

# Apetito

La revista para hoteles y restaurantes

Campeones  
del café  
P.30

Visitantes  
a Exphore  
P.32

Más Capacitados  
P.20

## Copa Culinaria

Sergio Díaz, chef costarricense  
ganador del primer lugar en la  
categoría senior individual.  
P.24

DESCARGA  
APETITO  
EN VERSIÓN  
DIGITAL



Suscríbese en:  
[www.apetitoenlinea.com](http://www.apetitoenlinea.com)  
N° 114  
Especial de Exphore 2015

 /Revista Apetito

**CORREOS**  
DE COSTA RICA

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



# ExpoVino Costa Rica

●●● La cultura del vino

Patrocina:



Organiza:



**8 Y 9 OCTUBRE 2015**  
**EVENTOS PEDREGAL**  
3:00 PM A 9:00 PM CUPO LIMITADO

ENTRADAS  
DISPONIBLES  
**HOY**

Compre su entrada y vea los detalles en: [WWW.EXPOVINOCR.COM](http://WWW.EXPOVINOCR.COM)

 /Expovino | Tel: 4001-6723

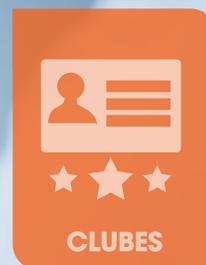
# ¿Listos para el 2016?

## EXP | HO | RE

### EXPO PARA HOTELES Y RESTAURANTES

SUPERMERCADOS • CATERING SERVICE

SODAS • PANADERÍAS • CLUBES



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

## Eventos Pedregal

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

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

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



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

Organiza:  
*Apetito*  
La revista para hoteles y restaurantes



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

## ¿Cual es el ritmo de su negocio?

Uno podría imaginar un restaurante formal como un bolero, lento, bien marcado, creativo pero sin movimientos bruscos.

Por otro lado el ritmo de una ventana en el centro urbano sería como un merengue de dos tiempos rápido y sin pausa, un toma y dame continuo.

Lo importante del ritmo es mantenerlo constante, no perderlo, que quede claro al cliente los puntos de énfasis, los puntos destacados y los puntos de marca.

Yo podría imaginar un ritmo marcado por estos tiempos, la bienvenida del anfitrión como un punto suave, el saludo mesero como otro, la pausa para que el cliente decida como tres silencios marcados, la toma del pedido, la primer entrega con bebidas sería un punto de marca también, importante pero no destacado.

Luego llega un punto de énfasis, el plato fuerte, tiene que venir con fuerza y acompañado por un impacto a los sentidos. Finalmente baja la fuerza en el postre y se termina con un acorde, el digestivo.

Y así, se mantuvo el ritmo durante toda la experiencia del cliente, tomamos nuestro tiempo y dimos al cliente el suyo, y lo mejor de todo, la música ambiente marcaba cada paso para los integrantes del equipo, nos marcó el paso para avanzar, nos dio un sentimiento de continuidad y nos permitió encontrar el momento preciso para entrar en acción.

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

## Contenido

8. Cartas

### Aperitivos

9. Muy inteligentes/  
¡Casi casi un chef!
10. Lo barroco se puso de moda  
Renovaron el café
11. Al frío, frío y al congelado también...
12. Papas gluten free/ Cuando la eficiencia se vuelve limpieza
13. Productos de mayor eficiencia
14. Tarjetas de fidelidad en los smartphones
15. ¡Simplemente, sangría!
16. Un spa diferente.
17. Tecnología de vanguardia
18. Una copa de martillo
19. La memoria se apoderó de los colchones
20. Charlas, Más capacitados

### Especial de Exphore 2015

21. Expositores internacionales  
Oportunidad desde la "Pampa"  
Muebles de respuesta rápida
22. Expositores internacionales  
Tomaron el papel de pegar  
Software de mínimo mantenimiento  
Expertos en cajas
23. Los premiados de Exphore
24. La Copa Culinaria de las Américas 2015 eligió a los mejores chefs de la región
27. Cucharón de Oro. Técnicas culinarias por chefs de renombre
28. Chefs certificaron su conocimiento
30. Reto Barista: Los verdaderos campeones del café
32. Profesionales del sector gastronómico y hotelero visitaron Exphore
35. Directorio de expositores.

# 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

## Experiencia del consumo

Para nadie es un secreto que constantemente crece la tendencia de proporcionar experiencias a los consumidores.

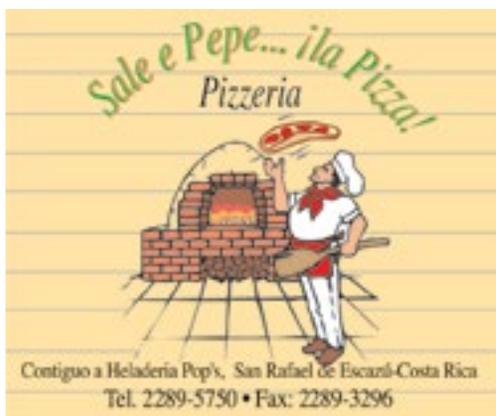
Esto lo comprobé en Exphore, al tener la oportunidad de conversar con tantos visitantes de los diferentes negocios hoteleros y gastronómicos, que buscaban eso en común.

Me puse a pensar... más allá de que el concepto de experiencia sea utilizado en muchas estrategias de marketing, creo que se conoce poco sobre los puntos de vista de los consumidores en relación a la "experiencia consumo", porque más que productos y catalogar un lugar como bueno, los consumidores buscan sensaciones, pensamientos sentimientos y acciones. Eso lo leí de un estudio presentado sobre marketing en nuevos consumidores, de cómo influye el ganar y mantener clientes, por encima de lo que se hace.

Por ejemplo. Si analizamos los hoteles de playa, todos tienen la misma playa. Si pensamos en restaurantes, todos ofrecen comida, pero ¿qué los hace diferentes? además del estilo, la decoración y sus productos exclusivos. Muy fácil determinar qué es el servicio. Factor primordial e indispensable de crear una verdadera experiencia.

Yo en lo personal, me siento plenamente cómoda en medio de sonrisas, y de ambientes cálidos que me brinden placer; eso va más allá de un plato de comida, una piscina o un spa. Realmente, a partir de la cordialidad, el buen trato y el chineo, es que se crean las verdaderas experiencias.

Sin actitud de servicio déjeme decirle que nada funciona. El tema es amplio e importante. Téngalo siempre presente



### 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

DO2 - Design Outsourcing Solutions  
maguilar@do2cr.com

### Directora eventos

Silvia Zúñiga  
silvia@ekaconsultores.com

### Colaboradores

Alejandra Monge, Hugo Ulate, Melvin Molina y Yajaira Chung

### Fotografía de portada

Alessandra Baltodano y  
Mariela Víquez

# 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](http://www.apetitoenlinea.com)



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



@revistaapetito  
@expovino

*tradizione  
di famiglia  
dal 1882*

# PICCINI®

Distribuidor exclusivo :

**euroalimentos**

Tel : 2215-2380 / Fax: 2215-2364

Euroalimentos / www.euroalimentoscr.com

VALIANO  
CANTALUPO BORGOGNA

TENUTA  
MORAIA

VILLA AL CORTILE  
MONTALCINO

REGIO CANTINA

## KR PRODUCTOS

90 años

Food Retail & Service • Menaje • Lavandería y Limpieza • Mobiliario • Servicio técnico • Fabricación especializada • Repuestos • Capacitación técnica

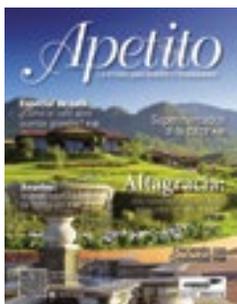
Cotice con nosotros:  
www.kr.co.cr  
f /krindustrial

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

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](http://www.apetitoenlinea.com/digital)

**Suscríbase**

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

## Cartas

### Oportunidad de trabajo

Mi nombre es Laura Porras, propietaria junto a mi esposo del restaurante español Tibidabo, ubicado en Playa Guiones, Nosara.

Estamos en la búsqueda de un chef español o un chef con conocimiento en comida española/mediterránea.

Les agradecería su colaboración para difundir la información. El salario será a convenir con respecto a la experiencia, incluye las Garantías Sociales y la Póliza de Riesgos del Trabajo. Por favor, pedirles que nos contacten indicando la pretensión salarial a [tibidabonosara@gmail.com](mailto:tibidabonosara@gmail.com)

#### Nuestra página de Facebook:

<https://www.facebook.com/pages/TibidaboMediterraneanFood-Cocktail-Bar/1553323881548616?ref=hl>

### ONG

Hola esperamos que se encuentren de maravilla

Nosotros somos una ONG que promueve una solución integral en sostenibilidad para empresas turísticas en Costa Rica. Hemos tenido 4 años de grandes logros trabajando alrededor de 5 provincias con nuestra prestigiosa Red de Hoteles y Restaurantes Sostenibles. Actualmente contamos con el apoyo y avalúo de CANATUR, la Cámara Costarricense de Hoteles y el Proyecto Bandera azul.

Para nosotros sería un honor poder contar con su apoyo para la creación de un artículo en la Revista Apetito, y que conozcan todos los beneficios que les ofrecemos a las empresas turísticas al afiliarse a nuestra Red, Yo Hago el cambio

Saludos cordiales, Silvia Vargas, Directora y especialista en R.S.E

Encuentre ejemplares de Apetito en nuestros puntos de distribución



# Muy inteligentes

Epson presentó su serie de impresoras inteligentes OmniLink. Estas permiten implementaciones más rápidas y sencillas, además reduce los tiempos de inactividad gracias a que pueden funcionar tanto en línea como en modo off, así como también disminuye la cantidad de periféricos necesarios para un punto de facturación o servicios.

“Estos equipos se adaptan a las necesidades de cada negocio y en el caso de restaurantes, permiten reducir el tiempo atención de los clientes, pues mediante el uso de tecnología móvil, mientras se está tomando el pedido, la información se re direcciona a la cocina para agilizar su preparación”, explicó José Pablo Rodríguez, Gerente de Producto de la línea.



Estos equipos cuentan además con un procesador que permite correr cualquier aplicación en la nube sin necesidad de contar con una computadora que administre las aplicaciones.

Adicionalmente esta solución ofrece la posibilidad de acelerar la facturación mediante el uso de equipos portátiles para imprimir la factura y realizar el cobro en la mesa del cliente. En el caso de los hoteles es posible adaptar esta tecnología con aplicaciones de room service, las cuales permiten a los huéspedes escanear un código QR, el cual le direcciona al menú del hotel desde donde puede hacer sus pedidos de alimentos y bebidas, sin tener que realizar una llamada. También es posible adaptar estos dispositivos con aplicaciones que permiten crear sistemas de fidelización, con el fin de ofrecer a clientes frecuentes opciones de descuento por consumo, estadísticas de los productos de mayor consumo para mejorar el manejo de inventarios y para llevar a cabo encuestas o recibir sugerencias y comentarios sobre la calidad del servicio u opciones de menú.

**Epson: (506) 2588 7879**



# ¡Casi casi un chef!

En Keith & Ramírez aseguran que es casi casi como tener un chef en la cocina, al hablar del equipo inteligente Rational.



El equipo Rational es capaz de hacer hasta el 90% del trabajo de una cocina.

“Es que sirve para hacer hasta el 90% de las cosas que se hacen en una cocina, y en solo 1 metro cuadrado”, nos contó Ana Lee, Ejecutiva de Ventas y conocedora de estos equipos.

Asegura que con Rational es posible cocinar diversos productos o platillos al mismo tiempo sin que haya combinación o contaminación de olores y sabores.

“El mismo equipo determina el tiempo de cocción para cada platillo, lo que hace que en la cocina se puedan dedicar a otras tareas, mientras Rational hace lo suyo. Igualmente, permite que las recetas se puedan personalizar, y sus actualizaciones se hacen mediante un software”, asegura Lee.

Rational viene en modelos distintos: 6, 10, 10 1/2 y 20 bandejas, y en bandeja panadera.

“Es tan automatizado que indica cuándo debe lavarse, mide la suciedad de la cámara de cocción y de la caldera e indica cuántas pastillas de limpieza se deben usar y él mismo hace el proceso de lavado”.

Estas unidades vienen en presentación para electricidad y a gas, con la eficiencia de generar un ahorro tanto en aceite como en corriente eléctrica.

**Keith & Ramírez (506) 2223 0111**

# Lo barroco se puso de moda...



Robert Pohlond, Gerente de Proyectos de Barroco Design, asegura que son capaces de transformar cualquier área de hotel o restaurante, y logran ambientes para que los clientes vivan su relajación.

Recuerda la zaga mundial del Señor de los Anillos, cuando en muchas de las escenas aparecían jardines de ensueño, tanto en el país de los enanos, como donde vivían los elfos, y para los que no, podríamos decirles que eran de esos jardines que parecen postales que combinan naturaleza con diseños arquitectónicos.

Y les contamos esto porque en la empresa Barroco Design son capaces de reproducir estancias, vestíbulos, lobbies, jardines, áreas de piscina, "para que queden verdaderamente soñados", dice Robert Pohlond, Gerente de Proyectos de Barroco Design. Afirmo que poseen una variedad amplia de productos ornamentales y para decoración.

"Contamos con toda la línea de pisos de diferente color, texturas, enchapes en concreto y parte con resinas de fibra de vidrio. Los pisos se adaptan a exteriores e interiores, y en caso de los que son para áreas externas, éstos degradan muy poco", asegura Pohlond.

El gerente dice que una de las ventajas que obtienen las empresas es "que somos fabricantes, y asesoramos en los diseños, se los construimos, y también nos encargamos de dar los mantenimientos respectivos para que las áreas siempre luzcan hermosas".

Otros productos con los que cuentan son maceteros, fuentes, mobiliario en concreto, sobres para lavatorio, de todo para terrazas y piscinas, entre otras novedades.

**Barroco Design Te: (506) 2282 1039**

## Renovaron el café

La innovación constante identifica a aquellas empresas que en primer lugar saben leer las necesidades de su mercado con tino, y en segunda instancia, están preparadas para reaccionar competitivamente y llevar a sus clientes hacia un crecimiento continuo.



Rochelle Mora, Ejecutiva de Marca de Café Britt, asegura que con el lanzamiento de las nuevas cápsulas de café y las máquinas para elaborarlo, simplifican las labores y aumentan la eficiencia del barista.

Café Britt sabe de esto, por eso se presentó en la pasada Explore luciendo un traje de novedad, al presentar al mercado sus cápsulas de café 100% puro gourmet, elaborado con sus propios cafés y sistemas de máquinas para restaurantes.

A diferencia de algunas que ya se encuentran en el mercado, Rochelle Mora, Ejecutiva de Marca de Café Britt, asegura que "nuestra cápsula no viene ni saborizada ni mezclada con azúcar o con leche en polvo. Se trata de un producto mucho más premium".

Afirma que ahora la gente interesada en el barismo puede optar por este tipo de producto para simplificar aún más la tarea de elaborar un buen café. "Nuestras máquinas son muy versátiles y tienen un precio accesible, por lo que ya no es tan necesario utilizar una de las máquinas grandes y tradicionales para la preparación del café".

Rochelle piensa que junto con las cápsulas más las máquinas que son fáciles de usar, la labor de hacer un café de calidad se simplificó. "En realidad, lo puede hacer cualquier persona. Estas máquinas están hechas para todo el mercado: hoteles, restaurantes, oficinas, casas de habitación, hoteles".

Reitera que las cápsulas están elaboradas "con nuestros distintos cafés".

**Britt (506) 2277 1620**

# Al frío, frío y al congelado también...

Para un servicio de catering service, resulta hasta incómodo y si se quiere difícil mantener frescos los platillos como ensaladas y postres, pues al no tener como mantenerlos refrigerados, cuando se sirven no guardan la consistencia necesaria. O bien, para un restaurante que requiera mantener, en alguna recepción, lejos de la cocina, algunos platos en refrigeración o congelación, se acabaron sus preocupaciones, gracias a los contenedores para congelado o refrigerado de Artica, que son además de flexibles en cuanto a la energía eléctrica, pues vienen previstos para funcionar en 110 y 220 V, son fáciles de transportar.

Enzio Von Saalfeld, Gerente de Ventas de Artica, explica que al tener esta flexibilidad de voltaje permiten incluso

conectarse a los 12 ó 24 Voltios que genera un vehículo, por lo que sin importar la distancia, los alimentos llegan en condiciones normales.

“Los tenemos en 3 tamaños: para un volumen de 140, 330 y 916 litros. Al ser tan versátiles, le permite a un restaurante o incluso una farmacéutica, ubicar temporalmente un congelador o enfriador”, asegura Von Saalfeld.

Indica que eso sí, el cliente debe hacer la salvedad en la elección si requiere la unidad para congelado o refrigeración.

**Artica (506) 2257 9211**



Enzio Von Saalfeld, Gerente de Ventas de Artica, manifiesta que estas unidades de congelado o refrigerado, le ha permitido, a los restaurantes ofrecer platillos mucho más frescos y conservados.

**Momentos felices con**  
QUESOS • MANTEQUILLA



IMPORTADOS DESDE DINAMARCA

*“Tasting the good life”*





**Productos lácteos que aportan salud e inspiración en cada momento de su vida.**

Contáctenos al 2239-1019 | [servicioalcliente@delika.cr](mailto:servicioalcliente@delika.cr) | [www.delika.cr](http://www.delika.cr) | [f/delikacr](#)  
 Visítenos en Radial Santa Ana-Belén, después del Puente del Río Virilla, 100m al Norte y 400m Oeste. Ofibodegas del Oeste, Bodega No. 53

# Papas gluten free

Pasa que en muchas ocasiones no se pueden atender a los clientes al 100%, pues cuando solicitan algún producto libre de gluten, necesariamente, se debe hacer escuchar la voz "no tenemos."

Y eso por lo general, pasa muy seguido con los "snacks", y aunque algunos ya cuentan con esta posibilidad, no existe para todos.

Precisamente, pensando en este tipo de clientes y darle a los restaurantes la posibilidad de ganar más terreno con quienes buscan productos libres de gluten, La Cholita ya puso en el mercado sus papas tostadas con esta ventaja. Así es, lo idearon en un producto tan simple como las papas tostadas, pero que a la mayoría de los clientes les encanta para picar:

"Y las tenemos en sabor natural y cebolla, pero ya pronto vamos a sacar en crema de cebolla, ajo y queso cheddar, en presentación institucional", dice Geovanny Masís, Director de Ventas de La Cholita.

Masís dice que se han dado cuenta que hay un mercado detrás de las personas que buscan productos libres de gluten, por lo que esperan incluir poco a poco productos. "Queremos incluir los patacones con nuestra propia receta", afirma.

La fábrica de La Cholita se encuentra en Cot de Cartago, y

posee su propia tostadora. "Vamos a empezar visitando toda la red de hoteles afiliados a Cacore, gracias a una negociación reciente que conseguimos en la feria", asegura.

Masís dice que esperan llevar los productos a todo el país, y que lo pueden llamar:

**La cholita: (506) 2536 6964**



# Cuando la eficiencia se vuelve limpieza



La TFC 400 de Clarke es capaz de limpiar un baño 3 veces más rápido, que hacerlo manualmente.

La limpieza es un factor altamente clave en el sector hospitalidad. Ésta tiene que hacerse lo más rápido posible, para que no altere la producción normal de la empresa, y que los clientes y el servicio no se vean "sacrificados".

Pensando en hacer de la limpieza una tarea más eficiente, Distribuidora Maruco tiene la TFC 400 marca Clarke, o sea la limpiadora multi propósito o multi superficies.

Santiago Loaiza, Gerente Regional de Exportaciones, dice que esta unidad puede inyectar una solución química mientras hace su labor de limpieza, cuenta con una fuerza de 400 psi, capacidad de aspiración y la posibilidad de dosificar dos químicos o detergentes.

"Por ejemplo, limpia 3 veces más rápido un baño, que hacerlo manualmente, lo que significa un ahorro de tiempo y eficiencia de limpieza para áreas críticas", dice Loaiza.

Clarke es una de las marcas que posee Distribuidora Maruco, pues también cuentan con otras unidades de limpieza con la marca Nilfisk Alto.

"Esta máquina es capaz de hacer lo que llamamos limpieza sin tocar de baños, cocinas, vestidores, escaleras, lobbies, y otros sitios que se requiere que estén sumamente limpios".

TFC 400 es eléctrica y es apta para hospitales, restaurantes, hoteles, clubes deportivos, aeropuertos. Es de manejo sencillo.

Distribuidora Maruco puede hacer una demostración para cualquier hotel, restaurante o negocio de hospitalidad.

**Distribuidora Maruco  
(506) 4001 5200**

# Productos de mayor eficiencia

Distribuidora Universal de Alimentos se puso su traje de gala y con ello no solo busca simplificar las tareas a las panaderías, sino ahorrar tiempo en sus procesos y sumar eficiencia en la preparación de los panes.

Según nos contó Warner Varela, Gerente de Ventas, lanzaron al mercado núcleos para panes rústicos europeos, y que sencillamente, el panadero solo debe agregar harina para obtener la masa para crear los panes.

“Se trata de bolsas en las que viene el espíritu del pan, lo que hace que el precio se reduzca hasta en un 300% al no venir con harina. Hacemos que las panaderías consigan mayor eficiencia por menos dinero”, dice Varela.

Y como se trata solo de núcleos sin harina, Varela dice que su transporte y acarreo se facilita. Igualmente, se aliaron con la innovación porque también presentaron su nuevo pegamento de Fondant, lo que dejó atrás la práctica de tener que hacerlo con agua, las perlas diamantadas para decoración en pastelería y un concentrado para elaborar sopa azteca, con un rendimiento alto.

“Nos gusta innovar y ayudar a que nuestros clientes crezcan y mejoren sus procesos de trabajo”, asegura Varela.

**Universal de Alimentos (506) 2221 9595**



Estos son los nuevos núcleos para panes rústicos que Universal de Alimentos ofrece a las panaderías, así como los diferentes productos para decoración en pastelería.

**KEITH & RAMIREZ**  
industrial

Su éxito, nuestra motivación.



Food Service and Food Retail



Menaje



Mobiliario



Lavandería y Limpieza

Además ofrecemos:

- Servicio técnico
- Repuestos
- Capacitación

Cotice con nosotros:

[www.kr.co.cr](http://www.kr.co.cr)

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

# Tarjetas de fidelidad en los smartphones

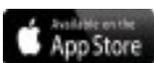


"El interés recibido en nuestra aplicación era simplemente impresionante y se notaba claramente que los dueños de los restaurantes en Costa Rica buscan nuevas formas de innovar y mejorar su servicio al cliente", dijo Cyrill Haenni el fundador y CEO de StampKey.



Su tarjeta de cliente frecuente en el smartphone de sus clientes






- **Imagen personalizada** NUEVO
- **Sellos con código PIN** NUEVO
- **Cupones / Certificados** NUEVO
- **Facebook y Twitter** NUEVO
- **Mensajería** NUEVO
- **Función de regalar**
- **Solución fácil y rápido de instalar via sitio web** StampKey
- **Organizador de tarjetas útil**
- **Gratis para descargar por sus clientes**

 [facebook.com/stampkey](https://facebook.com/stampkey)
 [twitter.com/mystampkey](https://twitter.com/mystampkey)

T: +506 4000 0213  
info@stampkey.com

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

Tarjetas de fidelidad y cupones para los smartphones es la nueva aplicación móvil actualizada, presentada por Stampkey en Exphore. Esta aplicación brinda a los restaurantes una solución fácil y moderna para ofrecer sus tarjetas de fidelidad a través de los teléfonos inteligentes. El cliente puede descargar StampKey App gratuita desde iTunes (iPhone) o desde Google Play (teléfonos Android) y obtiene un organizador conveniente para sus tarjetas de fidelidad a través de la aplicación, en el que puede recibir las tarjetas de fidelidad de los restaurantes.

StampKey permite a los restaurantes poner sus propias tarjetas de cliente frecuente, como por ejemplo cada décimo almuerzo o café gratis dentro de la aplicación.

Por lo tanto cuando se paga en el restaurante, el cliente selecciona la tarjeta de fidelidad de este restaurante, presiona el botón de sello y pregunta al cajero por el código del día. La App instantáneamente emite el próximo sello de fidelidad o deduce el número de sellos que serían necesarios para obtener el premio.

Para el restaurante es una solución rápida porque sólo necesita saber el código del día que se puede obtener a través de la sección de administración de StampKey web. La instalación es rápida y fácil: Todo lo que se necesita es el perfil de negocio, definir cuántos sellos se requieren y la elección de una buena foto para presentar el premio.

Para el consumidor, StampKey ofrece una manera conveniente de llevar sus tarjetas de fidelidad con él en todo momento y de buscar las tarjetas rápidamente.

**Stampkey (506) 4000 0213**

# ¡Simplemente, sangría!

¡Ahora sí! Se acabó aquello de tener que correr para preparar la sangría y empezar a calcular los ingredientes para que haya la menor cantidad de merma, además de que los tiempos de preparación ahora se pueden ver reducidos.

Y es que Grupo Urdi trajo al mercado la sangría marca Don Simón, lista y preparada, solamente agregar la fruta y listo. Viene en presentación 1,5 litros y hay sin alcohol y con alcohol al 4%.

“En el hotel y el restaurante representa un ahorro significativo en tiempos de preparación, evita entrar en malos cálculos de los ingredientes y representa lógicamente un ahorro en los insumos”, dice Sergio Urbina, Gerente General de Grupo Urdi.

Urbina asegura que con lo que un restaurante u hotel vende una copa de esta sangría, prácticamente recupera la inversión y de una botella, “perfectamente puede sacar entre 6 y 7 copas”. Esta sangría proviene de España. Urbina dice que por ejemplo, un restaurante a la hora de querer preparar una sangría, debía pensar en varios ingredientes y ahora solamente debe calcular, por ejemplo, la fruta.

**Grupo Urdi: Tel.: (506) 4001 7848**



Grupo Urdi además de la sangría Don Simón, que ya viene lista, ofrece otra serie de productos al mercado, entre ellos, Vino Tinto de Verano, en varias presentaciones, incluso en hasta en lata.



**WORLD TRADE CENTER®**  
MIAMI  
presenta

**26–27 de Octubre, 2015**

Centro de Convenciones de Miami Beach, Salón C

## 19<sup>th</sup> Americas Food & Beverage

Show & Conference

- 9 Pabellones Internacionales!
- Más de 25+ países representados!
- Regístrate Ahora Usando el Código de Descuento!
- Conozca y reunase con más de 10,500+ compradores!
- Descubra un mundo de productos alimenticios nuevos y creativos!
- Asista a una variedad de conferencias Educativas dirigidas por expertos en la materia!
- Reunase con más de 500+ exhibidores con especialidades de productos alimenticios!

**VISITANDO - REGISTRESE AHORA!**  
**EXPONENDO - RESERVE SU STAND AHORA!**

**Código de descuento: RA**

Para más información contáctenos al  
**(305) 871-7910 x221 o Email:**  
**rmorales@worldtrade.org**

PATROCINADORES



WORLD TRADE CENTER®  
MIAMI

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

# Un spa diferente...

¿A cuál hotel no le gusta encontrar un proveedor que le simplifique la vida?, ¿qué le ayude a hacer sentir a sus huéspedes satisfechos y con ganas de regresar? Bueno, esta es parte de la consigna que se propuso Piscinas Aquarium, que puso en el mercado sus nuevos spas o aguas turbulentas, pero con la ventaja de estar listos para ser colocados, en variedad de colores y modelos, pero además con el tamaño justo para ser ubicados por ejemplo, en una habitación.

Ivette Herrera, Gerente de Mercadeo, afirma que cuando empezaron a exhibir los equipos, por ejemplo, un hotelero se mostró muy interesado y a la vez triste por no haberlos

contactado antes, "pues trajo unos spas del extranjero, y tuvieron que conformarse con perder la garantía, además que eran muy grandes y no cabían en los cuartos".

Herrera asegura que con ellos esto no sucedería, "ya que somos nosotros quienes podemos dar mantenimiento a las unidades y contamos con refacciones". Estos equipos vienen con iluminación LED, incluye un cobertor térmico y hay para 2, 5 y hasta 8 personas.

**Piscinas Aquarium (506) 2221 7171**



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.



Tel: (506) 2290-1970 • [ventas@sygsistemas.com](mailto:ventas@sygsistemas.com) • [www.sygsistemas.com](http://www.sygsistemas.com)

# Tecnología de vanguardia

Toda una experiencia en el desarrollo de soluciones tecnológicas, es lo que llevó Samsung a EXPHORE, donde sorprendió a gran cantidad de hoteleros y restauraneros con las propuestas de pantallas de televisión híbridas.

Quizás porque estas permiten manejar contenido digital publicitario de manera dinámica, y al mismo tiempo, realizar cambios automatizados y personalizados con una marca determinada, y hasta alquilar espacios de pauta a terceros

Para el tema de los hoteles ofrecen un diseño distinto, con una interfaz para cada huésped, de manera que se puede dar una bienvenida personalizada a través de la pantalla, y hasta recordar desde recepción, una cita en el spa o la hora del check out.

“Por la pantalla se puede reservar alguna actividad, y hasta solicitar el menú del restaurante. Cuando el protocolo de Tv cambie en Costa Rica este programa permitirá hacer check out desde la pantalla. Ya estamos trabajando en eso”, explicó Luis Andrés González, encargado de mercadeo de soluciones empresariales de Samsung Latinoamérica.

También llamó la atención una impresora pequeña NFC, especial para dispositivos móviles, no requiere de cableados.

**Samsung eb@samsung.com Tel: (507) 306 2800**



“Queremos salir de lo convencional a algo más atractivo y manejable”, Luis Andrés González, encargado de mercadeo de soluciones empresariales

**¡APROVECHE!**

**ÚLTIMAS  
UNIDADES**

PRECIOS POST  
EXPHORE

Código  
descuento



\*Presente este cupón  
en cualquiera de  
nuestras tiendas  
Pavas | San José | San Pedro | Liberia

\*Aplica en mercadería seleccionada.

**HASTA**

**50%**

**DE DESCUENTO**



Financiamiento:

☎ 2543-2100 | 🌐 www.tipscr.com | ✉ infoweb@tipscr.com | Pavas | San José | San Pedro | Liberia

# Una copa de martillo



Eduardo Yamuni muestra la línea de copas Princesa de Arcoroc Profesional, que son temperadas y 5 veces más duras que las de vidrio tradicional.

Al primer contacto con el clavo, todos creyeron que la copa se partiría en mil pedazos, sin embargo, para asombro de todos quienes estábamos ahí, vimos como prácticamente la copa hizo las veces de "martillo", sin que le sucediera nada. ¿Qué teníamos ante nuestros ojos? Para unos: un martillo en forma de copa, y para los hoteleros y dueños de restaurante que presenciaron la demostración, la posibilidad de contar con un producto que les reduciría sensiblemente la reposición de inventario, y que muchas veces es constante en el negocio. Eduardo Yamuni, Gerente General de Yamuni, indicó que un negocio podría ahorrarse con estas copas, hasta un 30% del costo en copas quebradas.

Se trata de las copas de Arcoroc Profesional, en su línea Princesa. "Son copas temperadas, 5 veces más duras que el vidrio tradicional".

Yamuni afirma que son mucho más resistentes que las de la competencia, pues "éstas vienen totalmente temperadas y no solo en el borde como sucede con muchas de la competencia". Se encuentran en 5 tamaños como copas para vino, flauta, así como 3 tamaños de vaso, y son de tecnología francesa.

Igualmente, Yamuni también presentó su línea Zenix de Vajilla, con diversidad de productos nuevos como platos cuadrados y bowls de distintos diseños. "Zenix tiene la ventaja de que el material es más duro, y más liviano que la porcelana", destaca Yamuni.

**Yamuni Mayoreo Tel: (506) 2255 2066**

## Línea Princesa

**RESISTENCIA Y ELEGANCIA**

Un vidrio templado puede ser hasta cinco veces más resistente  
Completamente seguro para el servicio de mesa  
Línea contemporánea que combina fuerza y elegancia en la mesa

**FULLY TEMPERED**  
**EXTRA RESISTANT**

**SHOCK RESISTANT** + **THERMAL SHOCK RESISTANT** + **GLASS SAFETY**

**Arcoroc**  
PROFESIONAL

Tel. 2255-2066 | [egarcia@yamuni.com](mailto:egarcia@yamuni.com) **yamuni mayoreo**

# La memoria se apoderó de los colchones

"Nunca me había sentido tan descansado... ¿Cómo es que en mi casa no puedo descansar así?", fue la voz del huésped, mientras hacía su "check out", y que indudablemente, le indicaba a la encargada hacer el chequeo, que se trataba de un cliente satisfecho, y que el hotel había cumplido su cometido de que cuando esta persona quisiera vacacionar o simplemente, darse un descanso pensaría en este hotel.

Bueno, pero qué se esconde detrás de esta historia, por qué este huésped consiguió sentir diferencia en su descanso. Según Blanca Osman de la empresa Rest Medic Reserva Memory Foam Mattress and Pillows, todo fue producto de un buen colchón.

Precisamente, tal y como afirma, los colchones que su empresa comercializa, hacen que el cliente descanse completamente.

"Son colchones con espuma de memoria, que se ajustan al cuerpo y no el cuerpo al colchón, vienen inyectados de silicón, antiácaros y antialérgicos, incluso con retardador de fuego, sin resortes, no tienen cloro y son cero gravedad", asegura Osman.

Reafirma que la tecnología de la tela y espuma del colchón viene con unos orificios pequeños para que el aire circule. "Es viscoelástico para que se ajuste mejor al cuerpo, además promueve la circulación de la sangre, alivia los dolores por hernias y otras dolencias que provocan las malas posturas al dormir".

Blanca dice que brindan todo el asesoramiento en cualquier parte del país.

**Rest Medic (506) 8874 6459**



Blanca Osman muestra los colchones que su empresa comercializa en el sector hotelero. "La tecnología que poseen, hace que los huéspedes realmente descansen".

**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](mailto:frojas@pospan.com) | [www.pospan.com](http://www.pospan.com) | [www.micros.com](http://www.micros.com)



# Más capacitados

Una serie de charlas que funcionaran como capacitación, para profesionales del sector de gastronomía y hospitalidad, es lo que ofreció este año EXPHORE.

Ahí se abarcaron temas tales como almacenamiento en restaurantes, una problemática constante en dichos negocios; charla a cargo de Unilever quienes dieron recomendaciones de cómo revisar las caducidades, principalmente la vida útil de los productos una vez abiertos, además de capacitar y hacer concientizar al personal en cuanto al desperdicio, así como en las porciones que se sirven ya que las mismas deben de ir acorde a lo que se come el comensal, para lo que indicaron, se debe revisar el diseño del plato y la cantidad de comida servida.

Unilever cuenta con el programa Ahorra y Gana, Reducción de desperdicios, el cual utiliza al máximo la materia prima y evita residuos que impactan el medio ambiente.

Otra de las temáticas en las charlas fueron las ventas en los restaurantes, ejemplo, ¿Cómo vender más vino utilizando 5 pasos:

1. Servicio perfecto: En la carta de vinos, los vinos no deben de ir ordenados del más barato al más caro, sino clasificados por uva o región, o del más ligero al más pesado para el paladar.

2. Capacitación de personal.

3. Promociones: No hacer promociones prolongadas porque pierde el atractivo.

4. Eventos: Realizar eventos interactivos para promover el consumo del vino.

5. Exposición: Exhibir las botellas de vino de manera creativa en el restaurante, ejemplo con luces LED debajo de la botella.

Otro tema importante y de interés para el sector fue el cómo crear un menú que ofrezca realmente platos libres de gluten para satisfacer a los clientes celiacos sin que haya contaminación cruzada, para ello, Tharo Saludable, expositor de la charla, identificó los errores más comunes que cometen los restaurantes, entre ellos, no leer etiquetas, no comprar a productores avalados, malas prácticas que caen en la contaminación cruzada, además de brindar las recomendaciones requeridas para corregir dichos errores.

Los visitantes de EXPHORE además pudieron capacitarse en cómo manejar correctamente las relaciones públicas en su negocio de hospitalidad para usar la exposición como respaldo de ventas, crear relaciones más que contactos profesionales, identificar su objetivo en el mercado, así como estar atento a las tendencias mundiales con el fin de hacer sobresalir su negocio.



Christina Jones, CEO de WeRCR



Asistentes a las charlas EXPHORE.

# Oportunidad desde la "Pampa"

Decidió tomarse unas vacaciones en Costa Rica, y al visitar algunos hoteles se dio cuenta del potencial que podrían tener sus productos en el país, a pesar de que sabía que ya contaban con todo para la atención de mesa.

Así Fernando Vainberg, desde Argentina, se decidió venir a explorar el mercado costarricense con sus cubiertos de mesa, vajillas, cristalería, y todo lo relacionado con utensilios para servicio de bufete.

"Tenemos experiencia desde 1927 y nuestros productos abarcan países como Brasil, Chile, Perú, algunos de Centroamérica y Panamá", dice Vainberg.

Explica que su llegada a Costa Rica la hizo en busca de un distribuidor. "Aquí hay mucho potencial para desarrollarnos, gracias a que nuestros utensilios ofrecen un diseño innovador, adecuado con las necesidades actuales de los clientes y del mercado gastronómico".

Asegura que si un hotel es 5 estrellas, por ejemplo, lo debe ser en todo, debe tener una vajilla de 5 estrellas.

"Somos reconocidos por las cadenas de 5 estrellas más importantes de Suramérica", recalca.

Estos productos se van a distribuir en Costa Rica a través de la empresa Faro Professional Supplies.



Fernando Vainberg y su señora se vinieron a Costa Rica a presentar al mercado su línea de productos para la atención de mesa, y a buscar un distribuidor.

# Muebles de respuesta rápida

Sergio Morales, Gerente de Mayoreo Corporativo de Abastecedora de Muebles de Guatemala, dice que en el tema de amueblar un hotel, restaurante, fast food, o área de comida servida, nadie les "pone la mano", pues poseen un tiempo de respuesta sumamente eficiente.

"Hemos equipado centros comerciales, universidades, colegios, oficinas. La ventaja con nosotros es que desde que hacemos contrato con un proyecto, a razón de entre 8 ó 15 días, lo movemos desde Guatemala y en ese lapso ya estamos equipando", asegura.

La compañía tiene sucursal en nuestro país, en San Antonio de Belén, por lo que "podemos asegurar aún más nuestros tiempos de respuesta", asegura Morales.

Algunos de los productos que comercializan son bases, sillas de metal, madera y otras, con acabados al horno, madera tratada, bases para bares en madera y en metal, mesas para cadenas de food service, entre otros.

**Abanico Tel: (506) 2293 6721**



Sergio Morales (centro), Gerente de Mayoreo Corporativo de Abanico, asegura que los tiempos cortos de respuesta son una de las ventajas que ofrecen a sus clientes.

# Tomaron el papel de pegar

Aunque ya varias empresas en Costa Rica han probado su papel adhesivo antiderrapante, querían venir con fuerza a conquistar aún más el sector de hoteles y restaurantes, por eso Clara Jurdi, Gerente de Ventas Internacionales, de Kitrich Corp, de Estados Unidos, indicó que llegaron con los diseños más atractivos de este producto que funciona para remodelación o decoración de cocinas y closets.

“Ya vendemos en Automercado, Walmart y tenemos presencia en EPA, pero queríamos abarcar más mercado”, dice Jurdi.

Las presentaciones de papel las tienen en 18" X 9" pulgadas y hasta 60 pulgadas, y vienen hasta en rollos.



Clara Jurdi, Gerente de Ventas Internacionales, de Kitrich Corp, de Estados Unidos, muestra los diseños de papel adhesivo antiderrapante para cocinas de hoteles y restaurantes.

# Software de mínimo mantenimiento

Cuanto menos veces se caiga un software en un restaurante, o menos mantenimiento deba recibir, será no solo más eficiente, sino más valioso para el propietario.

En AG Tech International, su presidente Darío Desantes, asegura que el software Pos Lavu que comercializan posee estas y otras características.

“Es un sistema para control y administración del punto de venta, mucho más rápido y cuando requiere soporte, se puede hacer remotamente”, afirma Desantes. Afirma que con este sistema el dueño del restaurante no tiene que preocuparse por discos duros, ni fallas eléctricas “y el precio es muy accesible, y además la capacitación para el personal corre por nosotros”.

El sistema funciona solamente por medio de dispositivos de Apple: Ipad, teléfonos Iphone, y computadoras Mac.



Darío Desantes, Presidente de AG Tech International, afirma que con el software Lavu, un restaurantero no solo administra con más eficiencia su negocio, sino que se olvida de mantenimientos constantes, apogonazos y discos duros.

# Expertos en cajas

Desde 1927, en Estados Unidos, se especializaron en empaques de cartón, y hoy hacen no solo que los alimentos se empaquen con eficiencia, sino que no pierdan el atractivo, ni el sabor, ni la consistencia, y se mantengan en condiciones higiénicas.

Billy Hoover, Gerente de Cuentas y Exportación, de Southern Champion Tray, LP, dice que ya cuentan con dos representantes distribuidores para sus productos: Cyrus y Dimpak.

Recalca que fabrican envases y cajas desechables y biodegradables, totalmente ecológicos. “Somos muy rigurosos al seleccionar los materiales de las cajas”, dice Hoover.

Cuentan con portavasos, todo tipo de cajas, para pasteles y todo lo relacionado con comida rápida. “Podemos diseñar tamaños y estilos de cajas a gusto del cliente, e imprimir cualquier diseño”, asegura.



Billy Hoover, Gerente de Cuentas y Exportación, de Southern Champion Tray, LP, se siente feliz en Costa Rica, y por medio de sus dos distribuidores espera mantener el crecimiento con sus productos de empaque.

# Los premiados de Exphore

Porque nos interesa reconocer esfuerzos y tomar en cuenta la opinión de los visitantes que nos visitaron en Exphore, realizamos una encuesta donde los asistentes brindaron su punto de vista de lo que más les gustó y como resultado se dio la siguiente premiación.

## Stand más Innovador Menciones

Faro Supplies  
Barroco Desing  
Universal de Alimentos  
Primer Lugar: Dekora

## Mejor Servicio al Cliente Menciones

Electrolux Professional.  
Coopeliberia  
Samsung Latinoamérica  
Primer Lugar: Distribuidora Isleña

## Productos Innovadores

Línea Princesa de copas, contra golpes, Yamuni  
Núcleos para panes rústicos, Universal de Alimentos  
Pantalla Led LG curvo, Soluciones Integrales M  
Vino Tinto de Verano, gasificado, Grupo Urdi.  
Contenedores para congelado o refrigerado, Artica.

## Stand Mejor Organizado Menciones

Jopco  
Equipos AB  
Yamuni  
Primer Lugar: Universal de Alimentos

## Mayor Poder de Convocatoria Menciones

Tips  
Universal de Alimentos  
Equipos AB  
Primer Lugar: Jopco

Lámpara para agua Aqua Light, Philips-El Eléctrico Ferretero.  
Máquina gasificadora de bebidas, Pura Vida Co2.  
Torre de cargador portátil de celular, I2go  
Cámara de Refrigeración con pantalla para publicidad



# La Copa Culinaria de las Américas 2015 eligió a los mejores chefs de la región

**Argentina, Chile, Costa Rica y República Dominicana se adueñaron de los primeros lugares en las distintas categorías.**  
Por: Yajaira Chung.

La cocina está preparada y los hornos están calientes. Detrás los chefs esperan sus turnos para competir; todos son diferentes, tienen edades diferentes, vienen de países distintos, pero tienen un denominador común: todos están ansiosos e inician la competencia de la Copa Culinaria de las Américas con una calificación perfecta de 100 puntos.

Al entrar a la cocina su reto es mantener esa puntuación. Cada movimiento, cada indicación, cada corte, cada desperdicio de comida es calificado por un grupo de jueces conformado por 26 jueces junior y cinco senior de diferentes países.

Los chefs, provenientes de 17 países compitieron durante tres días en categorías como senior individual, senior grupal, junior grupal, pastelería, chocolatería y plato vegetariano. Los más jóvenes en la categoría de junior por equipos fueron los encargados de abrir la competencia. Los jóvenes tienen 20 minutos para trozar un pollo y realizar una serie de cortes a la perfección; un mal corte significa menos puntos y nadie quiere perder puntos.

El segundo día de la competencia fue el turno de los más experimentados en la categoría de senior por equipos. Los platos de juniors y seniors fueron calificados de acuerdo a su sabor, cocción, textura, presentación, combinación de colores y tomando en cuenta que todo los elementos incluidos en el plato sean comestibles.

En las gradas se ondean banderas y se gritan muchos nombres, sin embargo hay dos que sobresalen: Sergio de Costa Rica y Cristian de Argentina.

En el día tres los nervios se hacen costumbre, la cocina ya no asusta. Los competidores están más relajados, unos muy seguros de su desempeño que otros. Al caer la tarde la gradería se convierte en una masa de uniformes blancos, los chefs están listos para conocer los puntajes y los ganadores de la Copa Culinaria de las Américas.

El público lo predijo y Sergio Díaz de Costa Rica y Cristian Báez de Argentina resultan ganadores en un empate en primer lugar en la categoría senior individual. Chile resultó ganador de la categoría junior por equipos, República Dominicana, ganó en senior por equipos.

En medio de aplausos, abrazos, lágrimas y nuevas amistades finalizó la competencia de la Copa Culinaria de las Américas 2015.

## 54 pasos hasta la medalla de oro

Esta no fue la primera competencia del chef argentino Cristian Báez, sabía que sentiría nervios y ansiedad. Lo que no sabía es que la competencia sería tan fuerte. "Es una competencia muy exigente, yo he competido en varios

lugares y realmente aquí se sintió muy fuerte" contó Báez, que trabaja como chef ejecutivo de Sublime Samana Hotel & Residences en República Dominicana.

Báez preparó un vacío relleno, con los recortes de carne hizo un chorizo con chalet de pimiento asado y guarniciones muy trabajadas. La preparación del plato y sus guarniciones requirió de 54 pasos. "El impacto visual del plato, la organización y destreza fue determinante frente al jurado" asegura.

Los 54 pasos del plato de vacío llevaron a Cristian a ganar medalla de oro y compartir el primer lugar en la categoría senior individual de la Copa Culinaria de las Américas 2015.



Cristian Báez compartió el primer lugar en senior individual al preparar un vacío relleno con 54 pasos de preparación.

### El chef ejecutivo que no ha olvidado cómo cocinar

“¿Complicaciones? Tengo 19 años en la cocina, no esperaba menos al preparar salsas y en total 14 procesos en una hora” cuenta Sergio Díaz, chef costarricense ganador del primer lugar en la categoría senior individual.

Díaz tiene espuela, es el chef ejecutivo del Barceló San José Palacio desde hace ocho años y conoce bien la competencia pues fue el ganador de la Copa Continental en el 2012. Entonces ¿por qué competir cuando ya se tiene experiencia, conocimiento y técnicas? “El hecho de competir es para demostrarme a mí mismo que como chef ejecutivo estoy en un escritorio pero yo todavía sé cocinar. Demostrarle a mis chicos que sí, yo llevo libros y números, pero también sé cocinar” comentó Díaz. El chef preparó un camarón con una entraña, tres salsas y un digestivo, utilizando una técnica de cocina clásica de 200 años llamada áspic, que consiste en hacer gelatina con los líquidos de las frutas y verduras. Díaz utilizó el líquido de verduras mezclado con sábila.



“Competí para demostrarme a mí mismo que yo puedo, el chocolate no piensa, los vegetales no piensan, la carne no piensa. El que piensa soy yo” dijo Sergio Díaz, ganador del primer lugar senior individual en empate con Cristian Báez de Argentina.

### Chile: el ganador sin secretos

¡CHI-CHI-CHI LE-LE-LE: CHILE! Estas fueron las primeras palabras del equipo ganador de la categoría junior individual. Tras el anuncio y envueltos en una bandera de Chile, el equipo brincó, gritó y se abrazó.

Heinz Wuth, chef y coach del equipo chileno asegura que ganaron gracias a la transparencia y la disciplina de su equipo. “Compartimos nuestro aprendizaje, no hay secretos en nuestra gastronomía, Chile no tiene secretos y lo hemos disfrutado bastante. (...) Estoy muy orgulloso, Costa Rica es un país increíble y para nosotros como chilenos es un gran orgullo haber ganado esta copa. Meses de esfuerzo, meses de sacrificio vinimos a Costa Rica a traer lo mejor de nuestra gastronomía y lo logramos” dijo Wuth.

Esta no es la primera competencia del equipo chileno, los jóvenes han ganado tres primeros lugar en otras competencias latinoamericanas.

A pesar de la experiencia en competencia, para Wuth lo más difícil fue manejar el nerviosismo y el hecho de no conocer los productos de Costa Rica hasta el momento de la competencia.



“No siempre tiene que ser uno un buen cocinero sino ser disciplinado. conocer bien las técnicas mucho profesionalismo y mucho compañerismo porque la cocina es un trabajo en equipo siempre.”

# Ganadores

## **Petit four**

Jose García  
Catalina Ortíz primer lugar

Aylin Salazar plata  
Andrea Granados plata  
Carlos Murillo plata  
Leisha Morris oro

## **Escultura azúcar**

Marcos Vargas segundo lugar

## **Vegetariano individual**

Bolivia bronce  
Karina Cascante bronce  
República Dominicana bronce  
Jose Pablo Montes primer lugar

## **Escultura vegetal**

Anthony Villalobos segundo lugar  
Jeffrey Torres primer lugar

## **Escultura chocolate**

Marco Sánchez cuarto lugar  
Anthony Villalobos tercer lugar  
Juan Solís segundo lugar  
Sergio Díaz primer lugar

## **Pastelería individual**

República Dominicana primer lugar

## **Pastelería**

Jackeline López diploma  
Pamela Valverde diploma  
Katherine Solís diploma  
Guiselle Peralta diploma  
Nury García diploma  
Jonathan Reyes diploma  
Manuel Ramírez diploma  
José Luis Garro diploma  
Sharon Mora bronce  
Mariela Alvarez bronce  
Gloriana Valencia bronce  
Judith González bronce

## **Senior individual**

Jonathan Campos plata  
República Dominicana plata  
Cristian de Argentina medalla de oro  
Sergio Díaz Costa Rica medalla de oro

## **Senior por equipos**

Lisa Yao Panamá  
U Latina bronce  
Chile bronce  
México bronce  
El Salvador plata  
República Dominicana primer lugar

## **Junior por equipos**

Chile primer lugar



# ■ Técnicas culinarias por chefs de renombre

Con el fin de promover la calidad en la gastronomía costarricense, el Cucharón de Oro fue ese lugar donde reconocidos chefs nacionales e internacionales dieron a conocer técnicas novedosas y recomendaciones en la preparación de ciertos platos, tal fue el caso del Señor Roberto Carvajal de la Granja Cunicula del Alto quien no solo cría y vende conejos a restaurantes en el país tales como La Luna de Valencia, Hotel Grano de Oro y al Restaurante D'Marco, sino que capacita a dichos negocios, dándoles ejemplos de cocción con esta carne que ha tomado poder en el mercado costarricense, en parte, debido a que es una carne más saludable ya que puede ser consumida por niños hasta adultos mayores, cuenta con alto

grado de proteína y menor porcentaje de grasa que muchas otras carnes.

La empresa Keith y Ramírez también hizo una serie de demostraciones, principalmente con su horno Multisusos Rational, el cual minimiza el consumo de energía, agua, espacio y tiempo, reduce la merma de alimentos, garantiza comida de mejor calidad, limpieza y mantenimiento al mínimo costo. Durante las demostraciones prepararon Pavo en cocimiento lento, Pizza, Conejo, Pan y muchos otros alimentos.





**¡Buenos resultados SIEMPRE!**

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



Ofrecemos 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](mailto:servicioalcliente@kemical.net) • [info@kemical.net](mailto:info@kemical.net)  
[www.kemical.net](http://www.kemical.net)



Protegemos la salud, higiene y bienestar de las personas

# ■ Chefs certificaron su conocimiento

**Actividad fue el marco para reconocer la labor del experimentado chef Luis Julio Soto Mendoza**

Por Melvin Molina Bustos

Una fiesta donde se reconoció el empeño, la dedicación y el talento, así se vivió la cena de la Asociación Nacional de Chef de Costa Rica (ANCH), un encuentro en el que se entregaron los certificados del Foro Panamericano de Asociaciones Gastronómicas Profesionales 2015.

La gala se realizó en el hotel Wyndham San Jose Herradura. Contó con la participación de invitados nacionales, internacionales y representantes del Foro.

Lo normal es que estos profesionales permanezcan en sus cocinas, donde los comensales les ven de lejos, pero en esta ocasión ellos eran los invitados especiales.

Sus característicos toques, o sombreros altos sobresalían en medio del salón y las sonrisas dibujadas en sus rostros daban cuenta de la felicidad por la meta alcanzada.

En total se certificaron 11 chefs y dos más se recertificaron en especialidades como Cuisiner Professionel Certifié y Pastissier Professionel Certifié.

Además la ANCH le entregó un reconocimiento especial a su asociado Luis Julio Soto Mendoza, como una manera de reconocerle su esfuerzo por contribuir al desarrollo y mejoramiento de la gastronomía en el país.

“Pienso que este es un reconocimiento a la labor que he desempeñado con cariño por muchos años para el crecimiento de la gastronomía y para la asociación que llevo en el alma. Espero que como a mi, la certificación le abra a los jóvenes muchos caminos, los invito a que se preparen”, aseguró el dedicado.

Tan solemne ocasión se aprovechó para compartir palabras de agradecimiento, aliento y para instar a los profesionales de la cocina a mantenerse en constante actualización.

Como parte de las buenas noticias que se anunciaron en esa noche, Tomás López, representante del Foro Panamericano de Asociaciones Gastronómicas Profesionales informó la apertura de una nueva certificación.

En ella se evaluará la calidad de la educación que otorgan las escuelas dedicadas a la formación de nuevos chefs. La sorpresa fue el anuncio de López, al otorgarle a la Escuela de Gastronomía CTS el primero de estos títulos y calificarlo con tres estrellas, máximo reconocimiento.

“Durante los últimos cuatro años nos hemos dedicado a crear profesionales y desarrollamos una estructura enfocados en el desarrollo. Ganamos las tres estrellas por la calidad de la enseñanza, porque queremos darle lo mejor a nuestros estudiantes”, aseguró Erick Sancho, director administrativo de la Escuela de Gastronomía CTS.

Las palabras dieron paso al gran momento, la entrega de los títulos. Uno a uno los chefs recibieron de sus reconocimientos, lo que marcó un paso importante en sus carreras.

Llegar hasta ese punto no fue sencillo. De eso da fe Ileana Rodríguez, de Coronado. Para ella la certificación es una manera de darle valor a su profesión de chef pastelera, una especialidad que considera en ocasiones no se le da la misma importancia que a los especialistas en cocina caliente.

“La pastelería me apasiona y alcanzar esta certificación fue bastante difícil, porque son años de práctica y estudio. Por eso le doy mucho valor a la oportunidad de obtenerlo, es algo muy importante”, afirmó la chef.



El entregar estas certificaciones es un apoyo para que a estos jóvenes se les abran muchos caminos



Subile una estrella más a tu negocio con nuestra  
**INMENSA VARIEDAD**

Yamuni Mayoreo facilita tus compras con cientos de soluciones y reconocidas marcas:



Línea Institucional hoteles y restaurantes

yamuni mayoreo

Yamuni Mayoreo Tel. 2255-2066 De McDonald's Sabana 200 mtr. al este

egarcia@yamuni.com

RETO  
BARISTA

# RETO BARISTA

Dos Pinos

# MONIN®

GOURMET FLAVORINGS



Remy Molina, desde hace 10 meses trabaja en Café del Barista. "Mi propósito es seguirme capacitando, prepararme más y poder competir en el campeonato nacional este año. Estoy buscando el café que llevaré. No tengo preferencia alguna, me gusta probar cafés diferentes y resaltar lo mejor de cada uno", comentó

# ■ Los verdaderos campeones del café

*En una reñida competencia, ocho baristas, cargados de muchas técnicas, creatividad, conocimiento y mucha fluidez, contaron gran cantidad de historias, a través de una taza de café, durante tres días, en la final del Reto Barista.*

Aquí, un grupo de jueces de trayectoria y experiencia en el mundo del café, se encargaron de la difícil tarea de evaluar a los campeones que participaron. Porque desde que inició el reto, se pudo comprobar el gran potencial que todos, sin excepción, destacaban en la competencia.

En un escenario perfecto, lleno de tazas, donde las máquinas Rancilio última tecnología, los siropes Monín, la leche Dos pinos y el café de Britt, fueron los grandes aliados de los baristas, para que elaboraran sus creaciones resaltando aromas que comprometían a quienes pasaban por el "reto" a quedarse ahí, para ser testigos de las técnicas y novedades que destacaban en cada bebida.

La primera prueba llegó con el reto del Cappuccino Extremo, ganado por la barista del restaurante Kalú Andrea Sánchez, quién en 10 minutos logró elaborar la mayor cantidad de cappuccinos.

Mientras que la competencia de Arte Latte, correspondiente al segundo día y la de bebidas espirituosas que destacaban la originalidad de la preparación de una creación propia, efectuada el tercer día, hacían sobresalir al joven Remy Molina, de tan solo 21 años.

Espresso Ghee (técnica india que significa clarificar) fue la bebida original que presentó Remy, como una técnica culinaria, con una barra de mantequilla que le ayudó a separar los componentes lácteos, generando un aceite. Eso junto con 2 onzas de espresso, con café del valle occidental "Herbazu" de la zona de naranjo, un licor de naranja flambeado con miel, para bajarle la graduación etílica y potenciar el aroma a naranja junto con el café, caracterizado por un parecido al zumo de naranja y cacao, dio como resultado un sabor cremoso con notas que predominan la naranja madura. -Bien por Remy, porque precisamente esa bebida lo hizo campeón del reto-

También en el arte latte destacó este barista con un tulipán despeinado, que se hacía sumamente atractivo.

## Con mucha pasión

Hace dos años, el campeón del reto barista 2015, comenzó a trabajar en una panadería francesa. Ahí tenían una máquina de espresso y él se puso a manipularla, sin tener conocimiento. Desde ese momento, manifiesta que se enamoró del barismo, y sin saber nada del café se capacitó junto con un amigo de infancia. Ellos tomaron un curso y de ahí en adelante se apasionó con el café.

Remy Molina, desde hace 10 meses trabaja en Café del Barista. "Mi propósito es seguirme capacitando, prepararme más y poder competir en el campeonato nacional este año. Estoy buscando el café que llevaré. No tengo preferencia alguna, me gusta probar cafés diferentes y resaltar lo mejor de cada uno", comentó



# Profesionales del sector gastronómico y hotelero visitaron Exphore

*Nos visitaron de todas partes del país*



Johanna Brookes, encargada del Hotel Costa Paraíso ubicado en Dominical junto al chef William Shelby, Douglas Quesada y Gonzalo Hernández. Ellos visitaron Exphore interesados en ver opciones en Café.



María Fallas, Kathia Ramírez y Axel Ramírez, del Bar San Luis, ubicado en Paso Ancho, llegaron buscando equipo de cocina Frío.



María Teresa Denegri, Propietaria de los Restaurantes Azafrán, junto con la Gerente del restaurante Ligia Rojas y la chef Andrea López. Les llamó la atención el horno de Keith & Ramírez.



Max Moro, Propietario de Garibaldis Catering Service, dice que viniendo a Exphore siempre se lleva muy buenas ideas.



Luis Alberto Rodríguez, Propietario de Restaurante y Marisquería La Leda, junto con Brian Rodríguez, Marielos Corrales, y Karla Rodríguez. Llegaron a ver novedades.



Ana Junieth Silva y Roger Acuña de Panadería dulce hogar, ubicada en Santa Teresa de Cobano. Llegaron a buscar tendencias en panadería.



Valerio Piccirilli, Propietario de Pizzería La Fábrica, junto con Matteo Piccirilli el administrador y Olivo Mena, Gerente General, encontraron muchas cosas nuevas en Exphore. "Está muy atractiva la expo", dijeron.



Carlos Agüero, Chef del Hotel Sheraton, dijo que llegó a ver cristalería y vajillas porque van a incorporar un menú nuevo en el Hotel que requiere de un equipamiento diferente. "Además busco cerveza artesanal", dijo.



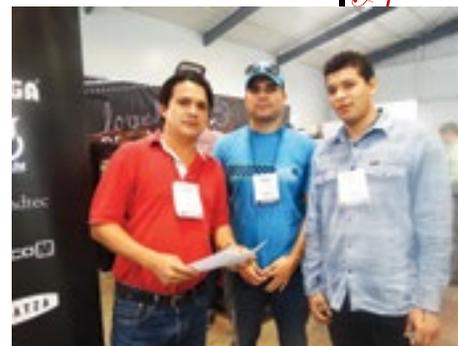
Eduardo Briceño, Gerente de Compras, de Occidental Papagayo. Dice que ellos necesitan reposición de equipo operacional de A&B, además de soluciones para remodelar el Kids Club.



Del Hotel Palma Real y Casino llegaron: Olman Mejías, chef, Yancy Rivera, Directora financiera, Alberth Altamirano encargado de compras. En busca de productos de limpieza para el departamento de ama de llaves. Además les interesó los dispensadores Nescafé.



Salvador Cubero Gerente de A&B del Hotel Doubletree By Hilton Cariari junto con Milena Retana, Asistente de Gerencia. Llegaron a ver las novedades que hay en el mercado



Yakov Sánchez, Proveedor General del Hotel Condovac La Costa, junto con David Arias, sub Chef y Deiver Cascante encargado de tecnología. Buscaban productos nuevos.



Roberto Bruno, Gerente de Soda Tapia junto con Omar Prado, Gerente de calidad. Siempre van a Exphore a ver tendencias.



Del Hotel Balmoral llegaron: Gustavo Trejos chef, Ilse Matamoros Proveeduría y Manuel Araya, encargado de compras. En busca de novedades



Carlos Dorfel y Henry López de Euro Center. Llegaron a ver tendencias



Del Restaurante y Cafetería Castelldei, Adrián González, Juan Murillo, Eduardo Pizarro y Roger Alonso. En busca de novedades.



Diego Ortega, Gerente de A&B del Hotel Holiday Inn Escazú, junto con Irwing Sibaja, Fabio Calderón y Eduardo Víquez. "Andamos cotizando equipo para el próximo año, lo mejor de venir aquí es poder encontrar todo en un mismo lugar. Nos gustó mucho lo que ofrece Yamuni, trajeron mucho equipo nuevo".



Johnny Vega y Roberto Castro, de Proveeduría de Tabacón Grand Spa y Thermal Resort. "Nosotros venimos siempre a ver tendencias. Esto es un mercadeo grande y oportuno. No es lo mismo que meterse a una página de un proveedor que venir a Exphore y ver productos, pero de todos los proveedores", dijeron. Les llamó la atención las lámparas de agua de El Eléctrico Ferretero.



Rodrigo Salazar, Chef Ejecutivo de Vino Mundo, junto con la chef Doris Goldgewich y el chef del Hotel Nayara Llayro Sevilla,



Fernando Rodríguez, administrador del Bar Santos, llegó en busca de equipo en acero y le interesó la máquina de hielo gourmet que pronto traerá Artica. "de ese hielo no hay en el país", dijo



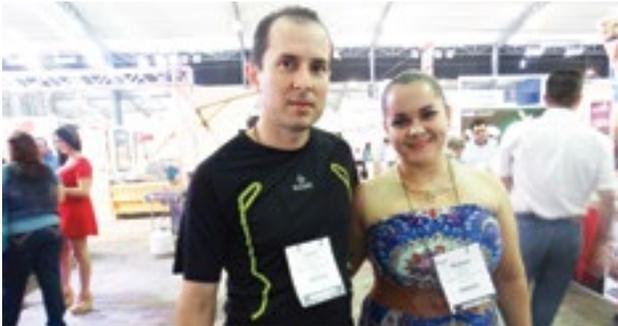
Javier Villalobos, propietario de Pocket Bar Restaurante, llegó en busca de tendencias



Marco Gonzalez y Roberto Leiva, propietarios del catering Café Lago, llegaron en busca de novedades.



Isabelle Ramirez y Cinthya Rivera, de Catering service Cinthya llegaron a Exphore para diferenciar productos y ver opciones nuevas



Jason Barboza y Karen Villegas del Hotel y Restaurante la Pradera llegaron a Exphore a ver productos amigables con el medio ambiente



Hernán Luna, y Vinicio Luna, de la Posadita de la Luna dicen que visitar Exphore es una oportunidad para poder ver diversidad de opciones



Randall Jara, propietario del restaurante Tacontento visitó Exphore para ver qué novedades tiene el Mercado.



Fernando Espinoza, Gerente General Tacotitlán, junto a Juan Manuel el chef y Caroline Rodriguez, administradora. Ellos visitaron Exphore porque dicen que en un solo lugar pueden ver a todos los proveedores y sus productos.



Manuel Morales, Propietario de Manú Pizza, llegó en busca de postres ya elaborados para su restaurante y no encontró.

# Explore 2015

Si a usted le interesa mantener y ganar nuevos clientes, aquí le compartimos todos los contactos para que siga haciendo negocios.



### Abanico

Contacto: Daniel Natareno Quintanilla  
Cargo: Gerente General  
Email: gerencia@abanico.com.gt  
Teléfono: (506) 2293-6721 y  
(506) 8821-4474  
Sitio web: www.abanico.com.gt  
Categoría: Artículos y Equipo para Hotel y/o Restaurantes



### ABC Uniforms

Contacto: Edwin Delgado Herrera  
Cargo: Gerente de Ventas  
Teléfono: (506) 2290-3300  
Email: edwin@abcuniformescr.com  
Sitio web: www.abcuniformescr.com  
Categoría: Uniformes



### Acero Total AB

Contacto: Álvaro González Ramírez  
Cargo: Gerente General  
Email: alvarogonzalez@equiposab.com  
Teléfono: (506) 2239-5516  
Sitio web: www.equiposab.com  
Categoría: Artículos y equipo para Hotel y/o Restaurantes



### Aceros Especiales ACES S.A

Contacto: Jorge Martínez Canizales  
Cargo: Gerente General  
Email: ventas@acerosespecialesaces.net  
Teléfono: (506) 2520-0060  
Sitio web: www.acerosespecialesaces.com  
Categoría: Construcción



### Acoprot

Contacto: José E. Llaguno Granados  
Cargo: Director Ejecutivo  
Email: jose@acoprot.org  
Teléfono: (506) 2280-5375  
Sitio web: www.acoprot.org  
Categoría: Cámaras y asociaciones



### Acuarium Piscinas & Spas

Contacto: Iveth Herrera Chacón  
Cargo: Jefe Mercadeo  
Email: info@acuarium.com  
Teléfono: (506) 2201-7171  
Sitio web: www.acuarium.com  
Categoría: Construcción



### AG Tech International / Lavu

Contacto: Dario Desantes  
Cargo: Presidente  
Email: ventas@agtechintl.com  
Teléfono: (506) 8849 9282  
Sitio web: www.agtechintl.com  
Categoría: Software y Tecnología



### Agroindustrial Oro Verde S.A.

Contacto: Edgar Víquez  
Cargo: Gerente de ventas  
Email: eviquez@oroverde.co.cr  
Teléfono: (506) 7200-0860  
Categoría: Bebidas



### Akustik Audio y Video Integradores

Contacto: Laura Zapata  
Cargo: Coordinadora  
Email: info@akustikavi.com  
Teléfono: (506) 4100-4130  
Sitio web: www.akustikavi.com  
Categoría: Audio y Video



**Alkemy**

Contacto: Luis Carlos Vargas  
 Cargo: Gerente Comercial  
 Email: lcvargas@alkemycorp.com  
 Teléfono: (506) 22202574  
 Sitio web: www.alkemycorp.com  
 Categoría: Sistemas de Productos de Limpieza



**Alta Seguridad de Centroamérica**

Contacto: David Peña López  
 Cargo: Director de Operaciones  
 Email: altaseguridad\_centroamerica@hotmail.com  
 Teléfono: (506) 4030-2020 / 4030-6520  
 Sitio web: www.altaseguridadcentroamerica.com  
 Categoría: Seguridad



**Artica**

Contacto: Enzo Von Saalfeld B.  
 Cargo: Gerente de ventas y servicios  
 Email: enzo@artica.cr  
 Teléfono: (506) 2257-9211  
 Sitio web: www.artica.cr  
 Categoría: Artículos y equipo para hoteles y restaurantes



**Asociación de Cafés Finos de Costa Rica**

Contacto: Auxiliadora Alpizar  
 Cargo: Directora de Proyectos  
 Email: malpizar@scacr.com  
 Teléfono: (506) 2220-0685  
 Sitio web: www.scacr.com  
 Categoría: Café y Máquinas de Café



**Asociación Cámara Costarricense de Restaurantes y Afines, CACORE**

Contacto: Alejandro Madrigal Ramírez  
 Cargo: Director Ejecutivo  
 Teléfono: (506) 2234-2802  
 Email: info@cacore.cr  
 Sitio web: www.cacore.com  
 Categoría: Cámaras y Asociaciones



**Asociación Nacional de Baristas**

Contacto: Manuel Dinarte Garro  
 Cargo: Presidente  
 Email: asobaristacr@gmail.com  
 Teléfono (506): 83079114  
 Sitio web: fb.com/asobaristacr  
 Categoría: Café y Máquinas de Café



**ATM Comercial S.A.**

Contacto: Daniel Guajardo  
 Cargo: Gerente de Mercadeo  
 Email: dguajardo@atmcomercial.com  
 Teléfono: (506) 2296-0070  
 Sitio web: www.iluminacionledcr.com  
 Categoría de Productos: Iluminación.



**Banco Promérica**

Contacto: Eduardo Torres  
 Cargo: Jefe de Adquisición  
 Email: etorres@promerica.fi.cr  
 Teléfono: (506) 2505-7719  
 Sitio web: www.promerica.fi.cr  
 Categoría: Finanzas



**Barroco Design**

Contacto: Bernard Pohlond Madrigal  
 Cargo: Gerente General  
 Email: info@barrocodesign.com  
 Teléfono: (506) 2282-1039  
 Sitio web: www.barrocodesign.com  
 Categoría: Construcción



**BEMATECH**

Contacto: María Esther Blanco  
 Cargo: Gerente de marca para CR  
 Email: maria.blanco@intcomex.com  
 Teléfono: (506) 41007200  
 Sitio web: www.bematechla.com  
 Categoría: Tecnología



**Branding Costa Rica S.A.**

Contacto: Diana Muñoz  
 Cargo: Administradora de proyectos  
 Teléfono: (506)2549-5400  
 Email: diana@branding.cr  
 Sitio web: www.branding.cr  
 Categoría: Impresión y/o Promocionales



**Café Sánchez**

Contacto: Anayancy Sánchez  
 Cargo: Relaciones Comerciales  
 Email: anayancy@cafesanchez.co.cr  
 Teléfono: (506) 2272-2323  
 Sitio web: www.facebook.com/cafesanchez /  
 www.cafesanchez.co.cr  
 Categoría: Café y Máquinas de Café.



**Carlsberg**

Contacto: Juan Diego Solís / Charles Jensen  
 Cargo: Jefe de Marca / Importador  
 Email: jdsolis@distribuidoraislena.com / chjansen@belpremiun.com  
 Teléfono: 2293-0609  
 Sitio web: www.distribuidoraislena.com  
 Categoría: Cervezas y Licores



**Credomatic**

Contacto: Aaron Rodriguez  
 Cargo: Jefe de Servicios E-Commerce  
 Email: arodriguez@credomatic.com  
 Teléfono: (506) 22023000  
 Sitio web: www.credomatic.com  
 Categoría: Finanzas



**Grupo CICADEX**

Contacto: Enrique Jiménez Rodríguez.  
 Cargo: Gerente de Ventas.  
 Email: ventacorp@cidadex.com.  
 Teléfono: (506) 2240-3600.  
 Sitio web: www.cidadex.com  
 Categoría: Equipo para Gimnasios.



**Clea and Plae**

Contacto: Manrique Murillo  
 Cargo: Gerente General  
 Email: manrique@cleaandplae.com  
 Teléfono: 88645707  
 Sitio web: www.cleaandplae.com  
 Categoría: Artículos y Equipo para Hotel y/o Restaurantes



**Colchones Selther**

Contacto: Sharon Ramos Paez  
 Cargo: Mercadeo  
 Email: sclientecr@selther.com  
 Teléfono: (506) 22513333 ext 203  
 Sitio web: www.facebook.com/  
 ColchonesSeltherCR?ref=hl  
 Categoría: Muebles, Decoración y Accesorios



**Consuhotel**

Contacto: Susana Guevara  
 Cargo: Consultora Senior  
 Email: info@consuhotel.com  
 Teléfono: (506) 2220-2425  
 Sitio web: www.consuhotel.com  
 Categoría: Consultoría y Capacitación



**Compañía Nacional de Chocolates**

Contacto: Berliot Bolaños  
 Cargo: Ejecutiva de ventas industriales  
 Email: bbolanos@chocolates.cr  
 Teléfono: (506) 2299-1585  
 Sitio web: www.chocolatesindustrial.com  
 Categoría: Alimentos



**Coopagrimar R.L.**

Contacto: Cristhian Garbanzo  
 Cargo: Dirección Comercial  
 Email: cgarbanzo@coopagrimar.cr  
 Teléfono: (506) 24632951  
 Sitio web: www.coopagrimar.cr  
 Categoría: Alimentos



**Coopeliberia**

Contacto: Alberto Vargas Molina  
 Cargo: Director de Mercadeo  
 Teléfono: (506) 4032-9660  
 Email: avargas@arrosabanero.com  
 Sitio web: www.coopeliberia.com  
 Categoría: Alimentos



**Corporación ACS de Sabanilla S.A**

Contacto: Alvin Vargas Blanco  
 Cargo: Encargado departamento Rancilio Costa Rica  
 Email: alvin.vargas@corporacionacs.com  
 Teléfono: (506) 2283-93-33  
 Sitio web: www.corporacionacs.com  
 Categoría: Café y Máquinas de Café



**Correas Americanas JJ, S.A.**

Contacto: Juan Alfaro Molina  
 Cargo: Gerente General  
 Email: juanalfaro@syjleathers.com  
 Teléfono: (506) 2591-1224  
 Sitio web: www.syjleathers.com  
 Categoría: Artículos y Equipo para Hotel y/o Restaurantes



**Culinary Trainer School**

Contacto: Carolina Sancho  
 Cargo: Directora Académica  
 Email: fsancho@hotmail.com  
 Teléfono: 2222-0361  
 Sitio web: www.ctscostarica.com  
 Categoría: Escuela de Gastronomía



**Dekora**

Contacto: Michel Savdie  
 Cargo: Gerente General  
 Teléfono: (506) 2239 3000  
 Email: dekor@dekoracr.com, importaciones@dekoracr.com, diseno@dekoracr.com  
 Sitio web: www.dekoracr.com  
 Categoría: Construcción



**Destinos TV**

Contacto: Peggy Angulo  
 Cargo: Directora Comercial Comercial  
 Teléfono: (506) 2505-1500  
 Email: pangulo@canaldestinostv.com  
 Sitio web: www.canaldestinostv.com  
 Categoría: Audio y video



**Di Luca Internacional S.A.**

Contacto: Manrique Solano  
 Cargo: Gerente General  
 Email: manrique@dilucainternacional.com  
 Teléfono: (506) 2226-8686  
 Sitio web: www.dilucainternacional.com  
 Categoría: Artículos y Equipo para Hotel y/o Restaurantes



**Distribuidora Espresso S.A.**

Contacto: Mauricio Cerceno  
 Cargo: Gerente  
 Email: servicio@espresso.cr  
 Teléfono: (506) 2239-0100  
 Sitio web: www.espresso.cr  
 Categoría: Café y Máquinas de



**Distribuidora Universal de Alimentos**

Contacto: Warner Varela García  
 Cargo: Gerente de Proyectos  
 Email: wvarela@universal.co.cr  
 Teléfono: (506) 2221-9595  
 Sitio web: www.universal.co.cr  
 Categoría: Alimentos



**Distribuidora Isleña**

Contacto: Jun Diego Solís / Charles Jensen  
 Cargo: Jefe de Marca / Importador  
 Email: jdsolis@distribuidoraislena.com / chjansen@belpremiun.com  
 Teléfono: 2293-0609  
 Sitio web: www.distribuidoraislena.com  
 Categoría: Cervezas y Licores



**Dimpack Comercial**

Contacto: Carlos Vázquez Day  
 Cargo: Presidente  
 Email: carlos@dimpack.net  
 Teléfono: (506) 60333304  
 Sitio web: www.dimpackcr.com  
 Categoría: Empaques para Alim



**DIMMSA**

Contacto: Jose Pablo Garcia  
 Cargo: Gerente de Ventas  
 Email: jpgarcia@dimmsa.com  
 Teléfono: (506) 4052 5656  
 Sitio web: www.dimmsa.com  
 Categoría: Food Service



**Distribuidora Agroverde del Este**

Contacto: Andrey Calderón Morales  
 Cargo: Gerente de Ventas  
 Teléfono: (506) 506-2220-2797  
 Email: info@agroverdedeleste.com  
 Sitio web: www.agroverdedeleste.com  
 Categoría: Foodservice



**Distribuidora Maruco**

Contacto: Edgar E. Núñez Monge  
 Cargo: Jefe División Limpieza  
 Email: edgar.nunez@farmagro.co.cr  
 Teléfono: (506) 2547-9797  
 Sitio web: www.farmagro.co.cr  
 Categoría: Limpieza e Higiene



**Distribuidora Panal S.A.**

Contacto: Jorge Madrigal Guzman  
 Cargo: Ejecutivo ventas Food Service  
 Teléfono: (506) 83963640  
 Email: jmadrigal@dispanal.co.cr  
 Sitio web: www.dispanal.co.cr  
 Categoría: Alimentos



**Dos Pinos**

Contacto: Silvia Montero  
 Cargo: Ejecutiva  
 Email: centrodecontactos@dospinos.com  
 Teléfono: (506) 2437-3535  
 Sitio web: www.dospinos.com  
 Categoría: Alimentos



**Eco Power Breezer**

Contacto: Vicente Irazabal  
 Cargo: Gerente General  
 Email: vicente.irazabal@gmail.com  
 Teléfono: 2215-6063  
 categoría: ventiladores



**Epson**

Contacto: Yuliana Alfaro  
 Cargo: Asistente de Mercadeo  
 Email: yuliana\_alfaro@epson.co.cr  
 Teléfono: (506) 2588-7879  
 Sitio web: www.epson.co.cr  
 Categoría: Tecnología



**Equipos AB**

Contacto: Alvaro González  
 Cargo: Gerente General  
 Email: alvarogonzalez@equiposab.com  
 Teléfono: (506) 2239-55-16  
 Sitio web: www.equiposab.com  
 Categoría: Artículos y Equipo para Hotel y/o Restaurantes



**Equipo Industrial JM**

Contacto: Jairo Mora Ramirez  
 Cargo: Gerente General  
 Teléfono: (506) 22689045  
 Email: info@equipoindustrialjm.com  
 Sitio web: www.equipoindustrialjm.com  
 Categoría: Refrigeración



**Electric Cars of Costa Rica S.A.**

Contacto: Rafael Núñez  
 Cargo: Gerente de Operaciones  
 Email: rafael@electriccarscr.com  
 Teléfono: (506) 2293-9054  
 Email: www.electriccarscr.com  
 Categoría: Transporte



**Faro Professional Supplies**

Contacto: Jonathan Sredni Hepner  
 Cargo: Gerente  
 Email: jsredni@farosupplies.com  
 Teléfono: (506) 4033-0295  
 Sitio web: www.farosupplies.com  
 Categoría: Artículos y Equipo para Hotel y/o Restaurantes



**Ferva del Norte**

Contacto: Alvaro Fernandez Vargas  
 Cargo: Gerente de Ventas  
 Email: gerenciadeventas@fervadelnorte.com  
 Teléfono: (506) 8827-2356  
 Sitio web: www.fervadelnorte.com  
 Categoría: Productos de limpieza e Higiene / Mantenimiento



**Florex**

Contacto: Julio Rodríguez Villalobos  
 Cargo: Gerente Comercial  
 Tel: (506) 2447-2323  
 Email: julio.rodriguez@florexcr.com  
 Sitio web: www.florexcr.com  
 Categoría: Lavandería



**Fotografía, Foodstyling & Diseño**

Contacto: Alexander Zúñiga Herrera  
 Cargo: Director  
 Email: alexzu@racsa.co.cr  
 Teléfono: (506) 8381-9877  
 Sitio web: www.alexzuniga.net  
 Categoría: Alimentos



**Frijol Cocido Deshidratado al Minuto**

Contacto: Pablo Ledezma Boschini  
 Cargo: Gerente Comercial  
 Teléfono: +1(786) 522-2126  
 Email: Pablo.ledezma@myupservices.com  
 Sitio web: www.frijolalminutocr.com  
 Categoría: Alimentos



**Germantec Costa Rica S.A**

Contacto: Martin Wille  
 Cargo: Gerente General  
 Email: info@germantec-cr.com  
 Teléfono: (506) 2220-0303  
 Sitio web: www.germantec-cr.com  
 Categoría: Limpieza e Higiene.



**Global Partners**

Contacto: Oscar Oporta  
 Cargo: Gerente Ventas y Distribución  
 Email: oporta@gpartners.com  
 Teléfono: (506) 4000-5700  
 Sitio web: www.gpartners.com  
 Categoría: Alimentos



**Grupo Café Britt Costa Rica**

Contacto: Alonso Núñez  
 Cargo: Gerente Comercial de Horeca  
 Teléfono: (506) 2277-1620  
 Email: anunez@britt.com  
 Sitio web: www.britt.com  
 Categoría: Café y máquinas de café



**Grupo Capresso**

Contacto: Christian Bustos  
 Cargo: Gerente Comercial  
 Teléfono: (506) 2237-7404  
 Email: info@grupocapresso.com  
 Sitio web: www.grupocapresso.com  
 Categoría: Café y Máquinas de Café



**Grupo DIVECO Costa Rica**

Contacto: Jeremy Vargas  
 Cargo: Asesor Institucional  
 Email: jvargas@luxorcolchones.com  
 Teléfono: (506) 2441-9900  
 Sitio web: www.luxorcolchones.com  
 Categoría: Artículos y Equipo para Hotel y/o Restaurantes



**GNS Alimentos y Bebidas**

Contacto: Roberto Carranza  
 Cargo: Director Comercial  
 Tel: (506) 2235-3522  
 Email: info@gnsr.com  
 Sitio web: www.gnsalimentosybebidas.com  
 Categoría: Bebidas



**Habitat Garden Center-Casa & Giardino**

Contacto: Mario González Peña  
 Cargo: Director Comercial  
 Email: habitat@gardener.com  
 Teléfono: (506) 83860739  
 Categoría: Muebles, Decoración y Accesorios



**Hellenic Designs S.A.**

Contacto: Hellen Aguilar  
 Cargo: Directora General  
 Email: info@hellenicdesignscr.com  
 Teléfono: (506) 8354-7000  
 Sitio web: www.hellenicdesignscr.com  
 Categoría: Muebles, Decoración y Accesorios



**Hiopos, ICG de Costa Rica / Xtek Sistemas y Tecnologías S.A.**

Contacto: Katya Hoffmaister  
 Cargo: Gerente Financiera  
 Email: khoffmaister@xtekcr.com  
 Teléfono: 2283-1585  
 Sitio web: www.icg.cr  
 Categoría: Software para hoteles y restaurantes



**HotelXperts**

Contacto: Jeffrey Cervantes Calderón  
 Cargo: Mercadeo  
 Email: marketing@thehotelxperts.com  
 Teléfono: +506-2290-3737  
 Sitio web: www.thehotelxperts.com  
 Categoría: Artículos y Equipo para Hotel y/o Restaurantes



**I2go Power Station**

Contacto: Raquel Villegas González  
 Cargo: Gerente Comercial  
 Teléfono: (506) 71020511  
 Email: rvillegas@i2go.cr  
 Sitio web: www.facebook.com/i2gocr  
 Categoría: Tecnología



**IBERICO**

Contacto: Felipe Arguello Ugalde  
 Cargo: Gerente de Ventas  
 Tel: (506) 88972857  
 Email: felipe.arguello@ibericocr.com  
 Sitio web: www.ibericocr.com  
 Categoría: Alimentos



**Ice Machine Rental**

Contacto: Antonio Alarcón Díaz Guerra  
 Cargo: Presidente  
 Email: icemachinerental@gmail.com  
 Teléfono: (506) 2259-1212  
 Sitio web: www.icemachinerentalcr.com  
 Categoría: Artículos y Equipo para Hotel y/o Restaurantes



**ICG de Costa Rica**

Contacto: Arturo Herrera  
 Cargo: Director Comercial  
 Email: info@xtekcr.com  
 Teléfono: 2283-1585  
 Sitio web: www.icg.es/cr/  
 Categoría: Software y Tecnología



**IDISA International Distributions IMA S.A.**

Contacto: Mónica Camacho Esquivel  
 Cargo: Ejecutiva de Cuentas  
 Email: mcamacho@idisacr.com  
 Teléfono: (506) 7011-7667  
 Sitio web: www.idisacr.com  
 Categoría: Alimentos



**Impormundo S.A.**  
 Contacto: Jorge Martínez Canzales  
 Cargo: Gerente cuentas VIP  
 Email: [jmartinez@impormundocr.com](mailto:jmartinez@impormundocr.com)  
 Teléfono: (506) 2215-6533  
 Sitio web: [www.impormundocr.com](http://www.impormundocr.com)  
 Categoría: Muebles, Decoración y Accesorios



**Importaciones Campos Rudín**  
 Contacto: Gilbert Arias  
 Cargo: Jefe ventas  
 Email: [ventas@camposrudin.com](mailto:ventas@camposrudin.com)  
 Teléfono: 2257-4604  
 Sitio web: [www.camposrudin.com](http://www.camposrudin.com)  
 Categoría: Calentadores / Calentadores Solares



**Imp. Optima Seguridad S.A.**  
 Contacto: Sobeida Ruiz Vindas  
 Cargo: Dep. de Ventas  
 Email: [info@optimaseguridad.com](mailto:info@optimaseguridad.com)  
 Teléfono: (506) 2225-3156 / 2245-0536  
 Sitio web: [www.optimaseguridad.com](http://www.optimaseguridad.com)  
 Categoría: Artículos y Equipo para Hotel y/o Restaurantes



**Impresos Peniel**  
 Contacto: Paula Bonilla  
 Cargo: Asistente  
 Email: [ventas@impresospeniellcr.com](mailto:ventas@impresospeniellcr.com)  
 Teléfono: 2221-6322  
 Sitio web: No tienen  
 Categoría: Impresos, artículos publicitarios y rotulación



**JOPCO**  
 Contacto: Juan Carlos Jop Jiménez  
 Cargo: Gerente Comercial  
 Email: [info@jopco.net](mailto:info@jopco.net)  
 Teléfono: (506) 2215-3545  
 Sitio web: [www.jopco.net](http://www.jopco.net)  
 Categoría: Artículo y Equipos para Hoteles y/o Restaurantes



**Jura de Costa Rica**  
 Contacto: Eddy Hidalgo Chacón  
 Cargo: Gerente de Ventas  
 Teléfono: (506) 2451-8600  
 Email: [info@jura.bi.cr](mailto:info@jura.bi.cr)  
 Sitio web: [www.jura.bi.cr](http://www.jura.bi.cr)  
 Categoría: Café y Máquinas de Café



**Juturna Water S.A.**  
 Contacto: Alejandro Hernández Picado  
 Cargo: Gerente de Ventas  
 Email: [ahernandez@juturna.com](mailto:ahernandez@juturna.com)  
 Teléfono: (506) 2282-0770  
 Sitio web: [www.juturna.com](http://www.juturna.com)  
 Categoría: Tratamiento de Aguas



**Keith & Ramírez Industrial**  
 Contacto: Andre Porras  
 Cargo: Director Comercial  
 Teléfono: (506) 2223-0111  
 Email: [info@kr.co.cr](mailto:info@kr.co.cr)  
 Sitio web: [www.kr.co.cr](http://www.kr.co.cr)  
 Categoría: Artículos y Equipo para Hotel y/o Restaurantes



**Kimberly Clark Costa Rica LTDA**  
 Contacto: Karen Zuñiga  
 Cargo: End User Customer  
 Teléfono: (506) 2298-3183  
 Email: [karen.e.zuniga@kcc.com](mailto:karen.e.zuniga@kcc.com)  
 Sitio web: [www.kcprofessional.cr](http://www.kcprofessional.cr)  
 Categoría: Productos de higiene para hoteles y restaurantes



**Kitchen Fair**

Contacto: Georgina Amador  
 Cargo: Gerente General  
 Email: geoamador@yahoo.com  
 Teléfono: 8708-2619  
 Sitio web: No tienen  
 Categoría: Utensilios de cocina



**Kittrich Corp.**

Contacto: Clara Jurdi  
 Cargo: International Sales Mgr.  
 Email: claraj@kittrich.com  
 Teléfono: (714) 736-2067  
 Fax: (714) 736-2167  
 Sitio web: www.kittrich.com  
 Categoría: Muebles, Decoración y Accesorios



**La República**

Contacto: Daniel Quiros  
 Cargo: Coordinador de Mercadeo  
 Teléfono: (506) 2522-3308  
 Email: dquiros@larepublica.net  
 Categoría: Medios de Comunicación



**La Yema Dorada, S.A.**

Contacto: Francisco Mesalles Salazar  
 Cargo: Gerente de Ventas  
 Email: pedidos@yemadorada.com  
 Teléfono: (506) 2296-1155  
 Categoría: Alimentos



**LavaFácil**

Contacto: Shirley Santamaria  
 Cargo: Gerente de Calidad  
 Teléfono: (506) 4052 5657  
 Email: ssantamaria@lavafacil.com  
 Sitio Web: www.lavafacil.com  
 Categoría: Lavandería.



**La Bevanda Italiana (LAVAZZA)**

Contacto: Philip Fung Chaw  
 Cargo: Gerente General  
 Teléfono: (506) 8836-5525  
 Email: pfung@lbicr.com  
 Sitio web: www.lbicr.com  
 Categoría: Café y Máquinas de Café



**Marketing Olfativo**

Contacto: Carolina Gómez  
 Cargo: Ejecutiva de Negocios  
 Email: carolina.costarica@aromarketing.es  
 Teléfono: (506) 8986-5949  
 Sitio web: www.aromarketing.es  
 Categoría: Servicios



**Móbilinea**

Contacto: Carlos Araya  
 Cargo: Gerente General  
 Email: carlos@mobilineacr.com  
 Teléfono: (506) 24612320  
 Sitio web: www.mobilineacr.com  
 Categoría: Muebles, Decoración y Accesorios



**Multicom**

Contacto: Jorge Amey Walter  
 Cargo: Director Comercial  
 Email: comercial@multicom.cr  
 Teléfono: (506) 2520-1406  
 Sitio web: www.multicom.ar  
 Categoría: Tecnología



**Multivac Centroamérica y Caribe S.A.**  
 Contacto: Franz Langre  
 Cargo: Gerente Comercial  
 Email: franz.langre@cr.multivac.com  
 Teléfono: (506) 4052-4600  
 Sitio web: www.multivac.com  
 Categoría: Empaques para alimentos



**Nestlé Professional**  
 Contacto: Adrián Cordero Ureña  
 Cargo: Food Sales  
 Email: adrian.cordero@cr.nestle.com  
 Teléfono: (506) 2209-6632  
 Sitio web: www.nestleprofessional.com  
 Categoría: Alimentos



**Nordi.co**  
 Contacto: Diana Contreras  
 Cargo: Ventas  
 Email: info@nordi.co  
 Teléfono: (506) 7011-0183  
 Sitio web: www.nordi.co  
 Categoría: Muebles, Decoración y Accesorios



**Nutrick**  
 Contacto: Adrián Fatjó Barboza  
 Cargo: Propietario  
 Email: info@nutrick.com  
 Teléfono: (506) 88312378  
 Sitio web: www.fatjoadr.wix.com/nutrick  
 Categoría: Consultoría y Capacitación



**OnLive**  
 Contacto: José Pablo Vega  
 Cargo: Gerente Comercial  
 Email: jose.vega@onlivecr.net  
 Teléfono: (506) 4000-1203  
 Sitio web: www.onlivecr.com  
 Categoría: Software y Tecnología



**Peugeot Costa Rica**  
 Contacto: Carlos González  
 Cargo: Asesor de Ventas  
 Email: cgonzalez@peugeotcostarica.com  
 Teléfono: (506) 2562-5500  
 Sitio web: www.facebook.com/peugeotcroficial  
 Categoría: Transporte



**Plastimex**  
 Contacto: Álvaro Castro  
 Cargo: Gerente de ventas  
 Email: ventas@plastimexsa.com  
 Teléfono: (506) 24539270  
 Sitio web: www.plastimexsa.com  
 Categoría: Artículos y Equipo para Hotel y/o Restaurantes



**Pico y Pala**  
 Contacto: Anna María Oduber  
 Cargo: Gerente  
 Email: amoduber@gmail.com  
 Teléfono: 8728-9494  
 Sitio web: www.rvrproducts.com  
 Categoría: Cerveza Importada



**PH Interámericas**  
 Contacto: Alexis González Smith  
 Cargo: Gerente General  
 Email: agonzalezs@phinteramericas.com  
 Teléfono: (506) 2549-9002  
 Sitio web: www.phinteramericas.com  
 Categoría: Artículos y Equipo para Hotel y/o Restaurantes



**Phillips Iluminación**

Contacto: Marvin Rivera  
 Cargo: Representante de Marca  
 Email: [mrivera@electricoferretero.com](mailto:mrivera@electricoferretero.com)  
 Teléfono: (506) 8305-8529  
 Sitio web: [www.electricoferretero.com](http://www.electricoferretero.com)  
 Categoría: Iluminación



**Pradell Mobiliario**

Contacto: Sebastian Dapena  
 Cargo: Presidente  
 Email: [sdapena@pradellmobiliario.com](mailto:sdapena@pradellmobiliario.com)  
 Teléfono: (506) 2215-6520  
 Sitio web: [www.pradellmobiliario.com](http://www.pradellmobiliario.com)  
 Categoría: Muebles, Decoración y Accesorios



**Pops**

Contacto: Maikol Navarro  
 Cargo: Gerente de Ventas  
 Teléfono: (506) 2296-2929  
 Email: [mnavarro@pops.co.cr](mailto:mnavarro@pops.co.cr)  
 Sitio web: [www.pops.co.cr](http://www.pops.co.cr)  
 Categoría: Alimentos



**Pospan de Costa Rica S.A**

Contacto: Fernando Rojas Penavas  
 Cargo: Gerente General  
 Email: [serviciocr@pospan.com](mailto:serviciocr@pospan.com)  
 Teléfono: (506) 2296-2345  
 Sitio web: [www.pospan.com](http://www.pospan.com)  
 Categoría: Software y Tecnología



**Productos Sanitarios S.A**

Contacto: Marlen Campos Echeverría  
 Cargo: Directora Comercial  
 Email: [mcampos@saniprocr.com](mailto:mcampos@saniprocr.com)  
 Teléfono: (506) 22938186  
 Sitio web: [www.saniprocr.com](http://www.saniprocr.com)  
 Categoría: Limpieza e Higiene



**Pura Vida Co2**

Contacto: Sherwin Cosiol  
 Cargo: Presidente  
 Email: [scosiol@gmail.com](mailto:scosiol@gmail.com)  
 Teléfono: (506) 2232-1666  
 Sitio web: [www.puravidaco2.com](http://www.puravidaco2.com)  
 Categoría: Máquinas gasificadoras de agua



**Razzpa Publicidad**

Contacto: Emilio Villiers S.  
 Cargo: Gerente General  
 Email: [info@razzpa.com](mailto:info@razzpa.com)  
 Teléfono: (506) 2282-1094  
 Sitio web: [www.razzpa.com](http://www.razzpa.com)  
 Categoría: Software y Tecnología



**Refrigeración Ojeda**

Contacto: William Delgado  
 Cargo: Gerente Comercial Regional  
 Email: [wdelgado@ojeda.com.mx](mailto:wdelgado@ojeda.com.mx)  
 Teléfono: (506) 2589-0971  
 Sitio web: [www.ojeda.com.mx](http://www.ojeda.com.mx)  
 Categoría: Refrigeración



**Refrigeración Omega**

Contacto: Jenny Alpizar  
 Cargo: Gerente General  
 Email: [jalpizar@refrigeracionomega.com](mailto:jalpizar@refrigeracionomega.com)  
 Teléfono: (506) 2282-9086  
 Sitio web: [www.refrigeracionomega.com](http://www.refrigeracionomega.com)  
 Categoría: Refrigeración



**Regadar**

Contacto: Joseph Froimzon  
 Cargo: Presidente  
 Email: joseph@regadar.com  
 Teléfono: 506-2221-8083  
 Sitio web: www.regadar.com  
 Categoría: Artículos Promocionales



**Rest-Medic Reserva Memory Foam Mattres and Pillows.**

Contacto: Blanca Oscan  
 Cargo: Gerente General  
 Email: irajosman@yahoo.com  
 Teléfono: 2454-1696 / 8722-4390  
 Categoría: Colchones y Almohadas



**SAAC**

Contacto: Kevin Bolaños  
 Cargo: Gerente de Operaciones  
 Email: info@saac-cr.com  
 Teléfono: 6234-9897  
 Sitio web: www.saac-cr.com  
 Categoría: Alquiler de Aires Acondicionados Portátiles



**Sabor de Portugal**

Contacto: Stefanny Quiel Molina  
 Cargo: Gerente de Ventas  
 Email: stephaniequiel@hotmail.com  
 Teléfono: (506) 8608-1648  
 Sitio web: www.sabordeportugal.com



**Samsung Latinoamerica**

Contacto: Luis Gonzalez  
 Cargo: Product  
 Email: g.luis@samsung.com  
 Teléfono: (507) 306-2800 y (506) 6316-3156  
 Sitio web: www.samsung.com  
 Categoría: Soluciones visuales para restaurantes y hoteles



**SCA Consumidor Centroamérica S.A.**

Contacto: Jorge Salazar Camacho  
 Cargo: Gerente Cuentas Clave  
 Email: jorge.salazar@sca.com  
 Teléfono: (506) 6048-8802  
 Sitio web: www.scacentroamerica.com  
 Categoría: Limpieza e Higiene



**Southern Champion Tray**

Contacto: Billy Hoover  
 Cargo: Gerente de Ventas de Exportación  
 Email: billy.hoover@sctray.com  
 Teléfono: 423-643-4160 (Estados Unidos)  
 Sitio web: www.sctray.com  
 Categoría: Empaques para Alimentos



**Sibó Energy**

Contacto: Monzi Figueres Facio  
 Cargo: Directora Comercial  
 Email: mfigueres@siboenergy.com  
 Teléfono: (506) 8718-1312  
 Sitio web: www.siboenergy.com  
 Categoría: Tecnología



**SIC Soft**

Contacto: Ing. Andres Mena  
 Cargo: Dpto de Sistemas.  
 Email: sicsoft@sicssoftsa.com  
 Teléfono: 506 2203-0500  
 Sitio web: www.sicssoftsa.com  
 Categoría: Software y Tecnología.



### SERC-Sistemas de Energía

Contacto: Jorge Quesada Monge  
Cargo: Ventas  
Teléfono: (506) 2273-4545  
Email: [jquesada@sercsa.com](mailto:jquesada@sercsa.com)  
Sitio web: [www.energiasolar.cr](http://www.energiasolar.cr)  
Categoría: Calentadores / Calentadores Solares



### Soluciones Color

Contacto: José A. Sandoval de la Vega  
Cargo: Director de Proyectos  
Email: [info@solucionescolor.com](mailto:info@solucionescolor.com)  
Teléfono: (506) 8328-8318  
Sitio web: [www.solucionescolor.com](http://www.solucionescolor.com)  
Categoría: Artes Gráficas



### Soluciones Integrales M

Contacto: Oscar Alvarado Román  
Cargo: Jefe de Ventas  
Email: [solucionesintegralesm@grupom.net](mailto:solucionesintegralesm@grupom.net)  
Teléfono: (506) 4032 4641, 800-2070-7070  
Sitio web: [www.solucionesintegralesm.com](http://www.solucionesintegralesm.com)  
Categoría: Tecnología



### Spanish Royal Teak

Contacto: Jonathan Mora  
Cargo: Presidente  
Email: [jonathanm1074@yahoo.com](mailto:jonathanm1074@yahoo.com)  
Teléfono: (506) 88145888  
Sitio web: [www.spanishroyalteak.com](http://www.spanishroyalteak.com)  
Categoría: Muebles, decoración y accesorios



### StampKey Ltda

Contacto: Cyrill Haenni  
Cargo: CEO  
Email: [info@stampkey.com](mailto:info@stampkey.com)  
Teléfono: (506) 4000 0213  
Sitio web: [www.stampkey.com](http://www.stampkey.com)  
Categoría: Software y Tecnología



### Salto Systems STS Security

Contacto: Jonathan Glazer  
Cargo: Propietario  
Email: [jonathan@sts-cr.com](mailto:jonathan@sts-cr.com)  
Teléfono: (506) 8219219  
Sitio web: [www.sts-cr.com](http://www.sts-cr.com)  
Categoría: Seguridad



### Sol Naciente

Contacto: Julio Segura  
Cargo: Gerente de compras  
Email: [jsegura@solnaciente.com](mailto:jsegura@solnaciente.com)  
Teléfono: (506) 2293-0808  
Sitio web: [www.solnaciente.com](http://www.solnaciente.com)  
Categoría: 2293-0808



### Super Tequeños

Contacto: Maru Moreno  
Cargo: Gerente de ventas  
Email: [osmel.camejo@gmail.com](mailto:osmel.camejo@gmail.com)  
Teléfono: (506) 2588-0340  
Sitio web: [wventas@supertequenos.com](http://wventas@supertequenos.com)  
Categoría: Alimentos



### SYG Sistemas

Contacto: Jorge Salas  
Cargo: Presidente  
Email: [ventas@sygsistemas.com](mailto:ventas@sygsistemas.com)  
Teléfono: (506) 2290-1970  
Sitio web: [www.sygsistemas.com](http://www.sygsistemas.com)  
Categoría: Software y tecnología



**Tharo Saludable**

Contacto: Julio Cesar Gamboa S.  
 Cargo: Mercadeo y Ventas  
 Email: [ventas@tharosaludable.com](mailto:ventas@tharosaludable.com) / [jc.gamboa@grupogamer.com](mailto:jc.gamboa@grupogamer.com)  
 Teléfono: (506) 2253-2314 / 8708-8670  
 Sitio web: [www.tharosaludable.com](http://www.tharosaludable.com)  
 Categoría: Productos sin Gluten



**Ticobirra**

Contacto: Luis Arce  
 Cargo: Gerente General  
 Email: [luis.arce@ticobirra.com](mailto:luis.arce@ticobirra.com)  
 Teléfono: (506) 2296-3486  
 Sitio web: [www.ticobirra.com](http://www.ticobirra.com)  
 Categoría: Licores y Vinos



**Tintopia**

Contacto: Alfredo Ulloa / Leonardo Vega  
 Cargo: Ventas / Comercial  
 Email: [alfredo.ulloa@grupo-idea.com](mailto:alfredo.ulloa@grupo-idea.com) / [leonardo.vega@grupo-idea.com](mailto:leonardo.vega@grupo-idea.com)  
 Teléfono: 8624-5790  
 Sitio web: [www.idea-cr.com](http://www.idea-cr.com)  
 Categoría: Degustación de Tintopia "Tinto de Verano"



**TIPS S.A**

Contacto: Sugey Durán Porras  
 Cargo: Gerente de Ventas  
 Email: [sduran@tipscr.com](mailto:sduran@tipscr.com)  
 Teléfono: (506) 2543-2100  
 Email: [www.tipscr.com](http://www.tipscr.com)  
 Categoría: Artículos y Equipo para Cocina



**Transclima**

Contacto: Fabian Lasciche  
 Cargo: Gerente de Ventas  
 Email: [flasciche@transclima.com](mailto:flasciche@transclima.com)  
 Teléfono: (506) 2296-5022  
 Fax: (506) 2290-3890  
 Sitio web: [www.transclima.com](http://www.transclima.com)  
 Categoría: Refrigeración



**Triada Consulting**

Contacto: Adriana Cortés Vargas  
 Cargo: Contador  
 Email: [amcortes@auditorescr.net](mailto:amcortes@auditorescr.net)  
 Teléfono: (506) 2506-3885  
 Sitio web: [www.quickbooksr.com](http://www.quickbooksr.com)  
 Categoría: Software y Tecnología



**Unidos Mayoreo**

Contacto: Geovanny Romero  
 Cargo: Gerente de Negocios  
 Email: [gromero@unidosxm.com](mailto:gromero@unidosxm.com)  
 Teléfono: (506) 88406516  
 Categoría: Artículos y Equipo para Hotel y/o Restaurantes



**Unique Style**

Contacto: Pilar Robles  
 Cargo: Proyectos Especiales  
 Email: [probles@tipscr.com](mailto:probles@tipscr.com)  
 Teléfono: 2543-2100 ext 136  
 Sitio web: [www.tipscr.com](http://www.tipscr.com)  
 Categoría: Equipos y suministros para restaurantes y hoteles



**Urdu S.A.**

Contacto: Adriana Guerrero  
 Cargo: Gerente Comercial  
 Email: [adriana.guerrero@urdisacr.com](mailto:adriana.guerrero@urdisacr.com)  
 Teléfono: (506)40017848  
 Sitio web: [www.urdisacr.com](http://www.urdisacr.com)  
 Categoría: Licores y Vinos



**Veromatic S.A.**

Contacto: Karina Alfaro  
 Cargo: Asesor de Mercadeo y Ventas  
 Email: [k.alfaro@veromatic.net](mailto:k.alfaro@veromatic.net)  
 Teléfono: (506) 2443-1116  
 Sitio web: [www.veromatic.net](http://www.veromatic.net)  
 Categoría: Artículos y Equipo para Hotel y/o Restaurantes



**VOLF S.A.**

Contacto: Fernando D.Vainberg  
 Cargo: Presidente  
 Email: [presidencia@volf.com.ar](mailto:presidencia@volf.com.ar)  
 Teléfono: (5411) 4911-7901  
 Sitio web: [www.volf.com.ar](http://www.volf.com.ar)  
 Categoría: Vajillas



**Yamuni Mayoreo**

Contacto: Erick García  
 Cargo: Gerente línea institucional  
 Email: [egarcia@yamuni.com](mailto:egarcia@yamuni.com)  
 Teléfono: (506) 2255-2066  
 Sitio web: [www.yamuni.com](http://www.yamuni.com)  
 Categoría: Artículos y Equipo para Hotel y/o Restaurante



**Embajada de Estados Unidos de América**

Contacto: Laura Calzada  
 Cargo: Agr. Marketing Specialist  
 Email: [laura.calzada@fas.usda.gov](mailto:laura.calzada@fas.usda.gov)  
 Teléfono: (506) 2519-2285  
 Fax: 2231-4783  
 Categoría: Embajada / Oficina de Asuntos Agrícolas



**Electrolux Professional**

Contacto: Fanny Villamil  
 Cargo: Customer Service  
 Email: [fanny.villamil@electrolux.com](mailto:fanny.villamil@electrolux.com)  
 Teléfono: 954-864-9445  
 Sitio web: [www.professional.electrolux.com](http://www.professional.electrolux.com)  
 Categoría: Foodservice



**Java Jig Coffee**

Contacto: Chris Smith  
 Cargo: Chief Executive Officer  
 Email: [chris@javajigcoffee.cr](mailto:chris@javajigcoffee.cr)  
 Teléfono: (407) 629-0551  
 Sitio web: [www.javajigcoffee.cr](http://www.javajigcoffee.cr)  
 Categoría: Café y máquinas de café



**Producol**

Contacto: Margarita López  
 Cargo: Gerente de Ventas  
 Teléfono: (506) 2290-3050  
 Categoría: Muebles



**Productos Tostados la Cholita**

Contacto: Geovanny Masis Masis  
 Cargo: Gerente de Ventas  
 Email: [lacholitapapa@hotmail.com](mailto:lacholitapapa@hotmail.com)  
 Teléfono: (506) 2536-6964



**Fercas Brew House:**

Contacto: Luis Guillermo Fernández,  
 Presidente  
 Email: fercasbrewhouse@gmail.com /  
 lusgmofernandez@gmail.com  
 Teléfono: (506) 5713-0013  
 Sitio web: Facebook/fercasbrewhouse  
 Cerveza: Dengue (Irish Stout) 5%, Taurus  
 Ambar Ale 6%, Frieberg Weizenbier (Cerveza  
 de Trigo) 5,5%



**Milenio Tres, S.A**

Contacto: Silvia Vega Cardona, Gerente  
 General  
 Email: silviav@degradable.cr  
 Teléfono: 2215-4023  
 Sitio web: www.degradable.cr  
 Producto: Tecnología avanzada para el plástico,  
 compostaje



**Comproim**

Contacto: Alvaro Max Jiménez, Gerente  
 General  
 Email: amjimenez@comproim.net  
 Teléfono: 2213-4344



**Revista Apetito**

Contacto: Guillermo Rodríguez  
 Cargo: Asesor comercial  
 Email: guillermo.rodriguez@eka.net  
 Teléfono: (506) 4001-6729 / Cel.: (506) 8997-  
 1651  
 Sitio web: www.apetitoenlinea.com // www.  
 facebook.com/revistaapetito  
 Categoría: Revista y página web



**Zona De Conexión  
 IQ Radio**

Stand: Zona Conexión y contactos  
 Contacto: Diego Rodríguez  
 Cargo: Gerente de marca  
 Teléfono: (506) 2255-0821  
 Email: diego@grupooomega.fm  
 Sitio web: www.iqmedios.com  
 Categoría: Medio Comunicación

# MOMIFICADOR PROFESIONAL DE ESTANTES



**CAMBRO**

LIBÉRESE. SEA PROFESIONAL  
[CAMBRO.COM/PRO](http://CAMBRO.COM/PRO)

Usted es un experto en operaciones, no un empacador de estantes. Su tiempo y talentos son mucho más valiosos que eso. Con **Cambro Camrack® System**, usted no sólo escaparía de la locura de envolver sino además, ahorrará agua y mantendrá su cristalería protegida del polvo, insectos y contaminantes.

