ser la cuna del jazz, por todas las calles hay música. Además se puede hacer compras en muchos outlet y con el pasaporte se entregan los voucher en una oficina que reembolsa los impuestos, y en efectivo.

El sushi a otro estilo

Pedro Soto y Josh Peasley Propietarios de Tsunami Sushi.

En medio de algunas mesas y hasta platos que simulan tablas de surf, un concepto casual de surf & sushi bar está cautivando a los comensales, por lo que sus propietarios se vieron obligados a multiplicar el proyecto.

El restaurante Tsunami Sushi abrió sus puertas en Huntington Beach, Los Angeles, California-USA cuando Josh Peasley termina su carrera como modelo profesional para las marcas Calvin Klein y Marlboro, y en una de sus visitas a Costa Rica, decide abrir un segundo Tsunami Sushi en Jacó, ahí es donde conoce a Pedro Soto, costarricense con amplia experiencia en hotelería y gastronomía, que convence a Peasley de que su concepto puede tener éxito en el GAM.

Ellos junto con un tercer socio, Matthew Spadaro empiezan a llevar las operaciones de Jacó desde 2002. Y hace un año abren Tsunami Sushi Escazú, llevando el concepto de surf & sushi bar a la ciudad. A finales de junio estarán abriendo en Mall San Pedro y preparan para finales de noviembre la apertura en City Mall Alajuela.

El equipo de cocina lo lidera el Chef Takashi Ioka, oriundo de Osaka, Japón quien con más de 20 años de experiencia en gastronomía japonesa en restaurantes de Japón, Brasil, y California llega a Costa Rica donde a través de Tsunami Sushi ofrece rollos y platillos con influencia asiática e ingredientes muy ticos como rollos con piña, mango y hasta platano maduro, además de los tradicionales.

A ellos los caracteriza la creatividad y los nuevos proyectos, como el chef en casa, servicio que ofrecen donde Tsunami se traslada a oficinas, eventos o fiestas con todo el menú. Los lunes brindan clases gratuitas de sushi, para que los amantes de este platillo aprendan a elaborar lo que consumen. Y es habitual las promociones de 50% de descuento miércoles viernes y las noches de los jueves.

Principales proveedores: Exportadora PMT (Oceanic), Belca, Grupo Pampa y Yamuni.

Tsunami Sushi (506) 2228-7928

Soluciones de iluminación

El uso de tecnología LED en toda la gama permite unas vidas útiles más prolongadas, lo que se traduce en menos mantenimiento y piezas de repuesto, un ahorro de energía de hasta el 75% frente a las luminarias tradicionales y, en definitiva, unas soluciones de alumbrado más sostenibles.

Ese es el principal problema de todo negocio hotelero o gastronómico, el alto costo en la factura eléctrica. Sin embargo estas opciones son soluciones para que la iluminación sea parte del ahorro, no del gasto.

Para lograr eso hay opciones donde la calidad y los niveles de luz que proporciona la gama CoreLine permiten la sustitución una a una de las luminarias tradicionales similares. Es fácil. Simplemente se retira la luminaria antigua y se instala la innovadora solución LED CoreLine, y no tendrá que plantear costosos recableados o nuevas configuraciones de techo.

Estas soluciones CoreLine son homogéneas y fáciles de instalar, lo que unido a la calidad de acabado de toda la gama, hacen que sea la elección clara en iluminación LED.

La gama CoreLine ofrece ocho versiones d: empotrada, adosada y suspendida, downlights, estanca, regleta, carril y campana para gran altura.

Distribuye el Eléctrico Ferretero (506) 4055 1777

Las versiones son diversas y todas prometen el ahorro energético.

Las aguas de la fortuna

De los acuíferos Baldí, provenientes del bosque lluvioso que conforma las faldas del Volcán Arenal, se dio origen a una nueva agua costarricense: Baldí y Santa Virgita.

¿Mineral natural o con gas? Ese es el resultado de la pureza 100% costarricense. Se embotelló con grandes propiedades únicas y ricas en minerales, extraídas desde la profundidad, después de pasar por una infiltración natural a través de sus porosas rocas subterráneas, que da como resultado las novedosas botellas de agua.

Como tributo a Virgita Baldi, matriarca e inspiración de las tierras que cubren sus acuíferos. Con ascendencia italiana de primera generación, y reconocida por su bondad con la comunidad y fe en su familia y allegados. Su vida es legado y consigna para esta agua, que celebra y promueve una vida saludable.

Distribuye Comproim: (506) 2213-4344

Gastronomía Universitaria

Un alrededor de 500 estudiantes llevan la carrera de gastronomía en la Universidad Latina de Costa Rica. Entre 40 a 60 cocinan por cada clase, así que las compras de esta Institución son muchas y variadas, ya que no se limitan solamente a enseñarles cocina. En este lugar impera más la calidad que el costo de los insumos, porque según el Chef Ejecutivo de la Universidad, Angelo Venegas, "queremos enseñarles cuando salgan al mercado y conozcan lo que es bueno".

En la sede de Heredia es donde tienen equipado con las cocinas, que son cuatro, una es exclusiva para pastelería, chocolatería, reposterías y todo lo que es panes, mientras que las otras tres para elaborar otros platillos. En grupos de 15 trabajan en cada una.

"La gastronomía debe ver de todo, así que un 50% es solo de cocina y el resto de la carrera incluye cursos de cómo sacar costos, de química culinaria, nutrición, como montar un restaurante, vemos maridaje de vinos, de cervezas, de aceites, y hasta servicio, entre mucho más", comentó Venegas.

La selección de proveedores se realiza a través de la Casa Matriz que es la Sede en San Pedro, "ellos seleccionan que sean proveedores flexibles y diversos, porque a veces por ejemplo necesitamos un queso de 20mil colones, y hasta carne de conejo o de otros tipos, igualmente buscamos vinos variados por las catas que realizamos", contó Angelo.

Algunos de los proveedores de U Latina son: Belca; en cocinas y equipamiento Equipos AB , Jopco y Tips.

U Latina : (506) 2277-8251

Angelo Venegas tiene una experiencia de 17 años en el mundo gastronómico

Presentes en NRA Show 2015 Chicago

Apetito visitó la National Restaurant Association NRA Show, en Chicago. Esta es la exposición anual número 96, evento que permite conectar con los operadores líderes y expertos de más de 40 segmentos de la industria, y de más de 100 países. Aquí compartimos una muestra de lo que encontramos.

Guillermo Rodríguez y Karl Hempel de la Revista Apetito, Exphore y Expovino Costa Rica, junto a Valentina Toro y Marcelino Arango de la revista La Barra en Colombia.

Rus Budde y Conchita Daiha de Araven

El señor Nate Miller Specialist Trainer de Lavu junto a su equipo de trabajo

Clive Gross Presidente de Chef Works

Sebastian LA Rocca Director Culinario, y Javier Pacheco Presidente Ejecutivo de Enjoy Group, Alberto Aroche Director de Ventas para Latinoamérica de Electrolux Professional y Guillermo Rodríguez de la Revista Apetito .

Guillermo Alarcón Sales Manager para Centroamérica de Hoshizaki.

Rodolfo Jiménez Gerente General y Rodolfo Jiménez Gerente de Ventas de Imesa.

Patricia Guerrero Brand Manager y Tania Nelson Director of Marketing de Cambro y Mark Johnson de Johnson Sales Co.

Lily Barron Director Internacional de Ventas y Michelle Strong Chief Marketing Officer ambas de Long Range Systems

Flor de María Donis, Regional Sales Manager para Centroamérica junto a Matthew Auck Chef Corporativo de Manitowoc

Francisco Valdés Gerente de Exportación de Monin.

Ojeda: Edel Ojeda Presidente de Grupo Ojeda.

Los Gerentes para Latinoamérica de Oracle Hospitality - Micros

Yusuf Özarslan Export Area Manager de Ozti

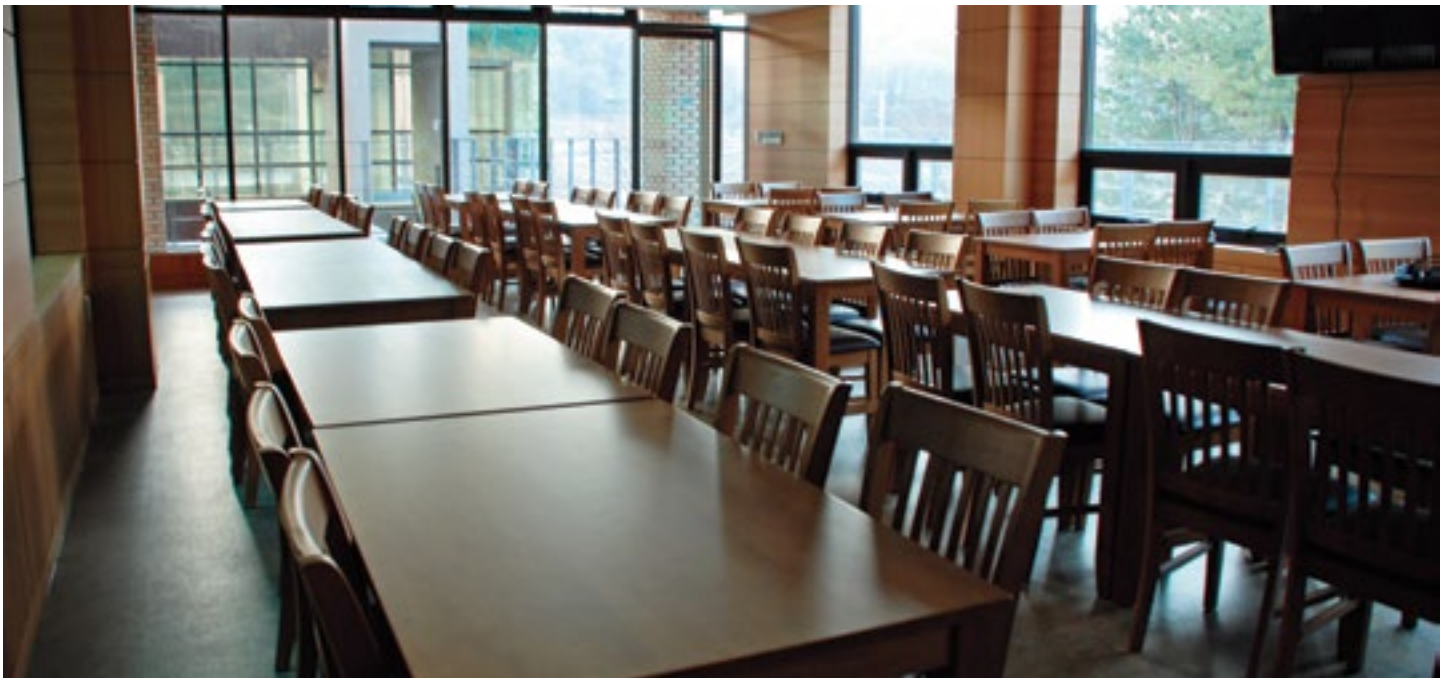
Konrad Serafin Business Manager de la PolySciense

Giorgio Rancilio President CEO de Rancilio

Enrique Fleischmann Chef Director de Sammic junto al Chef de Samminc

Billy Hoover Export Manager de Southern Champion Tray

Ricardo Fernández de AMC Wholesale, junto a Johnny Huang Director of Sales de Thunder Group



Comedores institucionales: en la búsqueda del equipo correcto

Las medidas de seguridad son igualmente importantes y necesarias para la operación de este tipo de cocinas industriales.

Por Melvin Molina Bustos

Equipar una cocina institucional o un comedor escolar es una tarea que requiere de conocer los equipos idóneos, los requisitos que solicitan instituciones estatales que administran fondos y hasta normas de seguridad para obtener los permisos para operar.

Los trámites y hasta desconocer los reglamentos específicos para gestionar la solicitud de ayudas puede hacer que las personas se pierdan en un mar de papeleo con instituciones del Estado.

¿Por dónde comenzar?, una referencia obligatoria para hablar del tema es la dirección de programas de equidad, del departamento de alimentación del Ministerio de Educación Pública (MEP).

Mediante el Programa de Alimentación y Nutrición las juntas de educación de centros educativos pueden acceder a recursos administrados por ellos. Estos provienen de la Ley de Desarrollo Social y Asignaciones Familiares N° 5662, sumado al presupuesto nacional. Con estos fondos es posible equipar comedores y hasta mejorar la infraestructura.

Según el formulario de este programa del MEP para solicitar los recursos cuando se trata de equipo este debe ser de acero inoxidable (en las zonas de alta salinidad deberá ser del tipo opaco) o bien plástico de grado alimentario.

El sitio web comida, seguridad e innovación (http://www.ideafoodsafetyinnovation.com/) explica que las certificaciones son la manera en que las personas pueden asegurarse que un equipo de plástico sea de grado alimentario. Las más frecuentes son la certificación NSF / ANSI standard 2, esta es una certificación norteamericana.

También existen la NF, otorgada por un organismo francés con reconocimiento en la Unión Europea, o bien la USDA del departamento de agricultura de los Estados Unidos.

Algo similar pasa cuando se trata de utensilios y ollas, estos

deben ser de acero inoxidable o bien de este tipo de plástico. En cuanto a los platos y vasos pueden ser de policarbonato mientras que la cubertería debe estar fabricada de acero inoxidable.

El mobiliario es igualmente importante para el funcionamiento de una cocina. En el caso de la estantería esta debe ser epoxi, cromada o bien de acero inoxidable opaco para las zonas de alta salinidad, como las costas. Los estantes que se destinen a almacenar alimentos, vajillas y utensilios no deben tener puertas.

Para las mesas y sillas la dirección de programas de equidad solicita que sean de polipropileno, polietileno (resina) o similares porque permite ser lavado y no es poroso.

De acuerdo a este departamento del MEP una cocina bien equipada debería tener entre otros refrigeradora, cocina eléctrica o de gas, olla arrocera, ollas grandes, medianas y pequeñas. Tinas de aluminio, tinas plásticas, sartenes grandes y pequeños, jarras de aluminio, picheles, platos, tazas, cucharas y vasos, entre otros.

En el caso de las juntas de educación que busquen este tipo de subsidios estatales, necesitan presentar tres facturas proformas de distintas casas comerciales de todos los bienes que planean adquirir. Estas deben incluir vendedor, número de cotización y los teléfonos.

Seguridad

Además de los equipos quien desee operar un comedor institucional o estudiantil tiene que cumplir una serie de requisitos en materia de seguridad.

Wálter Jiménez, encargado de control de proyectos de Bomberos de Costa Rica, explicó que este tipo de espacio los catalogan como cocinas industriales. Bien se pueden encontrar en un centro educativo, en un hotel o en empresas.

"Lo primero a contemplar son los medios de evacuación para los trabajadores de esta zona y de quienes lleguen a un comedor de este tipo. Esto para que en caso de emergencia se pueda realizar una evacuación más ágil", detalló Jiménez.

Igualmente importante son los sistemas de aviso de emergencia como la detección de incendios automáticos o las estaciones manuales que una persona podría activar en caso de identificar el incendio.

En el caso específico de cocinas industriales de hoteles deberían contar con sistemas contra incendio de tipo rociador automático y sistemas de supresión conocidos como de agentes húmedos que son especialmente para las zonas donde se ubican los freidores.

Para definir la cantidad de rótulos, ubicación de los mismos y otros detalles existen normas establecidas por el Instituto de Normas Técnicas de Costa Rica (Inteco).

Otro requisito fundamental para operar este tipo de comedores o cocinas industriales es cumplir con las normas del Manual de disposiciones técnicas generales sobre seguridad humana y protección contra incendios de la unidad de ingeniería de bomberos.

En este se detalla con precisión disposiciones de acatamiento obligatorio según espacios como restaurantes, señalización y otros.

"Cumplir con estas normas es obligatorio. No se debe ver esto como un gasto sino como una inversión porque si se da un incendio se puede detectar rápido y suprimir. De esta forma se evitan daños materiales y aún más importante se protegen las vidas humanas", comentó el experto.

Además de los equipos, deben existir un plan de prevención en caso de emergencia. Este lo puede desarrollar un experto en el tema de la salud ocupacional.

La unidad de ingeniería de bomberos se encarga de realizar las evaluaciones de este tipo de espacio cuando el propietario lo solicita. Otra forma de corroborar que se cumplan estos requisitos es cuando lo pide la municipalidad o una oficina regional del Ministerio de Salud, con el objetivo de asegurarse que se cumplen todos estos requisitos para otorgar un permiso de funcionamiento.

Jiménez explicó que solicitar a ingeniería de bomberos la inspección genera un costo para quien lo solicita. Esto se emplea para cubrir los gastos de traslados de los inspectores.

Características específicas y seguridad, no pierda detalle de esos pequeños detalles que le permitirán instalar y equipar un comedor institucional o cocina industrial sin fracasar en el intento.

Wálter Jiménez, encargado de control de proyectos de Bomberos de Costa Rica

¿La tendencia es a la diversificación hotelera?

"Por supuesto otra importante tendencia son los elementos visuales más complejos, ya no basta una simple fotografía, es necesario Las infografías, mapas, artículos, libros digitales y videos generan muchos más comentarios", indica Susana Guevara

A todos nos emociona imaginar y anticipar el futuro, buena parte de lo emocionante es que no es posible; señala Susana Guevara, Directora consultora senior de Consuhotel, sin embargo ella indica que seguramente una de las metas del "Bussiness Plan" de todo hotelero es estar a la vanguardia ; es predecir las necesidades de sus huéspedes en los distintos segmentos de mercado y entregar contenido y productos de valor en el momento, lugar y plataforma precisa.

Susana indica que, sin duda las apps interactivas son una tendencia en hotelería que veremos evolucionar a ritmo vertiginoso, debido al crecimiento exponencial a nivel mundial de uso de dispositivos multipantalla teléfonos mobiles y tablets. Ya en el 2014, más del 30% del total de reservas hoteleras, se hicieron en un teléfono o dispositivo móvil, esto aplica a Costa Rica.

En Estados Unidos el 55% del tiempo dedicado a las compras online se hizo con uno de estos dispositivos y las reservas de restaurantes tanto en Estados Unidos como en algunos países de Europa vía estos dispositivos rondaron el 40%. Así que por supuesto no solo las grandes cadenas hoteleras sino también los hoteles independientes están aprovechando la amplia gama de servicios de estas aplicaciones para comunicarse y por supuesto vender más a sus clientes. Ofrecer un upgrade, aumentar las reservas en el restaurante, promover la hora feliz, vender un transfer o un tour…las posibilidades son inmensas y por supuesto muy rentables. "No le pierda la pista también a apps como la "Apple Watch", desarrolla por Apple con Starwood Hotels and Resorts Worldwide implementada como llave digital", comentó Guevara.

Igualmente Mauricio Aymerich Presidente de la empresa The Real Service, señala a la tecnología como algo indispensable, además de comentar que, la tablet en algunos hoteles se le entrega al huésped para que sea una herramienta de ayuda, con esta tablet el huésped puede ver más fotos del hotel, puede revisar el menú de los diferentes restaurantes del hotel, puede ver fotografías de todos los platillos, puede ordenar desde la misma Tablet, sacar una cita en el SPA y en general revisar y ordenar todos los servicios del hotel.

Esos hoteles han logrado mejorar sus procesos, que se ve reflejado en un mejor servicio al cliente, por medio de la tecnología. Aplican los avances tecnológicos en todos los procesos posibles.

Muy Propios

Otra tendencia son los nuevos lobbys, que no son lo mismo que el antiguo "centro de negocios" muchas veces inaccesible o limitado. De acuerdo con Susana Guevara, los nuevos lobby de hotel como verdaderos centros de interacción social y que satisfagan demandas tecnológicas para el trabajo por ejemplo tablets de uso común, computadoras, servicios de "bussiness center" gratuitos o accesibles, cargadores para todas las marcas y claro elemental suficientes enchufes y puertos de voz y datos.

"En tema de tendencias, conviene a la hostelería mantenerse atenta a su hermana mayor: las aerolíneas que históricamente le aventajan en innovación y a su prima la moda caprichosa y cambiante", indicó Guevara.
Hoy debemos innovar en muchos frentes, según Susana, tales como: servicios, producto, imagen, gestión, comunicación, sabor, la única constante es el cambio y renovarse o morir son máximas vigentes.

"Son tantos los momentos de verdad y elementos complejos en nuestra cadena de valor en la experiencia del huésped, que conviene emocionarnos y divertirnos también como divertida y emocionante es la moda y las nuevas tendencias, repasemos el frozen yogurt proliferando entre las nuevas generaciones con nuevos y divertidos locales aquí y allá en todas las ciudades del mundo , el vodka nuevo sinónimo de chic de las fiestas, la hamburguesa "signature", el fenómeno mundial del dulce "cupcake" y las experiencias gastronómicas temáticas que son galerías de arte o moda", dijo la experta.

El "Wellness", señala Mauricio Aymerich, es una tendencia de ofrecer bien estar a los huéspedes, en todo sentido. Desde comida saludable, ojalá libre de gluten, con productos orgánicos, eliminando las grasas trans, agregando jugos saludables de combinaciones de frutas, vegetales y hierbas en un JUICE BAR, por ejemplo.
Además deben de ofrecer bien estar físico y mental, esto lo logran con clases especiales de pilates, de yoga, de meditación. Muchos ofrecen también todo tipo de tratamientos de relajación en su SPA.

Estos hoteles están proliferando en el mundo y cada vez más clientes los buscan para liberar estrés, lograr una verdadera relajación, comer bien y mejorar la calidad de vida. Existen hoy en dia tratamientos novedosos para hoteles de playa especialmente, se llama talasoterapia, son tratamientos que combinan la arena y el agua del mar.

Verdes

Esta es una tendencia que viene ya desde hace unos años y ha llevado a los hoteles a aplicar prácticas amigables con el medio ambiente para convertirse en hoteles sostenibles.
Estos hoteles deben de seguir normas para acreditarse como tal, según Mauricio, estas normas los llevan a utilizar energías alternas como paneles solares, a utilizar bombillas que ahorran energía, jabones biodegradables, detergentes de lavandería biodegradables, productos que permiten el reciclaje, reutilizables etc.

"Se están desarrollando cada vez más hoteles que reciben personas discapacitadas, y están equipados para poder ofrecer facilidades a estas personas, con rampas, con aparatos mecánicos que los ayudan a entrar y salir de piscinas, a subir y bajar gradas", señaló Aymerich.

Cada vez más los hoteles deben de convertirse en hoteles responsables, las generaciones X, , baby boomers cada vez más buscan este tipo de hoteles, siendo más fuerte en Europa en estos momentos. Los millenials, que es la generación más reciente, prácticamente dan por un hecho que todos los hoteles deben de ser sostenibles y cuidar su medio ambiente para las generaciones futuras, esto debe terminar aplicándose en la totalidad de hoteles en el mundo. Lo cual aumentará la demanda de todo tipo de productos que los ayuden a cumplir con sus objetivos.

The Westin Playa Conchal
Turismo de experiencia

Como parte de su política, el hotel Westin Playa Conchal se enfoca en ofrecer a sus huéspedes algo más que playa, descanso y vacaciones. De acuerdo con Hernán Binaghi, Gerente General, su estrategia se basa en turismo de experiencia.

Quizás por esa razón es que el Westin está evaluado como el mejor hotel familiar en México y Centroamérica, por World´s Travel Awards 2014.

Ellos han invertido mucho en lo que es Westin Family, con servicios personalizados y amenidades adicionales para los niños, y eso son solo algunos de los detalles que tienen.

Al igual con el programa de los superfoods (parte del pilar comer bien), de la mano del chef experto en el tema Laurent Van Geyt, quien además de incorporar a los menú esta nueva tendencia, diseñó el programa para niños llamado super chef, que consiste en alimentación saludable para los pequeños.

Eso es basado en los superfoods, y a través de alimentos pre cocinados, los niños deben terminar de elaborar su plato, de esta manera se divierten basados en una buena alimentación.

SuperfoodsRx ofrece a los huéspedes comidas que alimentan el cuerpo con abundantes antioxidantes y un gran sabor.

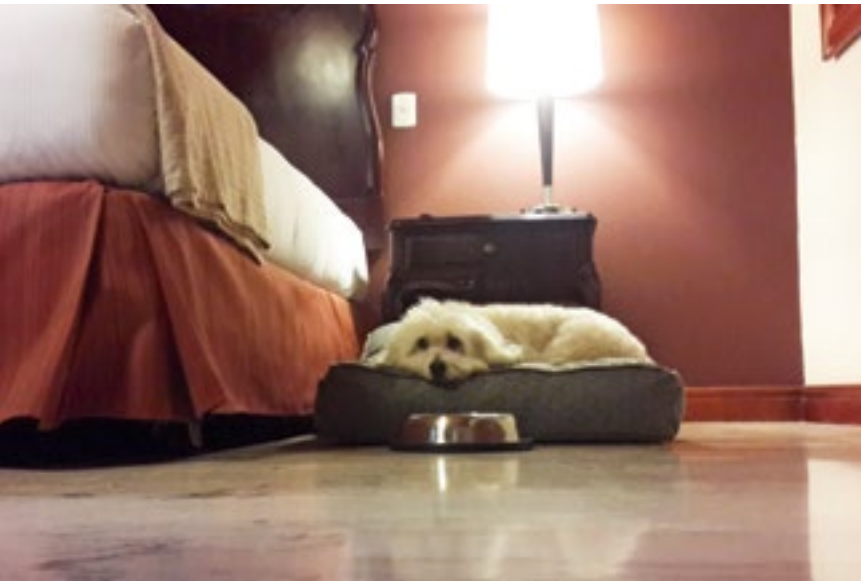
Hernán Binaghi, comentó otro de los pilares del Westin, que son los programas de ejercicios Workout y la alianza con New Balance, que consiste en el alquiler de ropa deportiva por $5 se llama Gear Leanding.

"De esta manera el huésped ya no necesita andar en su equipaje ropa deportiva, porque a un bajo costo se le proporciona y puede sin pretexto ejercitarse. Además ofrecemos el servicio de que personal del hotel, puede acompañar al interesado a correr al aire libre, si así lo requiere", aseguró el Gerente del Hotel

The Westin Playa Conchal (506) 2654-3303

DoubleeTree By Hilton
100% Friendly Pets

Pensar por el cliente, a eso es a lo que le apuesta el Hotel DoubleTree By Hilton, porque ellos se caracterizan por ser un lugar dónde los pequeños detalles hacen la diferencia.



Jorge Gutiérrez, Gerente General del Hotel dice que además de trabajar fuerte por brindar a los huéspedes las cinco necesidades básicas, donde destacan el comer y dormir bien, así como una buena conectividad, ellos se convirtieron en un hotel Friendly Pets.

Esto porque muchos de los turistas en el mundo viajan con sus mascotas, así que también hay detalles para ellos.

"Nosotros nos aseguramos y sabemos que el cliente necesita lo mejor, así que en estos casos, tenemos camas especiales para mascotas, platos para el agua y les ponemos detalles a ellos, como amenidades también", comentó Gutiérrez.

En DoubleTree By Hilton, tienen de 15 a 20 cuartos por mes con animales, entre perros y gatos, con un peso máximo a 15 kilos.

De acuerdo con Jorge, también la modernidad obliga a que el lobby de un hotel sea un área de conectividad, donde los huéspedes se puedan sentar a trabajar simultáneamente. Y ellos lo han hecho ya así. La tecnología es fuerte en todas las áreas.

Este Hotel por ser parte de Hilton HHonors permite a los huéspedes que son miembros de este programa hacer el check inn como si fuera una línea aérea. Ya ellos registran un alrededor de 500 transacciones a través de esa manera. "Se espera que a 2016 los teléfonos sean las llaves", comentó Gutiérrez.

Este es el lugar de los detalles, en definitiva, muestra de ello, al llegar se es recibido con una galleta de avellanas, recién calientita.

DoubleTree By Hilton (506) 2239-0022

LOS PROFESIONALES DE LA LIMPIEZA.

Hidrolavadoras y aspiradoras de uso profesional e industrial.

Nilfisk ALTO
works for you

green meets clean

18 MESES DE GARANTÍA

Equipos para el cuidado y mantenimiento de pisos

Desde 1916 con los mejores equipos construidos y con el mejor respaldo comercial en el mundo.

- Cepillos restregadoras y para abrillantado.
- Barredoras para pisos suaves y duros.
- Restregadoras con aplicación y aspiración de químicos.
- Aspiradoras para seco y húmedo con filtro HEPA.

Clarke

NEPTUNE 4-36 FAX
Hidrolavadora agua caliente

TFC 400
Multipropósito

ASPIRADORA SUMMIT PRO 18SQ
Aspiradora para seco y húmedo de 18 galones

POSEIDON 2-20X
Hidrolavadora agua fría

NEPTUNE 2-25
Hidrolavadora agua caliente

CARPETMASTER 115
Aspiradora para seco HEPA

ULTRA SPEED PRO 1500HD
Cepillo de alta abrillantador

credix

Tel.: (506) 4001-5200 | www.maruco.co.cr | info@maruco.co.cr

Asesoría Técnica • Respaldo • Garantía • Servicio Técnico

Distribuidora MARUCO. S.A.

Sheraton
Más que un mundo de entretenimiento

El Sheraton llegó desde hace dos años al país como un hotel que destaca en la zona por ofrecer todo un mundo de entretenimiento.

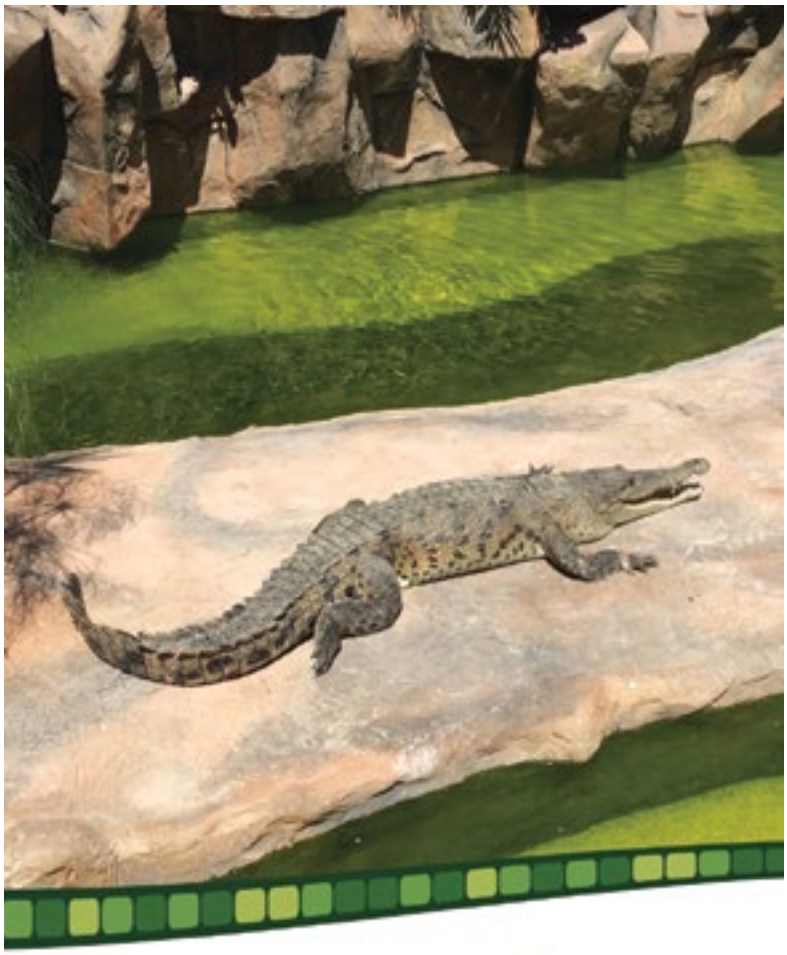
El casino, el bar octavo, y diferentes noches temáticas diseñadas para tener semanalmente música en vivo tipo lounge y saxo es un factor que atrae al cliente. Porque ellos se definen, según el gerente General César Augusto Recalde, como un lugar que busca estar conectado emocionalmente con los huéspedes.

Así que crear emociones y conexiones es lo principal, según recalde, la marca Sheraton les exige varios estándares relacionados con la innovación, por lo que cuentan, principalmente con una red muy poderosa de internet de 40 megas de banda ancha. Esto porque están conscientes que el ejecutivo moderno lo exige de esta manera.

En Sheraton son también Friendly Pets, por lo que reciben un alrededor de 15 mascotas mensualmente, según el Gerente general, para estas mascotas tienen todo un kit que incluye cama especial, amenidades, y hasta alimentación.

Sheraton (506) 4055 0570

Croc's casino resort
Con el hábitat de cocodrilos



Paco y Lola son los nombres de los dos cocodrilos hospedados en el Croc's Casino Resort en un hábitat diseñado especialmente para ellos.

Esto porque actualmente se estima que hay una sobrepoblación de cocodrilos, lo que ha causado que invadan zonas urbanas de Costa Rica. Así que Paco y Lola fueron rescatados en las playas de Esterillos y Manuel Antonio. De no haber sido rescatados, probablemente no hubieran sobrevivido, indican.

Croc's Casino Resort protege a los cocodrilos e invierte en la conservación de su especie. "Nuestro Hábitat de Cocodrilos también incluye una veterinaria de clase mundial, dos especialistas y un biólogo marino, los cuales se encargan de la protección y cuido de los nuevas miembros de la familia Croc's Casino Resort.

Es inusual que un Hotel tenga este tipo tipo de animales, por lo que ellos se distinguen brindando ese valor agregado al cliente, ya que es un hábitat que construyeron para ellos con el fin de tenerlos en un ambiente natural.

crocs (506) 4001-5398

Hilton Garden Inn San José

Muy conectados

En Hilton Garden Inn se definen como el lugar que brinda lo que el viajero busque y necesita.

A pesar de ser el hotel más nuevo en la ciudad, en Hilton Garden inn ya gestionan la suscripción directa para el envío de la señal con el Aeropuerto Internacional Juan Santamaría, y de esa forma una pantalla ubicada en el lobby del hotel, informe a los huéspedes sobre el estado de los vuelos

Sandor Tupi, Gerente General de Hilton Garden Inn dice que eso lo hacen porque ellos están sujetos a las innovaciones de la Hilton, y la conexión es muy importante como característica principal, por lo que además con una banda ancha de 30 megas, prometen a los clientes alta conectividad, con la posibilidad de adquirir hasta el doble por un bajo costo.

El hacer check in en línea aquí es usual, para los miembros de Hilton HHonors quienes ya seleccionan su habitación y únicamente pasan por recepción a recoger la llave.

Y es que este hotel no es tan usual como los demás, por ejemplo ell lobby de este Hilton empieza en el piso 13, donde al lado cuentan con el "Pavilion Pantry", que es una especie de tienda de conveniencia que ofrece además de una variedad de bebidas,comidas congeladas para calentar en microondas y artículos varios para reemplazar las cosas que el huésped pudo haber olvidado en casa.

"Se encuentra ubicado a la izquierda de nuestro vestíbulo y abierto las 24 horas, 7 días a la semana. Un café y té de cortesía está también disponible a todas las horas del día", comentó Tupi.

Ahí mismo tienen un moderno centro de negocios y de impresión que permite al cliente trabajar desde la comodidad de su habitación y enviar a imprimir un documento a ese centro.

Conexiones para cargar celulares o móviles están disponibles en el lobby de este Hilton

JW Marriott

De experiencia tecnológica

JW Marriott hace vivir a sus huéspedes de experiencias inolvidables, literalmente hablando. Esto desde que incorporaron como un servicio, el ofrecer a quienes gusten capturar la vivencia de la zona con las GoPro, cámaras conceptualizadas como las más versátiles del mundo.

Otro factor importante que enriquece la reputación del dispositivo son sus múltiples accesorios. Por ejemplo, es posible conectar un micrófono externo con un adaptador, montarla en un casco, ponerle otros lentes y sumergirla en agua hasta 60 metros.

Lo mejor de todo es que se prestan de manera gratuita para que la experiencia JW sea capturada y recordada, por supuesto, únicamente por el tiempo del hospedaje.

JW va hacia la tecnología, porque saben que las nuevas generaciones exigen esta tendencia, que ahora es más un factor indispensable.

Debido a esta situación, ellos trabajan desde hace año y medio en crear aplicaciones propias. Por ejemplo, indica Jesús González, Gerente General del Hotel, una app exclusiva para banquetes está próxima a lanzarse, esta consiste en hacer reservaciones a los restaurantes JW, seleccionar el menú, a través del celular, como tipo mensajes de WhatsApp.

"Eso es para empezar, porque aquí todo se va a manejar mediante aplicaciones. También están trabajando en la creación de mapas interactivos de la propiedad, que le indique a un huésped dónde se encuentra, por dar un ejemplo", explicó González.

Todo eso lo hacen como parte de su conceptualización de brindar detalles inesperados. "Realmente todos ofrecemos camas, y ciertos productos similares, algunos de mayor calidad que otros pero es lo mismo, por eso es más que una obligación renovar e innovar", señaló González.

Como parte de esos detalles, ellos contrataron un experto en sueño, quien les recomendó personalizar los colchones, para que el grueso de una estabilidad exacta a la hora de dormir, además de los blancos, que brindan frescura.

Y hasta crearon todo un menú exclusivo de margaritas en el bar de la piscina, el cual ofrece al huésped la oportunidad de seleccionar la fruta, las especias, el vegetal, el endulzante y tequila favorito, entre múltiples y originales opciones.

Jesús González Gerente General de Jw Marriott comentó que se pueden elaborar muchas recetas de margaritas al gusto del cliente, y eso ha sido muy aceptado por el huésped.

E-Commerce incrementa las ventas hoteleras

Ahora si existe una manera fácil para que los hoteles incrementen sus ingresos, logrando una exposición internacional. Imagine su propiedad alcanzando los mayores mercados mundiales en tan solo unos cuantos clicks, gracias a un muy buen posicionamiento en internet y mediante una red de aproximadamente ochocientos portales de reservaciones.

¿Cómo le suena que usted pueda contratar todo un equipo de profesionales en mercadeo y ventas en línea (E-commerce) por un costo menor al salario de un solo colaborador del área operativa del hotel? Y que este equipo de especialistas en internet sea capaz de administrar los inventarios, crear ofertas inteligentes, optimizar el perfil de la propiedad y mejorar la visibilidad de su hotel en los más importantes sitios en la web.

Esto es una solución de mercadeo, ventas y de transacción inmediata, a través de una plataforma especial para hoteleros, creada por expertos en negocios y enfocada mayormente a la industria de la hospitalidad. Esta solución hotelera se maneja bajo la modalidad outsourcing, es decir, sin estar físicamente en la propiedad, garantiza eficiencia y tiempos de respuesta a las necesidades de cada propiedad dentro de los diferentes canales en línea.

Sean hoteles grandes o pequeños, todos han logrado una fuerte presencia en la web, desde que la empresa TRT consultores les administra el segmento de reservaciones por canales en línea, que incluye desde la administración y gestión de las agencia de viaje en línea, entre mucho más, con paquetes que se ajustan a cada necesidad.

En cuanto al motor de reservaciones TRT recomienda y administra el motor de reservaciones de Bac Credomatic ya que el dinero ingresa en tiempo real a las cuentas del hotel.

El Hotel Colonial es un cliente satisfecho de TRT. De acuerdo con Silvia Vargas, Gerente General del hotel, ellos tienen un cuatrimestre de haber contratado los servicios de TRT, y los ingresos crecieron con mucha fuerza. " Este año a través de agencias de viajes por internet vendimos tres mil dólares más de lo que vendimos en todo el año pasado". Estamos muy satisfechos con este concepto que es completamente diferente ", explicó Vargas.

De acuerdo con Jonathan Madrigal, CEO de la empresa TRT consultores, la estadística dice que las personas van a seguir comprando por internet mientras más sencillo sea, sin embargo resalta que para hacerse visible en la web y lograr ventas; se debe tener conocimiento especializado, modernas herramientas, además de alianzas estratégicas con los principales involucrados. De lo contrario no se alcanza el verdadero potencial de ventas del negocio.
Y es que ellos tienen convenios con algunos de los principales portales mundiales.

"Por ejemplo un usuario se mete a Expedia.com y compra las dos habitaciones disponibles de un determinado hotel, el hotelero debe estar atento para colocar dos habitaciones más, pero si ese hotelero no tiene tiempo de hacerlo no hay resultados. "En ese caso, si el hotel es uno de nuestros clientes; nosotros estamos ahí atentos. Cuando se vende una habitación de cualquiera de los hoteles, a nosotros nos llega un mensaje al celular mediante una moderna aplicación que utilizamos", comentó Madrigal.

"Tenemos muchos casos de éxito, por ejemplo logramos venderle a un hotel en un trimestre lo que ellos vendieron en todo un año", contó Jonathan.

Con TRT, los usuarios tienen la opción de comprar con tasa cero de Bac Credomatic cualquiera de sus convenientes paquetes.

TRT Consultores: 4032 5858

Trump Ocean Club Panamá

Con sello propio

Un menú especial de almohadas, diversidad de amenidades, desde las básicas con marca propia, hasta frutas o vinos, sábanas de dos mil hilos, tecnología de punta en toda la propiedad que alberga 266 habitaciones, además de los apartamentos donde habitan 400 familias, al igual que un menú especial para mascotas, es parte de lo que ofrece el Hotel Trump Ocean Club Panamá.

Ivanka Trump, es la persona que selecciona todo lo que tiene el hotel, por lo que buscaron dar al cliente parte de sus mismos gustos. Además como saben que la tendencia es viajar con las mascotas, las reciben como un huésped común, con camas especiales, y hasta un menú elaborado por el chef, específicamente para ellos.

Por ejemplo el menú reúne platillos como sashimi, sándwich de atún, tartar, cowboy "fajitas", guiso de perro, filete de carne a la parrilla o embutidos surtidos.

De acuerdo con John A. Cardona Director of Sales & Marketing, ellos invierten mucho también en la capacitación al empleado, porque es muy importante el servicio en todos los Trump del mundo. Prueba de ello, tienen una maestra de inglés en la propiedad para que capacite constantemente a todos los que no hablan el idioma.

Aquí los vinos de la marca Trump, las almohadas, sabanas se venden porque los huéspedes lo solicitan mucho.

El lobby del Trump inicia en el piso 15, porque los pisos de abajo son tiendas, apartamentos y centros de negocios.

John A. Cardona Director of Sales & Marketing de Trump Ocean Club Panamá explicó que todos los Trump del mundo se basan en lo mismo.

Ahora puede elegir

Tener sus datáfonos con

Comercios Afiliados
Banco Promerica

Beneficios:

- **Liquidamos todos los días**
- Instalación rápida de datáfonos
- Sitio Web de consultas de transacciones
- Líneas de crédito ligadas a la facturación
- Sistema integrado de punto de venta
- Servicio personalizado

Contáctenos:
2519-8025
afiliaciones@promerica.fi.cr

Kbaña
hacia nuevos nichos

Kbaña Classic existe hace 20 años con 6 unidades gastronómicas que apuesta por la expansión fuera del área metropolitana y hasta fuera del país.

Con mucha fuerza este lugar promete multiplicarse y busca captar nuevos nichos de mercado con el concepto de ser más que un bar, un restaurante, un catering y un centro de eventos.

Ellos van hacia las nuevas tendencias. Tanto con productos, con menús, con actividades, como con opciones de ir y venir con lo que tienen: buen ambiente y comida. Pero como saben que eso lo poseen muchos locales similares, de acuerdo con Otto Chaves, Co Propietario del lugar, romper con paradigmas de ser iguales los hizo ajustarse a los cambios.

Y es que estos cambios indican, según Chaves, ser más que un empresario, un cliente, ofreciendo lo que el consumidor necesita y más allá.

Los bares por lo general ofrecen bocas y licores, pero en Kbaña ahora diseñaron platos más fuertes y bebidas naturales, con un menú que reúne 70 platillos, elaborados en un centro de operaciones, para que el sabor de un lugar no varíe con el otro.

También integraron bebidas como vinos orgánicos, los cuales han sido muy bien acogidos, "Los Emiliana".

Como requisito para que un producto nuevo se incorpore a Kbaña los clientes deben probar primero con degustaciones gratuitas por dos semanas.

"Queremos que el cliente sea el que decida si el producto debe estar, y entonces dependiendo de la aceptación determinamos si lo incorporamos", contó Otto.

Lo artesanal lo están introduciendo, por lo que buscan más información sobre este tema con las cervezas, para ofrecer a sus clientes variedad.

Llevar el restaurante donde lo necesiten, literalmente hablando, con barras portátiles, pantallas y hasta los videos, el menú y los chefs, es parte de lo nuevo que ofrecen, para quienes quieran contratarlos en alguna actividad, porque ellos prometen ir hasta donde no hay luz, ya sea en una finca. El haber adquirido una planta se los permite, para nunca decir no.

Igualmente buscan traer a los clientes, con la comodidad de recogerlos en sus casas, en un perímetro de 5km a la redonda de cualquiera de los restaurantes, bajo un servicio de alquiler. Esto por una alianza realizada con un rent a car.

"A nosotros nos visitan muchos grupos que celebran cumpleaños, así que la idea es recogerlos en un punto y trasladarlos, que disfruten sin preocupaciones, regresándolos a la hora conveniente, o hasta las 2am", contó Otto.

Kbaña Classic comenzó en 1994. Pertenece a los costarricenses Otto Chaves y Alexander Mora, quienes comenzaron como un bar pero se conceptualizan igualmente como restaurante, con un ambiente de música en vivo, así como también de música en video, a lo clásico, lo ochentero y lo moderno.

Kbaña siempre ha abierto de 4:00pm a 2:00am sin embargo se preparan para comenzar con almuerzos desde el mediodía, en el primer restaurante donde nacieron: Kbaña Zapote, cerca de la Clínica Carlos Durán.

Principales proveedores: cerveceria mayca, Emiliana, tips, Bewine con los vinos

Otto Chaves dice que el Banco Centroamericano de Integración Económica (BCIE) los certificó como franquicia y ya están listos para arrancar con el proyecto.

Veromatic presenta novedosa línea de cocción

Empresa costarricense desarrolla un concepto de cocina modular con accesorios americanos que permite crecer en orden y espacios reducidos

Por Melvin Molina

Guiados por altos estándares, seguridad, eficiencia y estética, la empresa Veromatic presentó su nueva línea de cocción. Estos productos de acero inoxidable con calidad de exportación están dirigidos al segmento de sodas, restaurantes y comedores institucionales.

La oferta de esta compañía con 28 años de tradición incluye equipos de cocción, equipos de refrigeración, mobiliario en acero inoxidable, equipos importados, utensilios y desarrollo de proyectos.

Randall Serrano, gerente general de Veromatic, explicó: "La nueva línea de cocción cumple con las expectativas de nuestros clientes y se perfila como una excelente opción con un alto nivel de calidad a un precio muy razonable".

La línea de cocción cuenta con 12 modelos de diferentes dimensiones. Las cocinas modulares cuentan con parrillas y quemadores americanos, fabricados en hierro fundido de alto poder calorífico.

En Veromatic todo el personal está debidamente capacitado para asesorar a sus clientes

"Al trabajar con el concepto de equipos modulares los clientes pueden empezar con una opción de cocina y luego se pueden ir integrando más quemadores, planchas y parrillas. Esto les permite ir creciendo de forma ordenada", aseguró Serrano.

Como fabricantes hay tres elementos con los que buscan ser punto y aparte en el mercado nacional: tecnología constructiva, personal calificado con profesionales especializados y accesorios de punta que mejoren la estética de cada producto.

Karina Alfaro, asesora de mercadeo de Veromatic, enfatizó que la empresa cuenta con un equipo capacitado para asesorar a cada cliente para la elección del equipo que mejor se adapta a sus necesidades.

Este acompañamiento incluye el diseño y distribución de cada elemento de la cocina, aún en espacios reducidos. También se consideran otros aspectos importantes como la zona del país en la que se instalarán.

También son importadores de diversas marcas de artículos de higiene, limpieza, cubertería, preparación de bebidas, mobiliario de cocina, ollas, utensilios de cocina de calidad, con respaldo y certificaciones internacionales NSF, ETL, UL.

"Cuando se instala un sistema de cocción se le ofrece una capacitación a los clientes para que puedan tener un mejor aprovechamiento. La empresa cuenta con personal certificado por el Tecnológico de Costa Rica en materia de instalaciones de gas, esto nos permite brindar un servicio integral al cliente bajo parámetros de seguridad", añadió el gerente general.

Crecimiento

Actualmente los planes de Veromatic incluyen una ampliación de sus instalaciones. Esta incluirá una nueva y extensa sala de exhibición, oficinas y zona de parqueo. Randall Serrano dijo que el objetivo es ofrecerle mejores facilidades a sus clientes y de paso ampliar su espacio de trabajo para cumplir con la alta demanda de sus productos.

Esta empresa 100% costarricense se encuentra en Río Segundo de Alajuela, 100 metros al sur de la sala de eventos la carreta. Más información de sus productos y servicios en su sitio web www.veromatic.net

Veromatic (506) 2443-1116.

¿Conoce los sistemas de limpieza Filmop?

Ellos son aliados estratégicos de la industria hotelera y gastronómica. Eso por contar con una amplia gama de productos. Quizás porque Filmop es una marca italiana muy reconocida en Europa en la comercialización de herramientas de limpieza manual.

El mix de productos es diverso. Filmop cuenta con una línea de carros hoteleros y misceláneos que son 100% configurables. Esto significa que el cliente puede adaptar su carro agregando o quitando componentes de acuerdo a sus necesidades individuales, aumentando la versatilidad y funcionalidad del equipo.

Además, la limpieza de vidrios, eliminación de chicles y polvo se desarrolla mediante una tecnología de palos y extensiones en aluminio sumamente livianos, ergonómicos y extensibles hasta los 9 metros de altura para evitar el uso de escaleras y andamios que representan pérdida de tiempo y recursos.

Existen también baldes escurridores de 15 y 30 litros de uno o dos tanques. Hay que destacar que a diferencia de muchas marcas Filmop cuenta con los repuestos de la prensa que es la pieza que más se daña y por la cual la mayoría de baldes escurridores terminan en la basura de los clientes generando contaminación y acortando la vida útil del utensilio.

"Además todos nuestros productos están construidos en plástico virgen reciclable lo cual entre otros beneficios ofrece, una vida útil más larga, productos con posibilidad de reciclar hasta 4 veces, y menor peso, que se traduce en herramientas más livianas y fáciles de manipular por el usuario", comentó Martin Wille, Gerente General de German-Tec, empresa distribuidora de Filmop en Costa Rica y Nicaragua.

Para la industria alimenticia Filmop cuenta con materiales certificados con la norma HACCP lo cual permite garantizar altos niveles de inocuidad. Adicionalmente los sistemas de microfibra y mechas para pisos vienen equipados con codificación de colores para identificar cada área de limpieza con un color y evitar contaminación cruzada. Así por ejemplo se logra evitar que los utensilios que se usaron en un baño se utilicen para limpiar una mesa en un restaurante.

Filmop está 100% comprometida con el ambiente y por ello además de las certificaciones ISO, la fabricación de los textiles se trabaja con energía renovables a través de paneles solares.

También disponen de señalización, para asegurar el área de pisos mojados, en varios idiomas, además de una línea de basureros, donde resalta uno especial para toallas sanitarias y pañales, capaz sellar por un compartimento especial, la salida de olores.

Ellos estarán en Exphore 2015, visítelos en los stand 805,807, 904 y 906.

Germantec (506) 2220-0303

35 años brindando soluciones integradas

Las grandes cadenas hoteleras, así como las franquicias de restaurantes, caracterizados por un alto tránsito de servicio, requieren de proveedores integrales, que les suplan todas sus necesidades, a una brevedad de tiempo, con opción de buenas alternativas, soporte técnico especializado, capacitación técnica de primer nivel, es decir, buscando un más allá de una venta.

Igualmente los hoteles y restaurantes pequeños, buscan diversidad de productos, accesorios y hasta asesoría para poder sacar adelante su negocio. Y es precisamente, en todos esos factores que se ha enfocado la empresa TIPS, prueba de ello el estar posicionados por más de 35 años en brindar soluciones integradas a todo el sector de la hospitalidad.

Con más de 20 marcas reconocidas a nivel mundial, ellos están presentes en la mayoría de estos modelos de negocio en Costa Rica. Y es que Tips se caracteriza por ofrecer a sus clientes productos de renombre internacional, brindar un servicio técnico 24/7, además se han propuesto reforzar con la capacitación profesional, desde que abrieron su Centro Gastronómico, donde imparten cursos constantemente y hasta certificados por el INA.

"Hemos crecido de la mano con nuestros clientes, pues nos hemos transformado en su aliado esencial, debido a que apoyamos en el diseño, abastecimiento y aseguramiento de la satisfacción total de nuestros clientes, garantizando buenas marcas y precios del mercado. Los beneficios que tiene un cliente de TIPS son vastos"; manifestó Erick Arias, Director Comercial de la empresa.

Tips (506) 2543-2100

Sólo para creativos

Con más de 100 años de experiencia, MONIN se ha convertido en una marca importante en el mundo de los sabores gourmet, con más de 140 productos disponibles en 140 países.

Monin ofrece 200 productos especializados entre jarabes, salsas y purés, incluyendo 101 diferentes jarabes y 17 jarabes sin azúcar, para ayudar a los gerentes de restaurantes, bares y cafés en la planificación de sus menús de bebidas y aumentar así sus ganancias.

Cabe resaltar que que un 75 % de la actividad comercial de la marca MONIN se desarrolla fuera de Francia.

En la actualidad MONIN cuenta con cuatro plantas de producción: una en los Estados Unidos, que suministra a toda América, dos en Europa, y otra más en Malasia, que suministra al continente asiático.

Ahora MONIN ya está muy cerca de sus clientes, por lo que puede dar una auténtica respuesta a sus necesidades.

Soluciones creativas de sabores

Belca Foodservice es el distribuidor exclusivo para Costa Rica de esta reconocida marca y el mayor importador de siropes gourmet a nivel nacional.

Para Adriana Boza, Coordinadora de Mercadeo de Belca el manejo de una marca exitosa a nivel mundial requiere especial atención a la hora de comercializar en nuestros mercados.

Así por ejemplo, Belca invirtió en la contratación de un experto mixólogo que brinde asesoría y abra el panorama de aplicaciones a nuestros clientes.

"Cierto que el 60% de las aplicaciones de MONIN son para cafés, pero nosotros quisimos ir más allá y a través de nuestro embajador de marca le sugerimos a nuestros clientes diversificar su carta de bebidas y es así como surgen innovaciones como: Mojitos de maracuyá, sangrías saborizadas o milkshake, chocosandía o de caramelo tostado, además de las populares sodas artesanales en tendencia hoy en día" comentó

Para Adrián Vega Mixólogo de MONIN la marca es un producto que beneficia de diferentes maneras "abre un sin fin de posibilidades y nos motiva a explotar nuestra creatividad."

De acuerdo con Vega, para un mixólogo descubrir MONIN significa haber encontrado el ingrediente que tantas veces se necesita en el bar, el ingrediente que buscan, el que les va a ayudar a crear bebidas de calidad con un sabor excepcional.

"Es increíble como los sabores MONIN tienen el balance perfecto y han sido creados para alcanzar la máxima calidad en el producto final", menciona Vega.

La gran variedad de sabores permite crear bebidas para todo tipo de gustos, la fácil aplicación del producto ayuda a agilizar el trabajo en cualquier tipo de establecimiento, la posibilidad de incorporar a la bebida un producto natural que va a estar disponible todo el año sin importar la temporada ni la variedad de fruta, de nuez, de hierba o especies, entre otros.

Belca (506) 2509-2000

Un barista profesional en su casa o negocio

Al mejor estilo de un barista profesional, con tan solo presionar un botón. Britt Espresso extrae los sabores más sutiles y exquisitos del café para producir una densa y aromática bebida coronada de la más fina crema, en una preparación práctica y de resultado excepcional. La máquina viene en versiones Sistema Experto, la cual incluye una espumadora de leche para preparar exquisitas bebidas y Sistema Maestro sin esmpumador. Utiliza cápsulas especiales elaboradas por Britt para preparar espresso con las variedades Intenso, Clásico, Tarrazú, Orgánico y Descafeinado.

Distribuye Britt: (506) 2277-1620

Pasta Molisana

La principal diferencia de La Molisana, con otras marcas de pasta Italiana, es el hecho de poder controlar todo el proceso de producción y la cadena de abastecimiento de los mejores ingredientes. Desde la selección de los granos, hasta el producto terminado, que el cliente compra en las góndolas…

Es un proceso en el cual se mezclan distintas variedades de trigo, las cuales se muelen en los propios molinos, garantizando obtener la semolina más pura.

De esta forma ofrecen un producto con un contenido de proteína de no menos de un 14%, con un color amarillo oro y una calidad extraordinaria.

De Italia a Costa Rica…

Distribuye COMPROIM, S.A. (506) 2213-4344

Todo en uno solo

Mesa Toscana: Mesa para exteriores resistente a rayos ultravioleta, fabricada para uso comercial , patas metálicas con niveladores, top en resina con diseño, reciclable y lavable. Silla y Tumbona Java: Fabricadas en resinas sintéticas imitación con diseño imitación de fibras naturales, resistentes a exposición de rayos ultravioleta, lavables, opciones apilables y plegables. Sombrilla Windmaster: Sombrilla diseñada con sistema de circulación para viento, tubo en aluminio, villas en fibra de vidrio reemplazables, dos tamaños a elegir.

Distribuye Keith & Ramirez (506) 2223-0111

De cartón

Para minimizar el impacto al medio ambiente el mercado dispone de los nuevos envases de cartón para comida express. Fabricados de material 100% reciclable y biodegradable. Medidas 15 X 12 X 6,4cm y 20 x 14 x 6,4cm .

Distribuye Dimpack Tel (506) 2241-0183

Princesa en copa

La serie princesa de ARCOROC PROFESSIONAL es una copa clásica y de gran resistencia y dureza por el tipo de fabricación, está sometida al proceso de templado, que hace que sea una copa fuerte para resistir los cambios de temperatura y los golpes que se puedan llegar a producir en el lavavajillas. Es una copa hasta 5 veces más resistente que un artículo no tratado

Distribuye Yamuni mayoreo (506) 2255-2066

Agua Pedras Salgadas

Esta marca ha sido durante mucho tiempo un éxito debido a la pureza de sus aguas minerales efervescentes naturales, ricas en calcio. Su calidad y fiabilidad han traído varios premios, entre ellos medalla de oro, de Monde Selection, es extraída en Bornes al noreste de Portugal, a una altura de 1.263 m, en una meseta totalmente aislada y libre de cualquier tipo de contaminación. Ha sido catalogada como una de las mejores del mundo y admirada en numerosos artículos como en Fine waters y Times Magazine.

Distribuye Sabor de Portugal (506) 4030-7549

Cafetera con jarra térmica

Black + Decker siempre a la vanguardia de las novedades presenta su práctica y conveniente cafetera con jarra térmica modelo. Viene con tecnología para dispensar el agua suavemente estilo regadera, permitiendo obtener óptimo sabor de café. Alcanza con más rapidez la temperatura óptima para el colado y una mejor distribución de agua sobre los granos del café. Este modelo viene con una jarra térmica de gran capacidad (12 tazas).
Jarra sellada al vacío de acero inoxidable, que mantiene el café fresco y caliente por horas. Otra de sus ventajas es que es un 20% más grande que la mayoría de las jarras térmicas que hay en el mercado.

Distribuye Rimag importaciones tel.2441-0110

Por Alejandro Redondo, MBA
Director
Consultoría Enogastronómica de Costa Rica S.A.
aredondo
@intergourmetcostarica.com

Hace más de 30 años, me enamoré del vino sin saber, sin quererlo

Al menos, debo decir que no lo planee. Lo que sí es cierto, es que ya pedí perdón por eso mil veces. Tenía 9 años, en mi pueblo era un monaguillo muy abnegado. El párroco de la iglesia me tenía mucha estima a mí y a mi familia. Sabrán, casi 23 años después, le confesé mi pecado mejor guardado hasta ese momento. Me tomaba el vino para consagrar.

Padre y señor mío, la tres divinas personas!!!... agarré valor y le dije, "padrecito, tengo algo que confesarle, lo guardo en mi hace muchos años y no sé cómo decirlo…"… tan solo me miró y me dijo "ay hijo, anda reza 20 padres nuestros, 20 aves marías, y ve con Dios…"… "yo sé que te tomabas el vino en la sacristía"… comprenderán, casi caigo de espaldas.

Pues, como hijo obediente, hice lo que me dijo… me hinque, recé y recé y recé… creo que ya pagué mi deuda de tantos años. Durante muchos, serví a un sinnúmero de sacerdotes el vino en la Santa Misa. Muchas otras veces me lo serví yo mismo. Y años después me ha tocado servirlo a muchos clientes, tal vez usted es uno de ellos. Siempre ha sido un placer.

El vino se crió conmigo, o Yo con él. Como sea, me ha regalado grandes momentos. Muchos amores, y no necesariamente carnales. Con el vino llegó la cultura, conocer costumbres de muchos países, gastronomía, geografía, clima, suelos y muchas cosas más. El vino ha sido un gran amigo, un aliado de ocasiones placenteras, de mañanas y tardes hermosas, de risas y de llanto, de alegrías y otras no tanto.

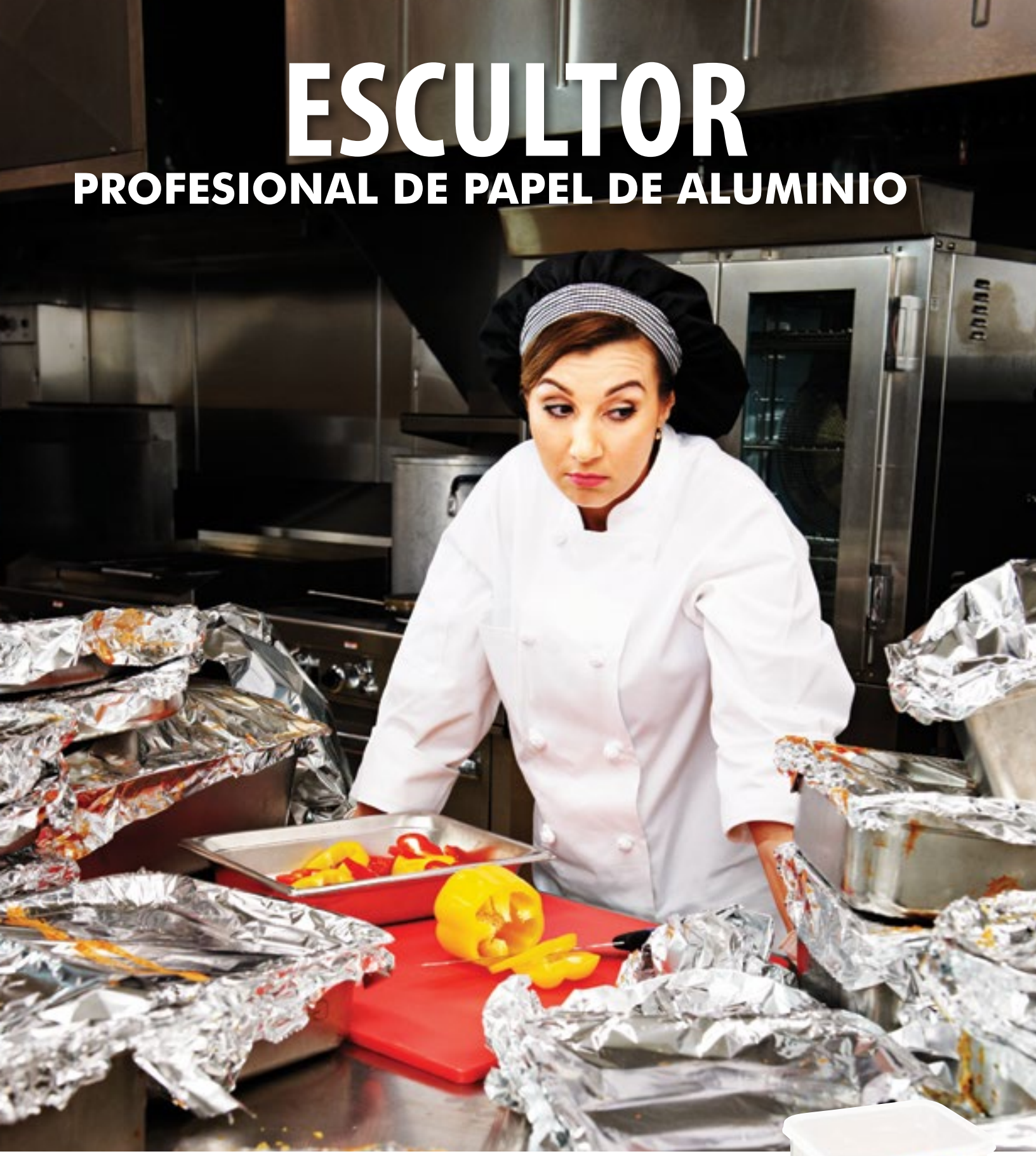
El vino ha sido un fiel amigo y compañero, inclusive muchas veces un cómplice de viaje, no solo en mi mente, sino que me ha llevado a lugares jamás pensados, y con estos momentos, a personas que en la vida pensé conocer.

El vino, es hoy día para mí, una oportunidad para compartir lo poco o mucho que sé de él, para acercarme y ser un predicador de este delicioso néctar. Blanco, rosado, tinto, con burbujas, sin burbujas, fortificado, dulce o seco, y cuántos más hay. Para todos los gustos, tanto como ellos mismos.
El vino es un amigo inesperado que llegó a mi vida para transformarme, enamorarme y sin reparo buscar saber más de él y saciar mi sed de conocimiento, así, así como también le sucede a usted.

¡Salud!

ExpoVino
CostaRica
La cultura del vino
8 Y 9 OCTUBRE 2015
EVENTOS PEDREGAL
3:00 PM A 9:00 PM CUPO LIMITADO
ENTRADAS DISPONIBLES
HOY
Organiza:
Apetito
Patrocina:
BANCO NACIONAL
Compre su entrada y vea los detalles en: WWW.EXPOVINOCR.COM
/Expovino I Tel: 4001-6723

ESCULTOR
PROFESIONAL DE PAPEL DE ALUMINIO



CAMBRO®

LIBÉRESE. SEA PROFESIONAL

CAMBRO.COM/PRO

Usted es un artista culinario profesional, no un escultor de tapas, 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.