Ranking de Hoteles P.44

Apetito

revista para hoteles y restaurantes

La basura de nadie

Especial de Panaderías

Chefs desde afuera

Fórmula Aldaburu

Desde muy joven, Martín Aldaburu ha liderado proyectos que incluso lo llevaron a obtener la concesión gastronómica del autódromo de Buenos Aires.

Abril - Mayo 2008 • No. 63 Año 10. • ¢1.500

www.apetitoenlinea.com

7 441025 500879

Porte Pagado
Port Payé
Permiso Nº130

CORREOS DE COSTA RICA

MONTEVERDE

LekkerLand
EUROPEAN TRADITION

Los buenos platos inician con los mejores ingredientes

- MONTINO
- MONTE RICO LIGHT NUEVO
- MONTE RICO
- QUESO CREMA LIGHT NUEVO
- CHEDDAR SHARP
- QUESO PIZZERO
- SALSA DE QUESO CHEDDAR
- CREMA DULCE
- BABY SWISS
- BONSALUT
- CHEDDAR
- EDAM
- EMMENTAL
- GOUDA
- MONTE SUIZO
- MOZZARELLA
- PARMESANO
- TILSIT NUEVO
- PROVOLONE
- CHOCO CHEESE NUEVO
- PROCESADO
- QUESO CREMA
- HELADOS SUPER PREMIUM
- BARVA BLUE
- CAPRINO
- CHEVRE
- EDAM
- FETA
- GOUDA ESPECIAS
- GOUDA HIERBAS
- GOUDA LITE
- MAASDAM
- MOZZARELLA FRESCA
- BARCHEGO
- CAPRINO BLUE NUEVO
- CAPRINO HIERBAS NUEVO
- CAPRINO ESPECIAS NUEVO
- GOUDA BLACK LABEL
- GOUDA STRONG
- GOUDA GOLD
- GOUDA CLASSIC
- GOUDA MILD
- QUESO QUARK DE VACA
- QUESO QUARK CAPRINO

porque... MONTEVERDE *es* Monteverde !!

DISTRIBUYE CAROMA TEL: 2240-4242

Corporación Monteverde , S.A. Tel: 2293-3224, gcomercial@monteverde.net, www.monteverde.net

Belca

FOODSERVICE

Ahora le ofrece:

La línea más completa en *Panadería* y *Pastelería*.

Todo lo que su negocio necesita para alcanzar el éxito.

Soluciones y asesoría para panaderos, pasteleros y chocolateros.

Compruébelo en **www.belcacr.com**

Teléfono: (506) 2509-2000 • Fax 506 2239-0147 • servicio.cliente@belca.co.cr

Dirección: 1km al oeste de Firestone, contiguo a Intel, Ribera de Belén, Heredia.

Del director

Karl Hempel
karl.hempel@eka.net

Saber preguntar

¿Cómo se llega a ser mejor? Mejorando cada día.

¿Cómo se alcanzan las metas del año? Alcanzando las metas de cada día.

¿Quién nos puede ayudar en esto? Mucha, pero mucha gente, casi toda la gente a quienes se los pidamos con el corazón.

Pero es importante saber solicitar ayuda y encontrar personas con experiencia que nos puedan dar uno o varios consejos desinteresadamente, o mejor aún si tienen un interés en el éxito de nuestros proyectos.

Nos acercamos a la fecha de Exphore, Expo Hoteles y Restaurantes, la feria que reune a los profesionales de Hoteles, Restaurantes, Caterings y todos los negocios afines al sector de hospitalidad y restauración.

Espero verlos ahí, conversando con sus proveedores y compartiendo información que los lleve a alcanzar sus metas y mejorar su desempeño.

Hasta el próximo 23 de junio y que disfruten esta edición.

Quedo a la espera de sus comentarios, que nos ayudan a mejorar cada día.

contenido

10 Aperitivos

37 Expovino
Vinos chilenos y africanos cautivan al mundo.

Gastronomía
38 Salir a Comer
Las carreras del Novillo Alegre
Una vasta experiencia en gastronomía y su fácil sonrisa, dan como resultado este personaje que lidera la cadena de restaurantes del Novillo Alegre.

40 Chef del mes
Dos chef ticos comparten su experiencia de trabajo afuera.

Hotelería

44 Ranking: Los hoteles 4 y 5 estrellas de Costa Rica
De acuerdo con los datos suministrados por los institutos de turismo de Centroamérica, en promedio, la oferta de habitaciones cinco estrellas de Costa Rica, supera a la del resto de sus vecinos.

52 Ranking: Los hoteles 5 estrellas de Centroamérica

Turismo
60 Alternativas para resolver el problema de la basura
Nuevas iniciativas legales pretenden realizar alianzas entre sectores públicos, privados y la ciudadanía para tratar el problema de los desechos en zonas públicas como playas.

64 Especial de panaderías
Panaderías: Una dulce industria que no se detiene
Un hotel cinco estrellas, una panadería tradicional y una "fábrica de pan", muestran las diferentes caras de una industria que no se detiene.

De Compras
73 Soluciones Creativas Bake and Cook
Ricos, bonitos y saludables.
74 Representaciones Roma
El peso de 30 años.
75 SyG Sistemas
Aldelo: un software flexible.

76 Exphore
Conozca lo que encargados de compras esperan encontrar en Exphore.

80 Ingredientes

81 Directorio

82 Sobremesa
El universo de las estrellas de Costa Rica

LA DECISION ES FACIL

TORK

Tork Intuition Sistema Toalla Rollo

- Sistema manos libres.
- Evita el contacto con el dispensador, disminuyendo la contaminación cruzada.
- Cuenta con dos modalidades en tipo de despacho de la toalla. La primera es al pasar la mano por el sensor y la segunda es que al tomar una toalla automáticamente se desplaza la segunda.
- El largo de la toalla, es ajustable así como el tiempo de despacho.

Tork Matic II Sistema Toalla Rollo

- Sistema manos libres.
- Higiene comprobada, el usuario toca solamente la toalla necesaria.
- Evita el contacto con el dispensador, disminuyendo la contaminación cruzada.
- Toalla lista para usar de tamaño determinado que ayuda a reducir el desperdicio.

Tork Sistema Toalla Interdoblada

- Apertura lateral, fácil de recargar.
- Dispensa una toalla a la vez, económico e higiénico.
- Mantiene la toalla lista para usar.
- Evita el contacto con el dispensador, disminuyendo la contaminación cruzada.

líneaSCA
800·737·8424
COSTA RICA

Shirley Ugalde Méndez
shirley.ugalde@eka.net

La mejor cura

Tal como se resaltó en la sección de capacitación, de una edición anterior, "capacitación y entrenamiento", son términos que se usan como sinónimos, aunque exactamente no lo son.

Definido por la Real Academia, capacitar es "hacer a alguien apto, habilitarlo para algo". Por su parte, entrenar es "preparar, adiestrar personas o animales, especialmente para la práctica de un deporte."

Capacitar, como es usado por muchos autores y los que traducen de esa forma el término inglés "training", tiene un sentido un poco más amplio de aprendizaje total, que incluye conceptos como adiestrar, instruir, adoctrinar.

Esto es, hacer diestro en alguna actividad, inculcando a la vez determinadas ideas o creencias, reglas de conducta, que son propias de la cultura de la organización que da la capacitación. Es este un proceso en el que el adiestrado tiene una participación activa.

Capacitación en el más amplio de sus sentidos. Esta parece ser la mejor receta para los males de la hotelería, no solo en Costa Rica, sino en toda la región.

Siempre que se habla con un hotelero, resulta casi imposible no mencionar este tema. Y es que la mayoría coincide en que la escasa oferta de personal capacitado es una de sus principales debilidades. Aunque parece una simple ecuación, la realidad es que son pocas las empresas que dedican presupuesto en a la capacitación de sus empleados.

Algunos argumentan que este debería ser tarea del gobierno e instituciones públicas, otros prefieren evadir la inversión, aduciendo que se trata de un gasto. Pero si en realidad es un gasto, cabría preguntarse, ¿por qué empresas como el hotel Ritz Carlton, dedican un presupuesto superior a los 5 mil dólares en la capacitación de cada empleado?

Es hora de dejar de lado el pretexto de que no se invierte en capacitación por la alta rotación, pues se convierte en un círculo vicioso, que incrementa el problema.

Al final si bien se trata de una apuesta, pues no todos los empleados que se capaciten se quedan en la empresa, podemos pensar que en otro lugar, alguien está capacitando a nuestros futuros empleados.

Presidente
Karl Hempel Nanne
karl.hempel@eka.net
directora general
Michelle Goddard
michelle.goddard@eka.net
director editorial
Hugo Ulate Sandoval
hugo.ulate@eka.net
editora
Shirley Ugalde
shirley.ugalde@eka.net
asesor comercial
Guillermo Rodríguez S.
guillermo.rodriguez@eka.net
Tel: 8383-1651
8997-1651
subdirectora editorial
Shirley Ugalde
shirley.ugalde@eka.net
directora arte
Nuria Mesalles J.
nuria.mesalles@eka.net
diagramación
Liliana Castro Solano
Irania Salazar
fotografía portada
Frank Guevara
directora eventos
Carolina Martén
carolina.marten@eka.net
circulación
Melanie Töebe ext. 134
melanie.toebe@eka.net
Yariela Duarte ext. 152
yariela.duarte@eka.net
colaboradores
Leticia Vindas
Marieke Kramer
Milagro Arias
Julio Chavarría
Karol Ugalde

Apetito
La revista para hoteles y restaurantes

Tel.: 2520-0070 Fax: 2520-0047
Apartado 11406-1000
San José, Costa Rica

www.apetitoenlinea.com

Suscríbase gratis

Ingrese sus datos en
www.apetitoenlinea.com ó
llámenos al Tel.: 2520-0070 ext124

GOURMET INTERNATIONAL
Plaza Colonial San Rafael de Escazú Local 1-6

Gourmet International en su afán de brindarle siempre las mejores marcas, es que importa sólo productos de las mejores casas europeas de reconocido prestigio, como son los productos lácteos Tossoni, los embutidos y fiambres Fiorucci y los embutidos españoles Casademont.

Deguste la gran variedad de productos innovadores que tendremos en Exphore 2008, y que deseamos compartir con usted.

Seguros de que usted no perderá la oportunidad de disfrutar el surtido de esta gran familia europea, que tenemos a su disposición para así, deleitar día a día a sus familiares y amigos.

¡Venga y compruébelo!

Nikimar S.A.
Telefax. 2288 .6017 ó 506. 2288 .6057
Plaza Colonial San Rafael de Escazú
www.gourmetinternational.net

casademont
Fiorucci
PRADIS
Toscani
VOLLMOND BIER

Personas y Empresas en esta edición

A, B, C
Abel Matelzon 51
Academia Culinaria de Francia 15, 17
Accesos Automáticos S.A 29
Accor North America 26
Adriana Zamora 61
Adriano Martino 46
Aerobell 28
Alain Ducasse au Plaza Athénée 19
Alain Nonnet 12
Alejandra Arias 58
Alexander Chacón 27
Alexander Delgado 60
Alexandre Esmeraldo 46
Alexis Illescas 57
Alex Zozaya 30
Alfonso Chaves 48
Alfonso Méndez 59
Alfredo Vindas 60
Alpiste 37
Alta Hotel 48
Altea Design 51
Amon Plaza Clarion Hote 46
AMResorts 30
Ana Ingrid Sibaja 73
Ana Zavala 58
Andrea Duarte 46
Andrés Jiménez 40
Andrey Gómez 48
Annette González 46
Anthony Takken 48
Apart-hotel Maria José 57
Arenal Kioro Suites & Spa 46
Arenal Springs 46
Aurelio Montes 37
Aurola Holiday Inn Hotel 46
Bahía Del Sol Beach Front 46
Bahía Pez Vela 48
Barceló Montelimar Beach 58
Barceló Palma Real Hotel 48
Barceló Playa Langosta Hotel 46
Barceló Playa Tambor Hotel 46
Barceló San José Palacio Hotel 46
Barefoot Cay 58
Belca 18
Bernard Pohlond 36
Best Western Irazú Hotel 46
Best Western Jaco Beach Hotel 46
Best Western Kamuk Hotel 48
BioTech 22
Bolívar Leandro 66
Bougainvillea Hotel 46
Boutique Hotel Jade 48
Bryan Frazee 48
Bryan Sam 48
Burj al Arab 34
Café Latino 24
Cala Luna Hotel y Villas 46
Candelaria Antigua 57
Carlos Aya 46
Carlos Castañeda 57
Carlos Echeverría 62
Carlos Hernández 32, 46
Carlos Jiménez 68
Carlos Lizama 82
Carlos Muhlbach 57
Carlos Ricardo Benavides 82
Carolina Smith 57
Casa Cambranes Lodge 48
Casa Concepción 57
Casa Conde Del Mar 46
Casa Encantada 57
Casa Palopo 57
Casa Turire Hotel 48
Casitas Eclipse Hotel 48
Catherine Flores 57
Centenario Internacional S.A. 80
CERCHIARI 80
César Durán Morales 10
Chris Killingstad 19
Christian Lanz 25
Cisa 13
Claudio Aguilar, 13
Clelia Solís 58
Colonial Granada 58
Condovac La Costa Hotel 46
Copantl hotel y suites 58
Corporación Ind. del Pan EJR, S.A. 70
Cory Williams 46
Cosey 80
Costa Rica Marriott Hotel 46
Country Inn and Suites 59
Courtyard By Marriott San Jose Hotel 46
Crisana Sibaja 27
Cristal Ballena Hotel Resort 48
Crocodile Bay Resort 46
Crowne Plaza Corobicí Hotel 46
Cruz Roja Costarricense 33
Cuna del Angel Hotel 48

D, E, F
Daniel Alemán 48
Daniel Chavarría 31
Daniel Mikowski 46
Dave Rodríguez 35
David Cazorla 48
David Quesada 30
Delika 16
Denia María Argüello Jiménez 10
Deville Hotel 59
Digeca 61
Distribuidora
Comercial Arrocera S.A. 80
Distribuidora Isleña 80
Don Carlos Hotel 48
Donovan García 46
Doubletree Cariari by Hilton San José 46
Doubletree Resort by Hilton 46
Douglas Murray 37
Dr. Óscar Arias Sánchez, 32
Ecole de Cuisine et de Pâtisserie de Cordon Blue 40
Ecoplaya Beach Resort 48
Edgar Chacón 46
Edgar Pérez 59
Eduardo Briceño A 10
Eduardo Calvo 48
Eduardo Lanaspa 48
Eduardo Montero 48
Eduardo Villafranca 46
El Bulli 19
El Celler de Can Roca 19
El Conquistador 58
El Convento Boutique Hotel 57
Elizabeth Bell 57
El Panamá Hotel 59
El Rodeo Hotel 48
El Silencio Lodge and Spa 48
Enrique Navarro 57
Equipos AB 71
Equipos Nieto S.A. 72
Erick Gutiérrez 46
Erick Méndez 18
Fanal 13
Federación Centroamericana de Pequeños Hoteles 20
Federico Serrano 18
Fidel Reyes 59
Filadelfia Resort 57
Finca Rosa Blanca Country Inn 46
Flamingo Beach Resort 46
Flamingo Marina Resort 48
Flor Alicia Jiménez 48
Florida de Munguía 57
Florida Ice and Farm 62
Four Season Resort Costa Rica 48
Freddy Ureña 27
Fuentes Ornamentales 36

G, H, I
Gabriela Corrales 25
Gabriela de Gutiérrez 58
Gabriel Araya 48
Gaia Hotel & Reserve 46
Gambero Rosso 19
Garden Court Airport 48
George E. Saade 57
Gérard Dupont 17
Gerardo Oviedo 31
Germinal García 54, 57
Giancarlo Pucci 46
Giannina Madrigal 46
Gilberto Gómez 46
Giovanni Cerabona 59
Giovanni Graziano 46
Glenn Jampol 46
Gonzalo Vargas 82
Gonzalo Volio 69
Grand Tikal Futura 57
Gran Hotel Costa Rica 46
Grano De Oro Hotel 46
Grupo Pampa. 37
Guillermo Alfaro 46
Guillermo Michel 24
Gustavo Patiño 46
Hacienda del Mar 59
Hakkasan 19
Hampton Inn & Suites Hotel 48
Hans van der Wierlen 46
Hilde Cloet 46
Hilton Papagayo Resort Costa Rica 46
Hilton Princess Managua 54, 58
Hilton Princess San Salvador 57
Hof van Cleve 19
Holiday Inn 58
Honduras Maya 58
Hotel Amapola 48
Hotel Arena Blanca 62
Hotel Balmoral 46
Hotel Barceló Playa Tambor 62
Hotel Bouringuen Mountain 48
Hotel Bristol 40
Hotel Cissus 57
Hotel Coronado 59
Hotel Costa Rica Marriott 65
Hotel Darío 58
Hotel Doce Lunas 48
Hotel Escalon Plaza 57
Hotel Gamboa Rainforest Resort 59
Hotel Los Sueños Marriott 40
Hotel Manoa Arenal 17
Hotel Panamá Marriot 59
Hotel Presidente Gudes y Scriba 46
Hotel Punta Islita 46
Hotel Quetzaly 20
Hotel Ramada Plaza Herradura 46
Hotel Rancho Casa Grande 48
Hotel Riande Aeropuerto 59
Hotel Riande Granada 59
Hotel Río Perlas 46
Hotel Roma Plaza Panamá 59
Hotel San Mateo 57
Hotel Terazza 57
Hotel Vereda Tropical 59
Hotel Vista Real Guatemala 57
Hotel y Villas Telamar 58
Howard Coulson 58
Humuya Inn 58
ICOM 21
Ignacio Artiñano 48
Imesa Sistemas S.A. 70
Ins. de Fomento y Asesoría Municipal 60
Instituto del Café de Costa Rica 14
Intercontinental Metrocentro 58
Intercontinental Playa Bonita 59
Intercontinental Real San Salvador 57
Isleña de Alimentos 25

J, K, L
Jaime Campuzano 59
Jaime Puente Luna 57
Jane Lemarie, 20
Jason Hamilton 46
Javier Coto 35
Javier Saybe 58
Javier Zamora 58
Jean Georges 19
Joaquín Trejos 48
John Weiler 48
Jorge Delgado 46
Jorge Jiménez 46
Jorge Obando 46
Jorge Rodríguez 46
Jorge Salas 75
Jorge Zúñiga 46
José Alberto Zuccardi 23
José Antonio Méndez 57
José Domínguez 57
José Julián Coto 46
José Muñoz 46
Juan Carlos González 46
Juan Carlos Rodó 46
Juan Félix Villalobos 66
Juan Gurrola 57
Juan Manuel Alonso 28
Juan Martín 46
Juan Pinto 48
Jürguen Mormels 16, 48
Katherine Tossi 48
KEITH & RAMIREZ 71
La Condesa Hotel 46
La familia Zuccardi 23
La Gran Francia 58
Laguna Beach Resort 58
Lapa Ríos Ecolodge 48
Lara Turinelli 48
Larissa Velásquez 57
la Tasca del Novillo 39
L'Atelier de Joël Robuchon 19
Laura Ballestero 46
Laura Rodríguez 48
Lavey Siga 72
Le Calandre 19
Le Louis XV 19
Leopoldo Cortés 17
Lesbia Mora 58
Leslie Wilson 48
Li Briceño 16
Lizzy Retana 22
Lorena Orfila 48
Los Sueños Marriott 46
Lucy Ashman 57
Luis Alberto Bolaños 48
Luis Fernando Melo Torres 17
Luis G. Rodríguez Madriz 74
Luis López 59
Luis Meléndez 59
Luis Meneses 57

M, N, Ñ
Mainor Castro 46
Maira Morillo 58
Manuel Bustamante 46
Manuel Enrique Dinarte 14
Manuel Morales 18
Manuel Rockbrand 46
Manú Pizza 18
Marcela Arias 48
Marcello Tapia 35
Marco Aguirre 21
Marco Calderón 48
Marco Montoya 46
Marcos Goodridge 59
Marcos Ramírez 48
Marcos Sánchez 42
Marganto Barrera 58
María Alexandra Apartotel 48
María Hon, 25
Maria Izabel Soto 57
Marianella Mong 18
Mariano Beltranena 57
Mario Jiménez 48
Marjorie Núñez 48
Marlon Prendas 46
Marriott Guatemala 57
Marta Ávalos 57
Martha Villalobos 59
Martín Aldaburu 38
Martino Hotel, Med & Spa 46
Mauricio Gutiérrez 46
Max Van der Laat 71
Mayca Food Service 27, 70
Mayra Cano López 59
Mayra Lam 20
MD Comunicacione 21
Melany Martínez 46
Meliá Panamá Canal 59
Melissa Rusk 59
Mesón Panza Verde 57
Michael Caggiano 48
Miguel Ángel Sánchez 13
Miguel Franco 59
Miguel Rodríguez 62
Miguel Romano 46
Milvia Hotel 48
Miramar Intercontinental 59
Miriam de López 57
Musmanni 69
NIKIMAR S.A. 80
Nobu London 19
Novillo Alegre 39
Núcleo Industria Alimentaria 10

O, P, Q
Occidental El Tucano Hotel 48
Occidental Grand Papagayo Hotel 46
Ocotal Beach Resort 46
Olivier Lombard 15, 17
Olivier Maumaire 46
Omar Martínez 57
OMEGA INTERNACIONAL 70
Orlando Salas 48
Palacio De Dona Beatriz 57
Palacio de la Música de Valencia 42
Palma Real 69
Panificadora Leandro 66
Paradisus Playa Conchal 46
Parador Boutique Resort & Spa Hotel 46
Paraíso Carlisa Hotel 48
Parque de Diversiones 18
Parque del Lago Hotel 48
Peace Lodge at La Paz Waterfall 46
Per Se 19
Pez De Oro 57
Piaggio 50
Pierre Gagnaire 19
Plaza San Martín 58
Portal Del Angel 58
Posada de los Leones 57
Priscilla Novey 59
Punta Leona 48
Puratos 69
Pura Vida Resort 58
Quality Hotel Real San José 46
Qué sabros 68

R, S, T
Radisson Decapolis Hotel 59
Radisson Europa Hotel 46
Rafael Chinchilla 60, 62
Rainer Auckenthaler 54, 58
Ramón Diago Bustamante 46
Raúl Arango 48
Raúl García Plaza 46
Raúl Hernández 59
Real Intercontinental Costa Rica 46
Real Intercontinental Guatemala 57
Representaciones Roma 74
Restaurant Docks 42
Restaurante Aria 40
Restaurante Don Wang 10
Restaurante La Sucursal 42
Restaurante Nuevo Latino 40
Riande Continental Hotel 59
Ricardo Araya 46
Ricardo Arturo Thompson 59
Ricardo Gómez 50
Ricardo Muñoz y Arnaldo Ruiz 58
Ricardo Rodríguez 46
Ritz-Carlton Denver 40
Ritz-Carlton Lake 40
Robert Moore 26
Roberto Faulstich 25
Rodolfo Díaz 57
Rosario Zúñiga 61
Roy Torres 46
Russell Jensen 46
Sara Santana 65
SCA 35
Scott Crook 58
Secrets Spas & Resorts 30
Sheraton Presidente 57
Si Como No Hotel 46
Sildelao Salcedo 46
Sinertech 30
Sleep Inn Hotel 48
Sofitel San Francisco Bay 26
Soluciones Creativas Bake and Cook 73
Stephen L. Johnson 26
Steven Lomgrigg 48
Suerre Hotel 46
Suites Las Palmas 57
SyG Sistemas 75
Tabacon Grand Spa Thermal Resort 46
Tamarindo Diriá Hotel 46
Tango Mar Hotel 46
TAS 31
Tennant Company 19
Teo Prestinary 62
Tetsuya's 19
The Bristol Hotel 59
The French Laundry 19
Tilajari Hotel Resort 46
Timarai Bamboo Resort 48
TIPS S.A 72
Troy Bodden 58
Tulemar Boungalows 48

U, V, W
ulia Solé 57
Universidad Interamericana 42
Vicky Ramos 24
Víctor Esquivel 46
Víctor Mójica 59
Villa Caletas Hotel 46
Villa de Antaño 57
Villas del Río Apartotel & Suites 48
Villas Sol Hotel & Beach Resort 46
Villa Tournon Hotel 48
Vincent Boutinaud 12
Viva Clarion Suites 57
Walter C. Martino 58
Westin Camino Real 57
White House Costa Rica Hotel 48
WPP 60

X, Y
Xandari Hotel 48
Yadran Hotel 48

Kimberly-Clark PROFESSIONAL*

INNOVACIÓN + ECONOMÍA + CALIDAD

NUEVA servilleta Food Service Pop Up

- Máximo control y ahorro en el consumo
- Dispensado de una en una
- Capacidad de llenado de hasta 375 servilletas
- Impide el acceso a varias servilletas a la vez
- Reduce el desperdicio
- Mayor Higiene, evita la contaminación cruzada
- Mejora la imagen de su negocio

Encuentralo en sus tres diferentes dispensadores

www.kcprofessional.com
Guatemala: **(502) 7888-8100**, El Salvador: (503) 2319-4551, Honduras: (504) 574-8966,
Nicaragua: **(505) 266-6330**, Costa Rica: **(506) 298-3183**, Panamá: **(507) 360-0400**.

Kleenex MARQUE BRAND

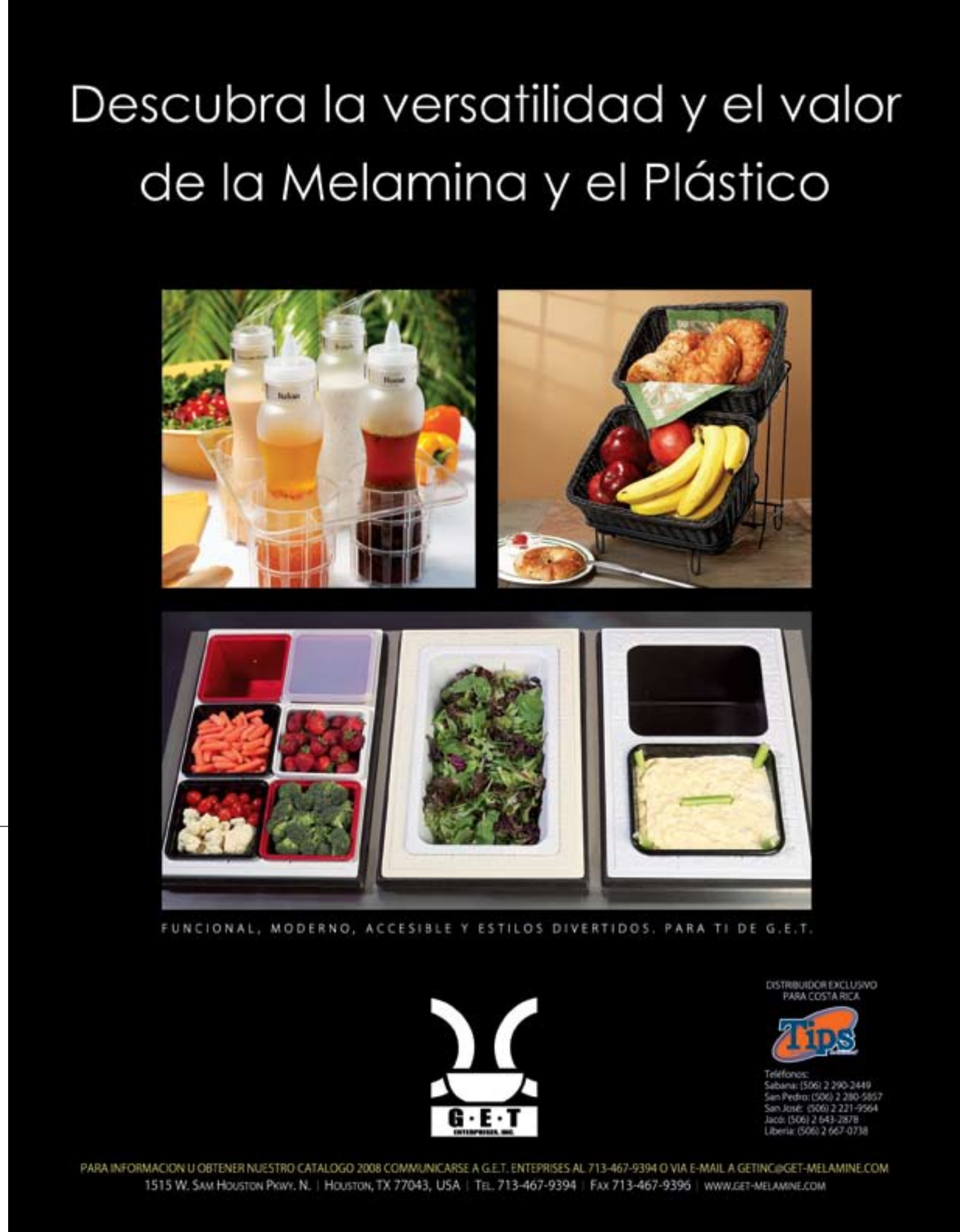
® / * Marca Registrada o Marca de Kimberly-Clark Worldwide, Inc., o sus afiliados.

Cartas

Primero me gustaría agradecerles el envío de la revista, puedo ver en ella que han hecho un esfuerzo por integrar en sus paginas información útil para todos los que nos desempeñamos en este mercado de la hotelería y los restaurantes. Me parece que el objetivo esta de esta guía está más que logrado. Los anunciantes que veo son los que regularmente uno ve en las exposiciones y ferias y también veo algunas opciones nuevas en software, seguridad, equipo, lo que me parece realmente beneficioso para el sector pues verdaderamente necesitamos avanzar en temas de automatización de sistemas, seguridad, maximización de recursos e insumos etc.
Sin embargo la gran ausente en todas estas ferias sigue siendo la artesanía, la decoración, la pintura, y todos aquellos que ofrecen esos pequeños grandes detalles que hacen a nuestros hoteles y restaurantes más acogedores e interesantes, esto es algo que me causa curiosidad, y a la fecha no he podido determinar si es por tratarse de un tema totalmente ajeno a lo que a hoteles y restaurantes se refiere en cuanto a operación o si será que a este mercado de artesanos y artistas no les parecemos clientes potenciales a los que nos puedan vender sus productos, los que considero de extrema necesidad para el sector.
En la mayoría de actividades destinadas a hotelería y restaurantes, es difícil ver que haya empresas que ofrezcan pinturas decorativas afines al tipo de negocio, sea un hotel de playa, un hotel de montaña, o un restaurante, o artesanías decorativas, ya sea en cuero, arcilla, madera, vidrio, metal, piedra y verdaderamente es una lástima porque estos detalles junto con una arquitectura acorde al tema del negocio, hacen de un simple hotel, un lugar al que merece la pena regresar.
Saludos
Eduardo Briceño A., Asistente de Compras Tabacón
R/ Estimado señor Briceño. Gracias por escribirnos. Trataremos de escribir e informar sobre estos temas, para ver si este tipo de proveedores se acercan a la industria con sus productos.

Me parece que la Revista Apetito es un excelente apoyo al sector, pero creo que le puede hacer falta un poco más de investigación relacionada con nuevas tendencias en el sector alimentario, tanto en preparaciones como en tecnología, sea ésta equipamiento y procesos.
Saludos,
Lic. César Durán Morales. MBA., Enc. Proceso Gestión Tecnológica. Núcleo Industria Alimentaria
R/ Estimado señor Durán, gracias por darnos la oportunidad de mejorar. En futuras ediciones, estaremos tomando muy en cuenta sus sugerencias.

La Revista Apetito me ha servido en mi negocio, especialmente para estar al día en el quehacer del ambiente de restaurantes.
La constante recordación de las ferias y sucesos importantes me parece muy acertada. Lo que no me agrada mucho es el exceso de fotos de personas en las revistas. Parece más bien una revista de modas, glamour o de eventos sociales. Si lo que se quiere promover son restaurantes, comida, equipo o temas específicos, lo ideal sería colocar fotos directas del tema. Con el nuevo auge de las relaciones diplomáticas con China, me permito sugerirles buscar temas relacionados con tal mercado, ensayos cortos, historias de chinos en Costa Rica, frases en chino, clases sencillas de chino, etc. Con mucho gusto les podría asesorar en este aspecto y hasta sugerirles un curso introductorio al idioma Chino Mandarín, que estoy dando y que llama mucho la atención.
Ante cualquier duda o consulta, no dude en comunicarse conmigo.
Estoy a sus órdenes.
Denia María Argüello Jiménez, Restaurante Don Wang. San José, Costa Rica
R/ Estimada señora Argüello, muchas gracias por su interés en nuestra publicación. Nos interesa mucho desarrollar estos temas que usted nos sugiere y que sabemos que serán de alto valor para nuestros lectores.



Nace otro Maestro Cocinero

En marzo, el Chef Ejecutivo del hotel Villa Caletas, Vincent Boutinaud recibió el título de Maestro Cocinero de Francia. Se trata de un título que solo 400 chefs en el mundo ostentan, y hasta el momento, Boutinaud es el único que lo ha recibido en Centroamérica.

El título fue otorgado por Alain Nonnet, Maestro Cocinero de Francia y vicepresidente de la Asociación de los Maestros Cocineros de Francia.

Durante su discurso, Nonnet, explicó lo difícil que es alcanzar este título, ya que los chefs deben superar varias pruebas, investigaciones secretas y ser aprobados por una estricta comisión de admisión.

"No todos los buenos chefs son Maestros Cocineros de Francia, pero si todos los Maestros Cocineros de Francia son buenos chefs", comentó Nonnet, quien además resaltó su admiración por nuestro país, las maravillas que se disfrutan en Costa Rica y el importante reconocimiento a nivel gastronómico que significa contar con un Maestro Cocinero de Francia.

La cena de gala y el cóctel que se ofreció en el Palacio Zephir, fue preparada por el Chef anfitrión Vincent Boutinaud, con el patrocinio del hotel Villa Caletas, y las bebidas por cortesía de Vinum Aura.

El Chef Ejecutivo del hotel Villa Caletas, Vincent Boutinaud recibió el título de Maestro Cocinero de Francia, por parte de Alain Nonnet, Maestro Cocinero de Francia y Vicepresidente de esa prestigiosa asociación culinaria.

Cacique al establo Centenario

Miguel Ángel Sánchez, Gerente General de Cisa y Claudio Aguilar, Gerente General de Fanal.

Los establos de Centenario Internacional S.A. (Cisa), ampliaron sus contenedores para recibir a su nueva cría: Fábrica Nacional de Licores (Fanal).

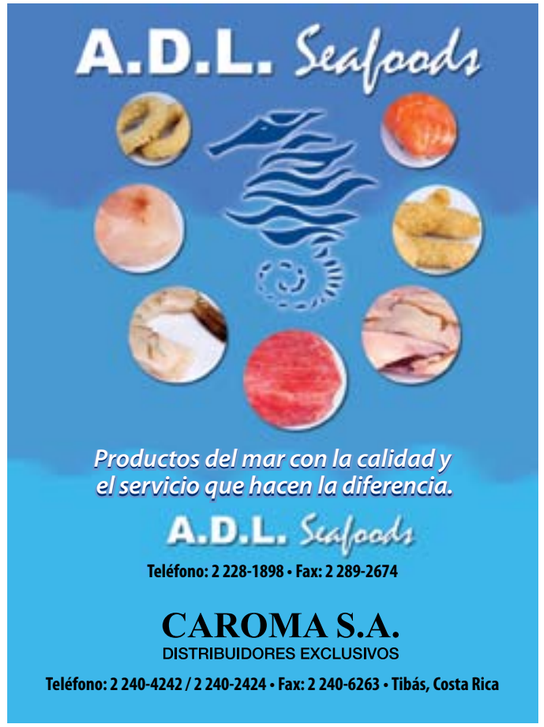
Desde marzo, Cisa es el distribuidor oficial y exclusivo para supermercados de los productos de Fanal.

Esta alianza comercial se debió a que desde hace al menos un año, la empresa Fanal replanteó su estrategia, y en una primera etapa relanzaron la marca, lo que les produjo un crecimiento del 30% durante el 2007, mientras que durante la segunda etapa cambiaron la distribución.

"Consideramos necesario hacer cambios y, de acuerdo con estudios que hicimos, notamos un rendimiento poco agradable de los puntos de venta, como los supermercados", explicó Claudio Aguilar, Gerente General de Fanal.

Aguilar comentó que, dado que Centenario Internacional distribuye sus productos en supermercados de todo el país, confían en que fue la decisión acertada.

La distribución por parte de Cisa corresponde al 100% de los productos de Fanal, que en total suman 12 en diferentes presentaciones, donde se incluyen vodka, ron, cremas y el Guaro Cacique.



Alquimista del café

"El la final, me sentí un poco menos nervioso que en semifinales y pude desenvolverme mejor", dijo el Campeón Nacional, quien representará al Café de Costa Rica en el Campeonato Mundial de Baristas del 19 al 22 de junio en Copenhague, Dinamarca, durante la feria anual de la Asociación de Cafés Finos de Europa, SCAE.

Manuel Enrique Dinarte Garro es el nuevo Campeón Barista de Costa Rica, luego de vencer a 11 contendientes en la V Competencia Nacional de Baristas, organizada por el Instituto del Café de Costa Rica, ICAFE, y la Asociación de Cafés Finos de Costa Rica, SCACR.

Para lograr el campeonato, Dinarte preparó y sirvió a cuatro jueces, 4 espressos y 4 cappuccinos, además de una receta original en menos de 15 minutos, tiempo reglamentario.

"Mi receta "Musa de Miel", es muy radical, ya que utilicé miel extraída del café recién chancado o despulpado, que hice yo mismo; además, espresso y zumo de mandarina y chantilly. Lo importante era lograr que el sabor de cada ingrediente fuera bueno, juntos y separados. Por eso me llamaron el "Alquimista", explica Dinarte.

Asegura que para el Campeonato Mundial, Costa Rica, como país productor, tiene ventaja al usar este sabor desconocido "para lograr competir, mostrarlo al mundo y obtener un puesto de privilegio para el café y los baristas nacionales".

Dinarte representará a Costa Rica en el Campeonato Mundial, que tendrá lugar en junio, en Dinamarca.

Durante la V Competencia Nacional de Baristas, 2008, el ICAFE y la SCACR contaron con la participación de José Arreola León, como Juez Líder y representante para las Américas de la World Barista Championship (WBC).

Regresa cocina con flores

Para preparar platos calientes o fríos, salsas y hasta postres, los más reconocidos chef alrededor del mundo están utilizando un secreto muy natural en sus recetas: las flores.

De acuerdo con Olivier Lombard, Presidente regional de México, el Caribe y América Central, de la Academia Culinaria de Francia, si algún chef no está utilizando este ingrediente adicional, debe aplicarlo, porque está de moda en la alta cocina.

"Hace 30 años o más, cocinar con flores también fue una tendencia, que llegó a decaer por el uso de los agroquímicos, sin embargo, está volviendo de nuevo", dijo Lombard.

Según el francés, algunos reconocidos chefs alrededor del mundo, cuentan con sus propios criaderos de flores, para poder lograr el uso de este ingrediente en sus diversos platillos.

"Ante todo, recomiendo que se debe tener un respeto por el patrimonio cultural gastronómico local, para que cada chef le de un verdadero valor a la comida propia de cada lugar, que representen al país, donde están y las flores se pueden utilizar con cualquier platillo, es cuestión de creatividad", explicó Lombard.

El experto en alta cocina, recomienda algunas flores tales como: rosas, margaritas, violetas, girasoles, entre muchas más.

"Los chefs costarricenses cuentan con una excelente materia prima en Costa Rica. Mantengan sus ojos bien abiertos y no intenten utilizar productos de otros lugares", recomendó el chef francés.

La mamá de las vacas

Desde el pasado 27 de marzo, la capital se llenó de vacas que forman parte del Cow Parade. Se trata de 120 vacas, de tamaño natural, pintadas por diferentes artistas, ubicadas en distintas partes de San José.

Pero estas no son las primeras de su tipo que llegan a Costa Rica, ya que desde hace cinco años Jürguen Mormels, Propietario de Delika y del hotel Boutique Jade, trajo al país a Elsie, una vaca del Cow Parade, que se realizó en Suiza.

"Nuestro deseo era tener una imagen diferente que se relacionara con la industria en la que nos desempeñamos, la importación de carne de res y su deliciosa preparación en el restaurante. Por eso, en el 2003 viajé a Suiza a buscar a los organizadores del Cow Parade, para contratarles un ejemplar", comentó Mormels.

Con la llegada del Cow Parade al país, Mormels le pidió a la artista costarricense Li Briceño, que restaurara y pintara a Elsie, quien ahora luce como nueva, en la fachada del hotel Boutique Jade, en San Pedro.

Vegetales Fresquita con nuevo empaque

Vegetales Fresquita lanzó al mercado una nueva línea de empaques.

Según comentó Sebastián González, el objetivo del nuevo diseño de los empaques es unificar la imagen de las ensaladas, de manera que los consumidores identifiquen fácil y rápidamente los productos, reforzando la marca con una misma tendencia entre los empaques de diferentes productos, de tal manera que se unifiquen todos en un mismo diseño.

Agregó que otro de los objetivos es resaltar el contenido y la calidad de la ensalada a primera vista.

Miembros de Academia Francesa en Costa Rica

El Presidente mundial de la Academia Culinaria de Francia, Gérard Dupont, en compañía del Presidente regional de México, el Caribe y América Central, Olivier Lombard, visitaron Costa Rica para certificar y dar admisión a esta importante academia, a los chefs Leopoldo Cortés y Luis Fernando Melo Torres.

De acuerdo con Gérard Dupont, en Francia es exigido que los chefs cuenten con un diploma, porque es importante que tengan estudios previos, pues el objetivo de la academia es contar con miembros alrededor del mundo, que les ayuden a difundir sus conocimientos.

"Los miembros de la academia culinaria de Francia son chefs, con mucha formación profesional y humanista, que saben manejar una cocina, crear platos y buscar novedades, además de estar anuentes a brindar su conocimiento a otros chefs. Por ese motivo, tenemos miembros en 42 países, que se encargan de coordinar para las diversas regiones del mundo" señaló Dupont.

Actualmente, con la admisión de los chefs Leopoldo Cortés, del Hotel Tabacón y de Luis Fernando Melo Torres del Hotel Manoa Arenal, ambos ubicados en la Fortuna de San Carlos, la academia cuenta con 1052 integrantes en todo el mundo.

Olivier Lombard, Presidente Regional explicó que para poder ser parte de la academia, es necesario que un miembro recomiende a un chef, que se convierte en su padrino.

"Yo tengo 19 años de estar en México y conozco muy bien a Leopoldo, sé que es un excelente profesional por lo que lo recomendé. Soy su padrino y Leopoldo es padrino de Luis Fernando Melo", contó Lombard.

Hay una capacitación constante para los miembros de la academia, según Lombard. Con la incorporación de los dos nuevos chefs, se empezarán a realizar talleres, para intercambiar técnicas, entre los profesionales de los diversos países.

Para el Presidente mundial de la Academia Culinaria de Francia, un buen chef debe como mínino tener 12 años de experiencia, por lo que, el objetivo de la academia es llevar amplios conocimientos por medio de sus miembros, a otros chef para ayudarlos a crecer y hacerles ver la importancia que tiene la gastronomía.

Olivier Lombard y Gerard Dupont explicaron que un chef debe estar en un descubrimiento permanente, porque es una profesión que siempre traerá cosas nuevas "por lo que todos debemos estar en una constante evolución".

Belca premió a sus clientes

Durante el Belca Food Show, realizado en febrero pasado, Belca Food Service rifó entre todos los visitantes, un fin de semana para dos personas a Cuba, y un fin de semana, también para dos, en el hotel Barceló Playa Tambor.

Los ganadores recibieron el premio el pasado 31 de marzo, en las instalaciones de Belca. Se trató de Manuel Morales, de Manú Pizza, quien se ganó el viaje a Cuba, y el Parque de Diversiones se ganó el viaje a Tambor, que será rifado entre los empleados.

"El Parque de Diversiones ha sido un cliente tradicional de Belca, y Manú Pizza es un cliente que hemos visto crecer, por eso estamos muy satisfechos con los ganadores de la rifa", comentó Federico Serrano, Gerente General de Belca Food Service.

Este es el tercer año que Belca realiza el Food Show, y Serrano aseguró que, si bien no percibieron un aumento de visitantes, se incrementó considerablemente el volumen de compras, con respecto al Show del año anterior, por lo que cumplieron el objetivo principal.

"Aunque la cantidad de visitantes fue similar, se realizaron más transacciones, y en ese sentido alcanzamos nuestro objetivo que es permitir que los clientes logren hacer buenos negocios. El Belca Food Show es una manera de mostrar en vivo nuestro catálogo de más de 3 mil productos", comentó Serrano.

Federico Serrano, Gerente General de Belca, Erick Méndez, Representante del Parque de Diversiones, Manuel Morales, Propietario de Manú Pizza, y Marianella Monge, Coordinadora de Mercadeo de Belca. Los ganadores recibieron el premio el pasado 31 de marzo, en las instalaciones de Belca.

Tecnología verde para limpiar sólo con agua

Tennant Company desarrolló la tecnología de limpieza ech2o, que modifica las partículas del agua dándoles propiedades ácidas y alcalinas para disolver la suciedad del suelo. Además de los menores costos, la facilidad de uso y la seguridad de los operarios, el sistema es una alternativa ecológica a los métodos de limpieza tradicionales, pues el agua que sale de la llave es la única usada en la limpieza y 45 segundos después de su uso ya se ha convertido nuevamente en agua, que puede desecharse y manipularse con seguridad. El agua activada es un agente limpiador efectivo que no plantea daños a las superficies o acabados que limpia ni a las personas que la manipulan.

Se trata de una alternativa medioambiental ecológica a los métodos tradicionales de limpieza, utilizando un 70% menos de agua. Además de eliminar los aditivos químicos, esta tecnología también mejora la seguridad de los trabajadores y reduce los costos de compra.

En palabras del presidente de Tennant, Chris Killingstad, "'ech2o' supone un avance para la industria de la limpieza, y se ajusta a nuestro objetivo de ofrecer soluciones que tengan un coste de uso inferior, una mejora para la seguridad y la salud, y que sean respetuosas con el medio ambiente".

"Al cambiar las propiedades de la simple agua del grifo, 'ech2o' hace posible limpiar igual, o incluso mejor, que los limpiadores con base química tradicional. Así, elimina prácticamente cualquier impacto negativo que el proceso de limpieza pueda tener sobre nuestro medio ambiente", explicó Killingstad.

Este sistema se presentará oficialmente en el marco del ISSA/Interclean, que se celebra entre el 6 y el 9 de mayo en Amsterdam. Precisamente, 'ech2o' ha sido nominado para el Premio a la Innovación 2008 en esta feria, entre otros reconocimientos.

Fuente: Eleconomista.es

Sabores del mundo

La página www.theworlds50best.com de S. Pellegrino, publica cada año la lista de los mejores restaurantes del mundo. En la lista del 2007, aparece en primer lugar el Restaurante El Bulli de España y por el Continente Americano, tres restaurantes estadounidenses.

	Restaurante	País
1	El Bulli	España
2	The Fat Duck	Reino Unido
3	Pierre Gagnaire	Francia
4	The French Laundry	EE.UU
5	Tetsuya's	Australia
6	Bras	Francia
7	Mugaritz	España
8	Le Louis XV	Mónaco
9	Per Se	EE.UU
10	Arzak	España
11	El Celler de Can Roca	España
12	Gambero Rosso	Italia
13	L'Atelier de Joël Robuchon	Francia
14	Hof van Cleve	Bélgica
15	Noma	Dinamarca
16	Le Calandre	Italia
17	Nobu London	Reino Unido
18	Jean Georges	EE.UU
19	Hakkasan	Reino Unido
20	Alain Ducasse au Plaza Athénée	Francia

Los David Centroamericanos

En Centroamérica, entre el 85% y el 90% de la oferta hotelera está concentrada en hoteles pequeños, que van de 5 a 50 habitaciones, con un promedio de 12 a 15 empleados, según datos de la Federación Centroamericana de Pequeños Hoteles.

Esta federación fue conformada desde hace 3 años, y con objetivos como la búsqueda de financiamiento, la capacitación y asistencia técnica, la tecnología de punta, el mercadeo y la asociación en pro de generar redes de apoyo.

Este ente se reunió recientemente en Costa Rica, con el propósito de elegir la nueva junta directiva.

Como presidenta fue electa Mayra Lam, Propietaria del hotel Quetzaly en Guatemala, mientras que la representante de Costa Rica, Jane Lemarie, del hotel Inca Real en Barrio Amón, quedó en el puesto de secretaria.

Cerca de 50 hoteles por cada país, conforman esta federación, que tiene entre sus proyectos unificar a Centroamérica como un "multi destino turístico". Lam comentó que en este momento se encuentran afinando detalles, como por ejemplo la agrupación de hoteles según precios y categorías, para que los turistas encuentren hoteles similares en cada país, en cuanto a precio y calidad.

La federación tendrá un nuevo encuentro en Costa Rica, pero esta vez no será solo de la Junta Directiva, sino que participarán todos sus miembros. Se trata del VI Foro Centroamericano de Pequeños Hoteles, que se realizará del 11 al 13 de setiembre, en el hotel Radisson.

Mayra Lam, Propietaria del hotel Quetzaly en Guatemala, y presidenta electa de la Federación Centroamericana de Pequeños Hoteles, "Otro de los objetivos de la reunión, fue la presentación de los avances de un software para la administración hotelera, diseñado a la medida de los pequeños hoteles, que pronto será lanzado al mercado, y tendrá un costo promedio de 900 dólares para los socios".

Tips de administración

hotelera

Nunca está demás no solo recordar las funciones de todo administrador de hotelería, sino tener presente cualquier tipo de consejo que brinde la oportunidad de una mejora continua.

Son tareas indispensables del administrador: planear, organizar, dirigir, motivar, delegar, proveer y contratar personal, y controlar.

Igualmente, el administrador debe estar claro de dónde provienen los mayores ingresos de la empresa para potenciar esas áreas.

Por ejemplo, en los hoteles económicos o "budget hotels" los ingresos en un 100% provienen de las habitaciones.

Los hoteles casino obtienen 60% del casino, 20% de las habitaciones y 20% de los servicios. Los hoteles de servicios completos obtienen un 60% de las habitaciones y el resto de alimentos y bebidas.

Otros consejos importantes: cada empleado del hotel debe ser entrenado para relacionarse con sus compañeros, relacionarse con otros departamentos del hotel y con los clientes.

Si los estándares de desempeño son altos, es decir, se exige un alto grado de calidad en el trabajo realizado, entonces la cantidad de trabajo que puede realizar un empleado es muy baja. Si por el contrario, estos estándares son bajos, entonces un mismo empleado podrá realizar una gran cantidad de trabajo.

Radios de alto desempeño

MD Comunicaciones es el representando de la marca de radios ICOM, para Centroamérica. Una de las nuevas líneas que están introduciendo al país, es la Marina. Se trata de radios con características específicas para uso en el mar.

Más de 4500 radios marca ICOM mantienen la comunicación de miles de personas en todo el país.

Desde el 2003, la empresa MD Comunicaciones, representa y distribuye esta marca en Costa Rica, y hoy cuentan con más de 300 clientes, entre instituciones públicas y empresas privadas, que no solo se comunican por medio de las frecuencias, sino que utilizan los radios ICOM.

Marco Aguirre, Gerente General, comentó que MD sólo distribuye la marca ICOM, porque consideran que es una marca líder en el mercado y esto les da ventaja sobre otros distribuidores.

"Mantenemos fieles a una marca nos ha permitido posicionarnos en el mercado, esto nos ha hecho más fuertes tanto ante la competencia como frente a nuestros clientes, que saben que solo distribuimos productos de calidad garantizada".

Asegura que una de las principales ventajas de ICOM, es que solo fabrica radios para uso industrial, bajo un sistema de producción en línea que permite revisar el producto uno a uno, dando como resultado la eliminación de errores. Para muestra, esta marca ganó una licitación con el ejército de Estados Unidos, pasando exigentes pruebas de estándares militares, para el uso en condiciones extremas, de calor, humedad, polvo, golpes, etc.

Aguirre, agregó que a diferencia de otros productos, ICOM fabrica los radios bajo un mismo estándar, sin importar el mercado al que estén dirigidos. Mientras que en otros casos, ocurre que se fabrican versiones diferentes para públicos europeos, americanos y latinos, con calidades superiores o inferiores según el futuro usuario.

En cuanto al servicio, para mantener la representación, MD debe cumplir con las exigencias de ICOM, como ofrecer solo repuestos originales, así como un amplio stock de productos. "Siempre queremos ir más allá en el servicio al cliente, tanto antes como después de la venta. Por ejemplo, tenemos radios para darle a nuestros clientes en caso de que ellos necesiten enviar piezas al taller, y también le damos radios a potenciales clientes, para que los utilicen y estén más seguros del producto que van a adquirir".

La venta de radios no es el único servicio que ofrece MD Comunicaciones, ya que desde hace cuatro años, comenzaron a instalar el sistema de repetición en diferentes partes del país, de manera que pueden ofrecer la frecuencia para el uso de los aparatos, con un rápido crecimiento en sectores claves, tanto para el uso en hoteles como en construcciones, en el Valle Central, Pacífico, Zona Norte y Guanacaste. Actualmente, cuentan con sistemas de repetición en todo el país.

Para más información sobre este producto, puede contactar a MD Comunicaciones al teléfono, 2280- 9400.

Hongos de laboratorio

Varios hoteles y restaurantes ya están utilizando los hongos ostra 100% orgánicos que la empresa BioTech está produciendo en Cartago.

Esta empresa inició sus operaciones desde el 2007, y su primer cosecha de hongos ostra la recogieron en enero de este año.

Lo definen como hongos orgánicos, pues no utilizan ningún agroquímico en su producción, pero más bien podrían llamarse hongos de laboratorio, ya que todo el proceso se desarrolla en un laboratorio, bajo condiciones controladas, que permiten garantizar su inocuidad.

Lizzy Retana, es la Gerente Financiera de BioTech, y una de las fundadoras de la empresa, es biotecnóloga, y su carrera le ha permitido involucrarse en todo el proceso de desarrollo del producto, desde la producción de las semillas.

Lizzy Retana, Gerente Financiera de BioTech, comentó que varios hoteles y restaurantes de Escazú y Guanacaste utilizan los hongos ostra gourmet que producen, y que pronto esperan distribuirlos en todo el país.

Retana explicó que producir los hongos en laboratorio, les permite un mejor control de la calidad y de todo el proceso, logrando resultados estandarizados.

"Los hongos se producen en condiciones controladas, es un proceso automatizado que requiere de determinadas cantidades de aire, temperatura, humedad, luminosidad, y esto permite resultados estandarizados. No se producen en tierra, sino bajo condiciones controladas, en un proceso tecnológico de alta calidad".

Para conseguir los hongos ostra de BioTech, puede contactarlos al teléfono 2573- 8170.

Turismo vitivinícola

La familia Zuccardi, un viñedo argentino, presentó su nuevo programa turístico "Vení a volar": un tour de vuelo en globo sobre viñedos. Es la primera vez que se realiza en Sudamérica. "Se trata de una innovación en materia de turismo vitivinícola que permitirá a quienes visiten la bodega, degustar vinos espumantes en las alturas y contemplar una vista sin igual de los viñedos mendocinos", comentó José Alberto Zuccardi, Director del viñedo.

Mediante este nuevo programa, familia Zuccardi se consolida a la vanguardia del turismo vitivinícola en Argentina y continúa acercando los secretos del vino, desde la vendimia hasta la elaboración, a todos aquellos que visitan sus instalaciones.

La originalidad de sus propuestas le han permitido obtener el premio "Experiencia Relevante en Turismo Vitivinícola", a nivel mundial, entregado por la Red Global de las Grandes Capitales del Vino en su reunión anual celebrada en noviembre pasado en la ciudad portuguesa de Porto.

Para conocer más sobre los proyectos de esta familia puede visitar su página web: www.familiazuccardi.com.

El tour en globo de la Familia Zuccardi, es una innovación en el turismo vitininícola de Suramérica.

Guillermo Michel, Propietario de Café Latino, al centro su esposa, y a la izquierda la ilustradora Vicky Ramos, Encargada de las obras de arte del local.

Latinoamérica en un café

Guillermo Michel, Propietario de la cadena de cafeterías Vivaldi acaba de inaugurar su último proyecto. Se trata del Café Latino, ubicado en la segunda planta de la Librería Lehmann.

Sus proyectos en el país, iniciaron en 1994, con la creación del primer Café Vivaldi. Gracias a su empeño y al de sus colaboradores hoy cuentan con 5 locales en algunos de los principales centros comerciales del Área Metropolitana.

"La creación de Café Latino surgió de una idea muy conceptual, pues todos los detalles han sido cuidados con el propósito de ubicar a los visitantes en una atmósfera solo apreciable en esta región tan diversa y rica culturalmente hablando. La idea también es ofrecer cafés y bocadillos propios de muchos países de Latinoamérica", señala Michel.

Como parte de la decoración del lugar, vale resaltar que el local cuenta con obras de arte, en las que se retratan ambientes propios de varios países y etnias de la región latinoamericana.

El café abre sus puertas de lunes a viernes de 8 am a 6:30 pm, los sábados de 9 am a 5 pm y los domingos de 11 am a 4 pm. Otro aspecto destacable es que su propietario en conjunto con el personal de la librería desean que sirva como un espacio para difundir la cultura y el arte, gracias a diversas exposiciones, talleres y tertulias literarias que se piensan desarrollar a futuro.

Pasión hecha vino

En la cata de Carmen, realizada por Isleña de Alimentos, participaron chefs y propietarios de restaurantes, entre otros clientes de la distribuidora.
Roberto Faulstich y María Hon, Propietarios del Tin Jo, durante la cata.

Isleña de Alimentos, distribuidor de vinos Carmen en Costa Rica. Ellos realizaron una cata dirigida, en la que mostraron cuatro vinos de los más representativos de la viña, sus características, y algunas sugerencias de maridaje.

La cata fue dirigida por Gabriela Corrales, Gerente de Marca, y los vinos catados fueron, Carmènére Cabernet Reserva, Carmen Syrah Cabernet Reserva, Carmen Wine Makers tinto y Carmen Gold Reserva.

Corrales comentó que es importante conocer el vino si se quiere ofrecer en el restaurante, pero aseguró que la venta también depende de otros factores.

"Tiene que ver con lo que ordenó el cliente, con el tipo de vino que le gusta, y el precio, siempre hay que ser sinceros desde el principio y decir el precio".

La viña Carmen es una de las más antiguas de Chile, su nombre proviene de la esposa de su fundador, Christian Lanz, cuyo legado ha sido reconocido internacionalmente como uno de los mejores vinos del mundo.

Los vinos de Carmen expresan la verdadera naturaleza de las uvas y su región, mostrando fruta, suelo y climas únicos, que evocan la pasión con la que son elaborados.

EQUIPOS NIETO

FUNDADA EN 1946

60 años de experiencia...

brindando a usted todo el equipo y accesorios que requiere en su operación, las líneas más completas y de la mejor calidad, acompañadas por la mejor asesoría especializada y servicio de asistencia técnica.

Equipos para Hotelería y Restaurante

Sabemos que... el sabor, la textura, el aroma y la presentación de las más deliciosas comidas dependen del conocimiento y la maestría del chef.

Equipos para Lavandería

Comprendemos que...
un buen equipo de lavandería no debe garantizar la limpieza y presentación de sus prendas a costa de sus gastos de operación.

60 años EQUIPOS NIETO

Tel.:(506)2222.6555•Fax:(506)2257.0570
www.equiposnieto.com
e-mail: ventas@equiposnieto.com
Ba. Amón, 100m oeste del INVU

Sofitel: primera en EE.UU. en adoptar la energía eólica

Accor North America ha firmado un nuevo acuerdo con el proveedor de energía eólica Community Energy, Inc. para el suministro de energía renovable y limpia a las nueve propiedades de la marca Sofitel en los Estados Unidos. La compra de energía eólica en forma de Certificados de Energía Renovable da a Sofitel la calificación de Socio en Energías Verdes de la EPA y convierte la marca en la primera que elige una energía renovable para cada una de sus propiedades en el país. Los créditos de energía adquiridos por Sofitel son ingresados en la red eléctrica nacional por Community Energy.

El impacto de esta decisión fue anunciado así por el primer vicepresidente de Servicios Técnicos de la cadena, Robert Moore: "Nos enorgullece avanzar como líderes en nuestra industria y de cumplir nuestra parte con el medio ambiente. Nuestros clientes reconocen y valoran el compromiso que hemos hecho para un futuro con energía segura y garantizada. Esperamos que otros sigan nuestro ejemplo y hagan también esta elección".

A su vez, el administrador de la EPA Stephen L. Johnson señaló que "la EPA aplaude a sus socios corporativos por proteger nuestro medio ambiente comprando energía verde", y añadió: "Haciendo un cambio voluntario a la energía renovable, Accor North America está demostrando que no se necesita esperar una señal para hacerse ecológico". El liderazgo de Sofitel en la industria de la hospitalidad fue también destacado por el presidente de Community Energy Brent Alderfer al señalar que "su compra de energía renovable pone sus dólares de energía a trabajar por el beneficio del medio ambiente y del país".

Los nueve hoteles de Sofitel —dos en Chicago, y uno en Los Angeles, Miami, Minneapolis, Nueva York, Filadelfia, San Francisco y Washington DC— comprarán un total de 1.527.000 kilovatios horas de energía renovable. En comparación con la generación promedio en la red nacional, esta compra reduce cerca de dos millones de libras de dióxido de carbono al año, cuyo impacto equivale a plantar más de 324 hectáreas de árboles al año o dejar de conducir 3 millones 798 mil kilómetros.

La marca también ha dado ejemplo en sus iniciativas para reducir el uso de agua y energía, como en los sistemas de lavado con ozono.

En septiembre último, el Sofitel San Francisco Bay fue premiado por la asociación WateReuse como cliente del año por ser el primero en colaborar con la ciudad de Redwood City, California. Asimismo, la cadena Accor North America realizó en el 2007 su programa Earth Guest (huésped de la Tierra), con la plantación de 20.000 árboles en representación de cada uno de sus empleados en la región; la implementación de una lista de verificación en todas sus propiedades y en su sede corporativa, y la donación de US$375.000 a grupos educativos y de caridad. Las actividades del programa son dirigidas e implementadas por las cuatro marcas de Accor North America: Sofitel, Novotel, Studio 6 y Motel 6

MAYCA FOOD SERVICE

El Rally de Mayca

El pasado 20 de Febrero Mayca realizó, por segundo año consecutivo el Rally Food Show MAYCA 2008.

Contó con la participación de los principales proveedores, que dieron todo su apoyo en esta iniciativa comercial y con la asistencia de los clientes, quienes se mostraron satisfechos con las ofertas y variedad de productos que encontraron.

Los proveedores fueron reconocidos por el trabajo realizado durante el Food Show, con la premiación de sus stands, los ganadores de las categorías fueron:

- **Mejor Servicio:** Unilever
- **Mejor Decorado:** Oasis Desinid
- **Mejor Organizado:** Dawn Products

Mayca recientemente relanzó su marca, ahora reconocida como Mayca Food Service, que según comentó Crisana Sibaja, el propósito del cambio es ubicar de manera correcta el servicio que da la empresa.

Freddy Ureña, Director Comercial y Alexander Chacón, de Mayca.

Ureña se mostró muy satisfecho con la respuesta de los clientes, e incluso dejó entrever que para el próximo año estarían considerando extender la feria un día más."Queremos planificarlo bien y hacerla de 2 días, y programar diferentes actividades para los clientes", señaló Ureña.

Tel (506) 2 253 1296 Fax (506) 2 225 7873
info@lastorrescr.com www.lastorrescr.com

Aerobell de aniversario

Por Aerobell

Este año, Aerobell cumple su aniversario número 20, y para celebrarlo continúa creciendo y posicionándose como una de las empresas de aviación privada más fuertes del país.

Aerobell nació en 1988, con dos avionetas monomotor, y ahora cuenta con una flotilla de 15 aeronaves entre ellas monomotores, bimotores, turboprops y helicópteros.

A la flotilla pronto se unirá un helicóptero de la marca Agusta Westland, con capacidad para 6 pasajeros y amplio espacio para equipaje. Esta marca italiana, que será representada en Costa Rica por Aerobell, es reconocida internacionalmente porque cuenta con una muy variada línea de helicópteros, entre ellos el de uso personal del presidente de los Estados Unidos.

Aerobell representará cuatro de las líneas de Agusta, enfocadas en transporte ejecutivo, y adaptables a equipos de combate de incendios, fumigación y rescate.

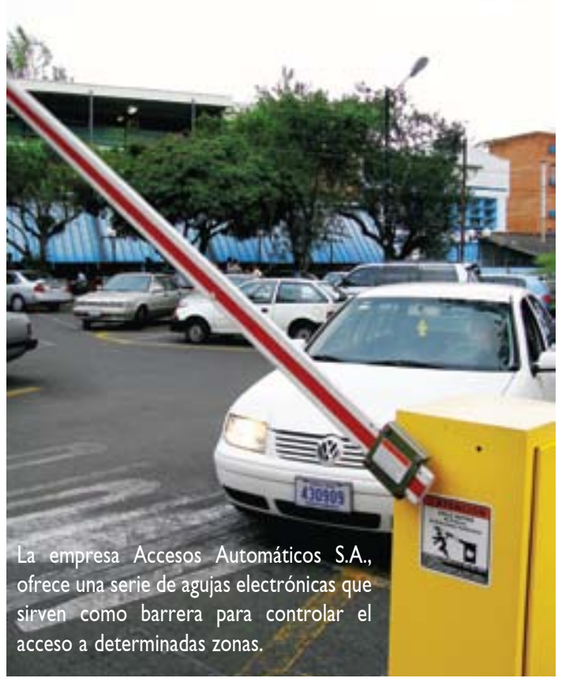
Además del crecimiento de la flotilla, Aerobell ha experimentado un aumento en la variedad de servicios que ofrece, enfocándose en el cliente ejecutivo.

Según comentó Juan Manuel Alonso, Director Comercial de la empresa, los servicios abarcan, desde el transporte o taxi aéreo, transporte de pacientes, transporte de ejecutivos, transporte de carga, y más recientemente el servicio de vuelos para toma de fotografía y video, el que ha tenido un auge importante entre desarrolladores de proyectos inmobiliarios y hoteleros.

"Nada más impactante que una fotografía o video aéreo de las instalaciones de un hotel, o de un proyecto en desarrollo", comentó Alonso.

Otra de las ventajas es que pueden llegar a lugares casi inaccesibles, sin necesidad de contar con helipuerto, siempre y cuando la operación se lleve a cabo durante el día, solo se necesita un área despejada de cables y árboles.

Juan Manuel Alonso, Director Comercial de Aerobell comentó que el excelente estado de la flotilla, así como la tecnología son las principales ventajas que los ubican en un lugar de preferencia entre los ejecutivos de alto nivel.



La empresa Accesos Automáticos S.A., ofrece una serie de agujas electrónicas que sirven como barrera para controlar el acceso a determinadas zonas.

Con la zona marcada

Prevenir desastres, delimitar el acceso y tener control sobre la velocidad de los automóviles en estacionamientos, son algunos de los beneficios que buscan quienes instalan algún tipo de dispositivo en zonas de parqueos.

La empresa Accesos Automáticos S.A., ofrece diferentes sistemas que realizan estas funciones.

Diseñado para delimitar zonas o aparcamientos donde se desea impedir el acceso a personas no autorizadas o en horarios no permitidos, tales como centros comerciales, bares, restaurantes, áreas de servicio y aparcamientos en general, el sistema de cadena eléctrica CAT permite crear una barrera automática para pasos de uso intensivo entre 8 -16 metros.

La cadena desciende cada vez que se requiere el paso de un vehículo o persona y permite regular la velocidad de funcionamiento de acuerdo con la exigencia del controlador, ya sea para apertura lenta o veloz. Además, para prevenir accidentes, cuenta con un dispositivo amperimétrico, controlado desde el cuadro de mandos, que detecta electrónicamente un obstáculo le interrumpe el movimiento de la cadena.

Por otra parte, la misma empresa ofrece una serie de agujas electrónicas que también sirven como barrera para controlar el acceso a determinadas zonas. La serie GARD cuenta con agujas de extensión desde 2.5m hasta 12m, esto de acuerdo con el lugar donde se ubique y el tránsito del mismo.

Todas requieren de una alimentación de 24 voltios, lo que favorece la seguridad a la hora de la instalación y del manejo; sin embargo, también cuentan con un compartimiento para baterías de emergencia en caso de corte de electricidad y pueden manejarse manualmente con una llave personalizada. Están hechas a base de acero de cincado con acabado de pintura en polvo de poliéster, para prevenir la corrosión en climas extremos.

Todos los productos son marca CAME y son distribuidos por la empresa Accesos Automáticos.

Secrets Resorts & Spas anunció agresiva expansión

Con la apertura de cuatro nuevas propiedades en México y el ingreso a Jamaica, República Dominicana y Aruba, la cadena de resorts para adultos Secrets Spas & Resorts añadirá más de 3.000 suites y habitaciones en diferentes destinos del Caribe hasta el 2010. Según su representante de mercadeo Alex Zozaya, CEO y presidente de AMResorts: "La respuesta positiva de los huéspedes es invaluable, y es el impulso tras nuestra decisión de expandir la marca Secrets".

Dicha acogida le valió a la cadena el premio de Lista Dorada y Elección de los Lectores de la publicación Condé Nast Traveler en el 2008, y la calificación como uno de los mejores resorts de lujo en el mundo para Secrets Capri, según encuestas de los sitios en línea Expedia y Trip Advisor.

En julio y agosto de este año se inaugurarán Secrets Maroma Beach Riviera Cancún y Secrets Silversands Riviera Cancún, respectivamente. Secrets Maroma Beach está situada en Playa Maroma, reconocida por Travel Channel como la mejor del mundo. Con vistas al océano desde el 75% de sus suites, ofrece amplias piscinas y bellos jardines, siete restaurantes temáticos, bares y spas en interiores y exteriores.

Por su parte, Secrets Silversands tendrá un diseño contemporáneo, con camas flotantes, duchas de tamaño extra, jacuzzis para dos, balcones privados y servicio a la habitación discreto, además de clases de preparación de cócteles y lecciones de baile.

Sinertech con nuevos servicios

La empresa Sinertech, desarrolladora de software para hoteles y restaurantes, recientemente incursionó con una nueva división. Se trata del desarrollo de proyectos de cableado estructurado, y la importación y soporte de equipo especializado en el punto de venta.

Según comentó David Quesada, Gerente General de Sinertech, se trata de un servicio muy relacionado con el producto que la empresa ha ofrecido en los ocho años que lleva en el mercado. La idea es complementar este servicio, con una necesidad que identificaron entre sus clientes.

"Las ventajas del software de Sinertech es que está desarrollado en plataforma web, además del soporte técnico que garantizamos atención las 24 horas, los 365 días del año, por teléfono y con acceso remoto. Además, contamos con nuevos productos como las reservas on line para hoteles, las comandas de restaurantes por medio de PDA (inalámbrica), y el back office contable, que son módulos de contabilidad integrados a aplicaciones de hoteles y restaurantes", comentó Quesada.

En cuanto a los equipos para punto de venta, Sinertech es el representante de la marca Brasileña Bematech, líder en la industria de la hospitalidad en América del Sur, por sus características de alto rendimiento en condiciones y ambientes agresivos.

Pos Touch: este es uno de los productos para punto de venta de Bematech. Se trata de un mini computador con monitor integrado, funciona como computadora touch screen para facturación. Enfocado en segmentos que requieren alta estética, ergonomía y uso eficiente del espacio.

Apuesta por seguridad

32 ojos electrónicos cuidarán de los ciudadanos de Santa Ana, gracias a un proyecto de seguridad que la municipalidad de ese cantón está realizando, para lo que contrató a la empresa TAS, (Tecnología Acceso y Seguridad).

Según comentó Gerardo Oviedo, Alcalde de esa localidad, se trata de un proyecto que pretende mejorar la seguridad del cantón, y que TAS, el proveedor elegido para la licitación, fue el que presentó la mejor opción, en cuanto a productos y precios.

"En este proyecto se requería de tecnología de punta, equipos de avanzada, con ciertas características que permitieran adaptarse a las diferentes necesidades, tanto en vigilancia como en planificación", comentó Daniel Chavarría, Coordinador de la Policía Municipal de Santa Ana.

Chavarría agregó que otra de las ventajas que tiene el sistema de seguridad electrónico, es que se puede integrar a otros circuitos de vigilancia, tanto en municipalidades cercanas, como en otros cantones del país, además con los sistemas de alerta nacional, como es el caso de la Comisión Nacional de Emergencias, y a la Fuerza Pública, para integrar servicios de seguridad y atención de emergencias.

El alcalde comentó que parte de los objetivos de la instalación del sistema, era ir más allá del monitoreo, y atacar la delincuencia antes de que actúe.

En total, esperan instalar 32 cámaras, en sitios que han sido previamente analizados como los de mayor incidencia de acción delictiva, y en lugares estratégicos como la entrada y la salida del cantón.

Daniel Chavarría, Coordinador de la Policía Municipal de Santa Ana, "Las cámaras son un policía más que vigila 24 horas, los siete días de la semana, y brindan apoyo a los compañeros que hacen el recorrido por el cantón".

Una estrella de $4 millones

"En cuanto a mí no sé nada con certeza, pero ver las estrellas me hace soñar", citando esta frase de Van Gogh, el Presidente de la república, Dr. Oscar Arias Sánchez, ofreció un motivador discurso, durante el acto en el que el Ministro de Turismo, Carlos Ricardo Benavides, otorgó la categoría de cinco estrellas al hotel Aurola Holiday Inn, de San José Costa Rica.

Arias recalcó el esfuerzo y superación de esta empresa costarricense, que alcanzó una nueva estrella.

Este hotel, abrió sus puertas hace 22 años, y desde entonces se había mantenido en la categoría de 4 estrellas. Para obtener la quinta estrella, el Aurola inició un proceso de cambio, que según comentó Carlos Hernández, Gerente General del hotel, duró más de dos años, e implicó tanto una remodelación de la estructura física, como cambios a nivel de servicio.

"Primero que nada, la remodelación total y real de la propiedad, no un "maquillaje" superficial", comentó.

Todo con apego a las especificaciones de estándares internacionales como productos con retardantes al fuego, acero inoxidable donde antes había plástico, sistemas de seguridad de alta tecnología; detectores y rociadores, cámaras de seguridad, todo conectados a un tablero inteligente, más cajas de seguridad con el tamaño adecuado hasta para contener una lap-top. Y una nueva central telefónica con servicios de última tecnología I.P. entre otras cosas.

"Sumando a esto la inversión en nuestro capital humano, mayor capacitación, salarios y vigilancia de los niveles de clima laboral y (dentro de los sistema de la marca) el cumplimiento del estándar de amigabilidad", indicó Hernández.

Aseguró que hasta el momento la inversión supera los 4 millones de dólares, pero el proceso continua a nivel administrativo.

"Todavía se realizan mejoras en las áreas que no tienen impacto en la operación o en el servicio como son nuestras oficinas, por lo que continuamos invirtiendo. Ahora el incremento en el volumen de negocio nos replantea la necesidad de adecuar áreas y servicios a la creciente demanda, por lo que los trabajos e inversión continuarán".

Abrió sus puertas hace 22 años, y desde entonces se había mantenido en la categoría de 4 estrellas. Para obtener la quinta estrella, el Aurola Holiday Inn inició un proceso de cambio que duró más de dos años.

ICOM®

MD Comunicaciones

• Contamos con equipos para comunicación interna y privada, especiales para la industria hotelera y de transporte.
• Equipos livianos, japoneses 100%, anatómicos, resistentes y con garantía 24 meses.

MD COMUNICACIONES DEL FUTURO S.A.
Tel: 2 280-9400 • maguirre@mdcomunicaciones.com
De Casa Matute Gómez 100 Sur y 300 Este.

S.O.S en Cocinas

¿Cuáles son los conocimientos básicos sobre primeros auxilios que deben tener los empleados en una cocina hotelera?

Los primeros auxilios son técnicas y procedimientos de carácter inmediato, limitado, temporal, no profesional que recibe una persona víctima de un accidente o enfermedad repentina.

Como las emergencias ocurren en el momento menos esperado, en una cocina de hotel es de suma importancia contar con personal capacitado, para responder con eficiencia en cualquier situación de riesgo, como por ejemplo una intoxicación, quemadura, o cualquier tipo de lesión.

También se pueden tener emergencias de carácter masivo: terremotos, incendios, huracanes entre otros, de ahí la importancia de que los empleados cuenten con el mínimo de conocimientos en primeros auxilios y además un plan de emergencias para poder afrontar cualquier situación de riesgo.

Por lo tanto, es de suma importancia conocer las salidas de emergencias, la ubicación de los extintores, los principales números de emergencias como; el 112 el cual es prácticamente universal para solicitar auxilio, así como el 911.

Algunas recomendaciones del personal de la Cruz Roja Costarricense, para una evaluación inicial de un paciente son:

Alerta: está despierto, habla.

Verbal: responde al llamado, cuando alzamos la voz y lo llamamos.

Dolor: responde al dolor, le pellizcamos y reacciona con gestos o gruñidos.

Inconciente: no responde.

¿Qué debe incluir un botiquín de emergencias?

Los números telefónicos de: un médico cercano, Cruz Roja, ambulancias y servicios de salud.

Alcohol, tela adhesiva o micropore, algodón, agua oxigenada, vaselina blanca, gasas esterilizadas, vendas limpias de al menos tres tamaños, tijeras limpias, no oxidadas, jeringas desechables, termómetro, loción de calamina, jabón neutro, curitas, aspirinas y paracetamol, antidiarreicos, antivómitos, algún antihistamínico para casos de intoxicación, lámpara de pilas y pilas nuevas.

Lujo al máximo

El Burj al Arab está catalogado como el hotel más lujoso del mundo. Está situado a 17 kilómetros al sur de Dubai, el único lugar que ostenta el mérito de ser considerado un "7 estrellas".

Pero además de ser el más lujoso, es también el más alto del mundo, en forma de vela, cuenta con unas vistas únicas sobre el desierto.

Su propietario es el jeque de Dubai, uno de los hombres más ricos del mundo. A razón de hospedarse por una semana en este hotel, tendría un costo de 16.544 dólares (más de 8 millones de colones).

Burj al Arab cuenta con 202 suites de lujo con un servicio personalizado para cada viajero, en el que destacan las recepciones privadas en cada planta y una brigada de mayordomos.

Todas las suites están equipadas con la última tecnología, ordenadores y acceso a Internet. Dentro de las suites, el hotel distingue entre 142 habitaciones de lujo, 18 suites panorámicas, 4 suites club, 28 suites dobles, 6 suites de tres camas, 2 presidenciales y dos suites reales.

Los precios rondan desde 1500 dólares, la habitación más barata, a los 30.000 dólares que cuesta un apartamento de 800 metros cuadrados donde se puede encontrar: sala de cine, jacuzzis, 27 teléfonos, ascensor privado.

Además de todo este lujo, los huéspedes pueden elegir entre siete restaurantes. Entre ellos, el Al Mahara, un restaurante submarino, con tiburones, corales y otras especies.

Este hotel tiene 321 metros de altura y está construido sobre una isla artificial propia.

Información tomada de: www.terra.com

El Hotel Burj al Arab además de ser el más lujoso, es también el más alto del mundo, en forma de vela, cuenta con vistas únicas sobre el desierto.

Tork la nueva marca de SCA

Javier Coto, Propietario de Importadora Promark y Marcello Tapia, Gerente de Compras KFC, durante el lanzamiento de SCA de la marca Tork.

SCA presentó al mercado una nueva marca, se trata de Tork, una marca global para la categoría institucional.

Esta marca, que se lanzó recientemente en Centroamérica, cuenta con una trayectoria de 30 años en Europa.

Tork es una marca sueca que nació en 1968, su nombre proviene del verbo Sueco Torkish, que significa limpiar. En Europa cuenta con una participación del 21% del mercado.

En Costa Rica, SCA ofrecerá los productos más representativos como son papel higiénico convencional, papel higiénico Jumbo Roll, servilletas, toallas de papel, jabón líquido y pañuelos faciales.

"SCA está comprometida en ofrecer productos esenciales que mejoren la calidad de la vida diaria y Tork es una marca que está en línea con nuestra misión. Ha sido desarrollada para ofrecer soluciones que faciliten y generen ahorro en uso a los clientes", comentó Dave Rodríguez, Gerente de Categorías de SCA,

Rodríguez recalcó que el principal diferenciador tiene que ver con la forma en que van a ofrecer los sistemas, "ya no hablamos de producto, si no de sistemas".

"Tendremos tres segmentos Tork Premiun, Tork Advanced y Tork Universal, donde hay disponible dispensadores diferenciados, hechos por SCA, éstos cumplen con valores inherentes a la marca como, ahorro en uso, comodidad, limpieza e higiene (donde no hay contacto con el dispensador)".

Igualmente, destacó que contarán con Tork Premiun y Tork Advanced que da un buen desempeño, eficiencia, calidad y confort; y Tork Universal.

SCA tendrá un stand en Exphore, donde aprovecharán para presentar estos nuevos productos al mercado.

Beneficios de una fuente

Un pequeño espacio, ya sea un lobby, un patio interno o el salón de un restaurante puede cambiar su dimensión con un detalle decorativo como una fuente.

En el mercado existe gran variedad de opciones, desde las más pequeñas, que por su diseño no salpican, son muy utilizadas en esquinas, interiores y espacios reducidos, hasta las de gran tamaño para terrazas y patios, cuya caída de agua genera un efecto relajante y acogedor.

"Cada espacio es único, por eso ofrecemos soluciones que se adaptan a las diferentes necesidades. Una de las tendencias actuales es el uso de fuentes interiores, con vidrios y enchapes en piedra, la diferencia es que son fuentes más lineales, y no salpican agua, sin perder su mayor atractivo que es el sonido", comentó Bernard Pohlond, Gerente General de Fuentes Ornamentales.

Si desea conocer más sobre sus productos, puede contactarlos al teléfono: 2282-1039.

Su elección dependerá de la finalidad, el espacio y el presupuesto con el que cuente, pero lo cierto es que nada más relajante que una "pared llorona", o el constante sonido del agua al caer.

Two Oceans:
El encuentro de dos océanos

Los vinos Two Oceans toman su nombre a partir de dos grandes océanos que convergen a lo largo de la costa sur de África, el cálido Océano Índico y el frío Atlántico.

Por más de 300 años la región costera del Cabo, ha producido vinos con concentrados aromas frutales e intensos sabores que llenan el paladar.

Esta región se caracteriza por un templado clima mediterráneo refrescado durante el día por brisas marinas provenientes de dos océanos, y una baja en la temperatura después del atardecer que permite que las uvas maduren.

Cabernet Sauvignon-Merlot

Un vino de cuerpo medio elaborado con características que lo hacen fácil de tomar. Los aromas de fresas y cerezas maduras son trasladados al paladar creando un acompañante ideal para la mayoría de platos con carnes rojas.

Pinotage

Este vino muestra un color rojo ciruela con algunos toques de cereza, mientras que el aroma recuerda a ciruelas combinadas con esencia de vainilla. Un vino elegante fácil de tomar. Es lo suficientemente versátil para acompañar platos con aves o carnes rojas, así como pastas.

Shiraz

Un vino con un vistoso color rubí, de cuerpo medio con aromas de frutas rojas y un toque de especies. Este vino muestra sabores de frutas maduras con suaves taninos al paladar. Para disfrutarlo solo o acompañando aves, ternera y platos de carnes rojas.

Semillon -Chardonnay

Posee un marcado aroma cítrico. El vino es de cuerpo medio con sabor fructuoso y toques de roble. Este vino puede ser consumido solo o con mariscos.

Sauvignon Blanc

Un vino elegante y fresco con sabores de grosellas maduras, acompañadas de frutas tropicales y un toque de verdor. Este es un acompañante ideal para pescado, platos ligeros de aves, o como un vino para disfrutar solo durante el verano.

Distribuidor exclusivo: Grupo Pampa.
Teléfono: 2296-0797.

Montes, la bodega que ha marcado la pauta en los vinos chilenos

La historia de Montes es un pequeño, aunque significativo capítulo, en la larga y poco conocida crónica de la vitivinicultura Chilena.

Los inicios de esta bodega, se remontan alrededor de 1989, cuando Aurelio Montes (reconocido Enólogo) y Douglas Murray (respetado mercader de vinos) unieron esfuerzos para crear su propia empresa.

A ellos se unen otros socios quienes aportan una ayuda valiosa y de ese modo se inicia la producción de sus primeros vinos llamados "Discovery Wines".

La ambición de perfeccionamiento de los fundadores, orientó el gran potencial natural de Chile, por producir vinos de alta calidad "Premium y Ultrapremiun", con un enfoque dirigido al mercado exterior.

La revista crítica de vinos "Wine Spectator", reconoce y ha elogiado la calidad de estos vinos, entre los que destacan los de la cosecha 2005.

Al Montes Alpha Syrah, le califica con 92 pts y lo incluye en su lista de los mejores 100 del 2007.

Al Ultrapremiun Carmenère "Purple Angel" le califica con 91 pts.

Al Montes Folly "el Syrah más expresivo de la Viña" le reconoce 94 pts.

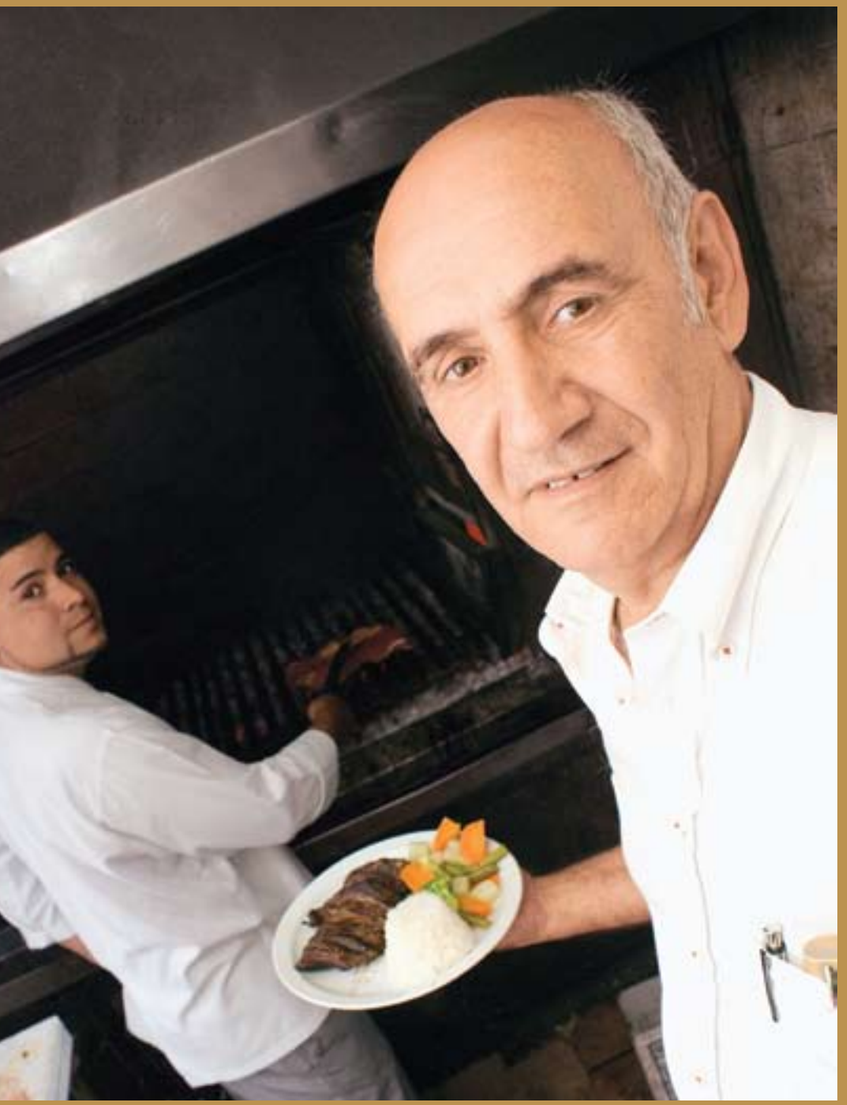
Y a su gran vino estrella, elaborado al estilo Bordeaux el "Montes Alpha M" le confiere los 95 pts.

Su más novedoso vino es el Cherub "Rosè de Syrah", al que la revista crítica de vinos "Wine Enthusiast", le ha reconocido 90 pts a la cosecha 2006, lo ha seleccionado como uno de los mejores rosè del mundo.

Los vinos Montes, son representados y distribuidos en Costa Rica por Alpiste. Para más información, puede contactarlos al teléfono 2215-3332.

Las carreras del Novillo Alegre

Una vasta experiencia en gastronomía y su fácil sonrisa, dan como resultado este personaje que lidera la cadena de restaurantes del Novillo Alegre.



"Yo me siento tico, vivo acá y es mi patria por adopción, estoy muy agradecido con este país". Martín Aldaburu, Gerente General y Socio del Novillo Alegre

Martín Aldaburu nunca planeó convertirse en un restaurantero, sin embargo, desde muy joven ha liderado proyectos que incluso lo llevaron a obtener la concesión gastronómica del autódromo de Buenos Aires, Argentina.

"A los 20 años, era estudiante y necesitaba dinero, por lo que me alié con otro compañero para ver qué hacíamos, y fue así como iniciamos una parrillada en la zona de Núñez, cerca de la cancha del River Plate".

Al principio, comenta, era un proyecto para trabajar medio tiempo, una forma de mantener los estudios, pero poco a poco la gastronomía lo fue atrapando, hasta quedarse.

Sin duda, una de las experiencias que más lo marcó, fue obtener la concesión gastronómica del Autódromo de Buenos Aires, donde se realizaban eventos los fines de semana, como el Gran Premio de Argentina de la Fórmula 1.

Su empresa tenía desde la responsabilidad de la venta de los perros calientes, las hamburguesas, el café, hasta los banquetes de los salones VIP, que incluían catering especiales con caviar y champagne.

"Todos los fines de semana habían actividades en el autódromo, pero los eventos más importantes eran el Gran Premio de la Fórmula 1, en el que atendíamos hasta 600 mil personas en una semana, y el mundial de motos, al que asistían hasta 350 mil personas también por semana, entre los participantes, equipos de apoyo, staff, y visitantes", menciona Aldaburu.

Con ese acelerado ritmo trabajaron durante los siete años que duró la concesión, hasta que dejó de realizarse el Gran Premio en este lugar, pero Aldaburu seguiría vinculado a la organización de la Fórmula 1, con la que viajó durante tres años a diferentes partes del mundo, como asesor gastronómico, dando lineamientos sobre el manejo de concesiones en diferentes autódromos.

Nueva etapa

Concluido el ciclo de las carreras, Aldaburu continuó en Buenos Aires, siempre en actividades de gastronomía. Y cuando tenía planeado regresar a su país de origen, España, una conversación con un amigo le hizo cambiar de rumbo, y fue así como hace ya 9 años se vino a Costa Rica, de donde asegura no planea irse.

"Tenía todo listo para irme a San Sebastián, España. Pensaba montar allá una parrillada Argentina, pero conversando con un amigo que vivía aquí, me dijo que la demanda por gastronomía en Costa Rica estaba creciendo, y que había poca oferta, fue así como decidí venir".

Asegura que, como todo, el inicio fue muy difícil, pero con la ayuda de los socios y amigos, además del fuerte trabajo, ha logrado posicionar con prestigio los restaurantes.

"En un momento colaboré con Ignacio Cantos en el Café Urbano. Agradezco mucho su apoyo, así como el de Daniel Lima, quien me ayudó a arraigarme".

Su primer proyecto en Costa Rica fue el Novillo Alegre de Escazú, y ahora cuenta con tres más: otras dos parrilladas del mismo nombre, y la Tasca del Novillo, que es Español.

Su ritmo, aunque no tan acelerado como el de los tiempos del autódromo, sigue siendo muy intenso, pues asegura que le toma mucho tiempo recorrer los cuatro restaurantes.

"Mi jornada laboral arranca a las 8 de la mañana, con un corte a las 3 de la tarde, para regresar a las 6 pm, y de ahí hasta el cierre de los restaurantes. Es un trabajo de mucha constancia, que requiere tiempo en cada lugar, para asegurarse de que todo marche bien".

Pero no siempre puede atender todos los locales, por lo que ha logrado conformar un equipo de confianza, y en cada restaurante cuenta con personal capacitado para atender las diferentes situaciones que se presentan.

Para Aldaburu, el principal ingrediente que ha influenciado en el éxito del Novillo Alegre, es la calidad de los productos, la buena cuchara y el servicio personalizado.

Lo que viene

La expansión es uno de los principales objetivos a corto plazo que tiene el Novillo Alegre, según adelantó Aldaburu planean abrir un local más en Guanacaste, donde ya se tienen varias opciones, y otro en Manuel Antonio, aunque no quiso especificar los detalles.

El Novillo está registrado en el resto de países de Centroamérica, pero asegura que a corto plazo no tienen proyectado salir del país, sino que esperan consolidar la marca a nivel nacional, principalmente en zonas turísticas.

Por el momento, están trabajando en la remodelación de la sala de eventos ubicada en Santa Ana, que actualmente tiene una capacidad para 100 personas, pero dada la demanda del lugar, se decidió ampliar para atender un total de 200.

Aldaburu administra 4 restaurantes y una Sala de Eventos

Orgullosamente ticos

Uno trabaja en un hotel en Estados Unidos, y el otro en un restaurante en España. Aunque no se conocen, estos chefs tienen más en común que su buena cuchara: ambos son costarricenses, y su experiencia trabajando fuera de Costa Rica, les ha cambiado su forma de ver la vida.

En Apetito, queremos compartir la historia de estos talentosos ticos, que son motivo de orgullo y ejemplo de profesionales que dejan en alto el nombre del país.

Cuchara trotamundos

Con la experiencia que le ha dejado trabajar en Costa Rica, París, Suiza, La Provenza, El Caribe, Miami, Las Vegas y actualmente como Chef Ejecutivo del Ritz-Carlton Denver, en Estados Unidos, el costarricense Andrés Jiménez tiene un fuerte enfoque tanto en los sabores latinoamericanos como los europeos y cree firmemente que lo más importante es mantener el verdadero sabor y la belleza natural de los productos con los que cocina.

Sus estudios los realizó en Francia, en el Ecole de Cuisine et de Pâtisserie de Cordon Blue, París, donde se graduó con el Le Grand Diplôme, Diplôme de Cuisine, y Diplôme de Pâtisserie.

Su primer trabajo como chef, fue en Cannes, sur de Francia, en el Yate del príncipe Saudita Alwaleed Bin Talal, donde fue contratado como chef pastelero.

Pero su larga trayectoria en diferentes partes del mundo, incluyendo Costa Rica, la inició mucho antes, como aprendiz de cocina en varios restaurantes, para luego convertirse en ayudante de cocina.

Jiménez asegura que trabajar fuera del país le ha dado muchas satisfacciones, tanto personales como profesionales.

"Tener la posibilidad de trabajar en países extranjeros con diferentes culturas, tradiciones e ingredientes ha sido invaluable. En la cocina nunca se deja de aprender; esto es especialmente cierto al viajar fuera y entender la variedad de culturas, ingredientes y tendencias que hay en nuestro planeta".

Camino recorrido...

Después de 14 años de experiencia laboral, incluyendo el Hotel Bristol en París, varios Restaurantes en Suiza y la Provenza y casi dos años de experiencia como chef de pastelería en el Yate del HRH. Principe Alwaleed Bin Talal en Canes, Andrés regresó a su natal Costa Rica donde se destacó como chef de cuisine del Restaurante La Isabella en el Hotel Costa Rica Marriott.

Luego formó parte del equipo de apertura como Chef de Especialidades del Restaurante Nuevo Latino en el entonces nuevo Hotel Los Sueños Marriott.

Ya como Sous Chef Ejecutivo en ese mismo Hotel, tuvo la oportunidad de viajar al Caribe nuevamente como miembro del equipo de apertura, para ocupar el puesto de Sous Chef Ejecutivo del St. Kitts Marriott Resort & The Royal Beach Casino.

Estando en St. Kitts se le presentó la opción de moverse a Miami como Chef de Cuisine del Restaurante Aria, actualmente Il Cioppino en el Hotel Ritz-Carlton de Key Biscayne, que precisamente fue galardonado como uno de los 50 mejores restaurantes del año. Posteriormente, buscando nuevos retos aceptó la posición de Sous Chef Executivo del Hotel Ritz-Carlton Lake Las Vegas en Nevada.

En mayo del 2007, Jiménez aceptó la posición como Chef Ejecutivo del Ritz-Carlton Denver en Colorado, donde nuevamente ha tenido la oportunidad de ser parte del equipo de apertura del mismo.

"Al trabajar en el extranjero es indispensable ser flexible y muy profesional ya que es mucha la competencia. La mayor ventaja es la experiencia de poder adaptarse a personas, experiencias y retos nuevos a corto plazo". Chef Andrés Jiménez.

Chef Marcos Sánchez, "Mi paso por España es temporal, deseo regresar y me gustaría trabajar en algún sitio donde estén abiertos a las nuevas tendencias sin dejar de lado la cocina tradicional. Un lugar donde pueda crear sin olvidarme de mis raíces culinarias".

Maestro empírico

Al Chef Marcos Sánchez Vargas tuvimos la oportunidad de conocerlo durante el primer Concurso Maestro Culinario, que se organizó en el país.

Lo encontramos en la eliminatoria de la competencia, en la cocina de la Universidad Interamericana, con algo de nervios, pero muy ansioso de probar sus conocimientos. Aunque en ese momento no logró la puntuación necesaria para llegar a la gran final, Sánchez sabía que el Maestro Culinario era un paso más en una carrera que apenas estaba iniciando.

Poco tiempo después, por circunstancias familiares, tuvo la oportunidad de irse a España, donde inició una nueva etapa laboral.

"Comencé como el segundo de cocina en el Restaurant Docks en el Puerto de Valencia, al cabo de 6 meses, pasé a ser el jefe de cocina. Poco tiempo después, se me encomendó la tarea de dirigir la cocina del Palacio de la Música de Valencia, que pertenece al grupo Barrachina, donde trabajo actualmente", cuenta Sánchez.

Pero su paso en el Palacio de la Música no será muy prolongado, pues Sánchez iniciará este mes una práctica de 6 meses en el restaurante La Sucursal, galardonado con una estrella Michelin, como parte de un requisito para ingresar a un postgrado en gastronomía, al que planea ingresar una vez finalizada la pasantía.

Comentó que no ha concluido su educación gastronómica formal, pero no duda en que su mejor aula ha sido la cocina.

"Más que llevar una carrera universitaria, me he enfocado en llevar diferentes cursos especializados en varias aéreas de la cocina tanto en Costa Rica como en España. Sin embargo, considero que mi mejor escuela ha sido mi contacto con diferentes jefes de cocina y sus ambientes de trabajo".

Experiencia única

Trabajar en diferentes ambientes, entrar en contacto con otras culturas, y sobre todo conocer nuevas técnicas culinarias, son para Sánchez las principales razones por las que no cambiaría la experiencia de trabajar en el extranjero.

"El cambio total que esto ha significado desde el uso de diferentes productos, pasando por la forma diferente de organizarse en una cocina, hasta poder compartir el área de trabajo con un griego, un francés, un español y todos aportando ideas al mismo tiempo".

Considera que el uso de productos de primera línea, tener contacto directo con las nuevas tendencias de cocina y el aprendizaje empírico de cocina creativa, son las principales ventajas que logra sacar de esta experiencia que él califica como invaluable en su carrera, aunque al mismo tiempo reconoce que ha sido una etapa difícil.

"He tenido que adaptarme a la comida española, la que cambia de región en región. También he tenido que sensibilizarme con la gastronomía valenciana y la mediterránea, pues poseen una riqueza, producto de la diversidad de culturas gastronómicas que engloban".

Helado de pétalos de rosa

4 yemas de huevo
100 ml de nata
200 ml leche
200 grs de pétalos de rosa
1/2 taza de azúcar
Nitrógeno líquido

Preparación:

Se calienta la nata con la leche y se infusiona por una hora con 200 gramos de pétalos de rosa. Una vez fría la mezcla, se agrega media taza de azúcar y 4 yemas de huevo. Agregar gradualmente el nitrógeno líquido hasta lograr la consistencia deseada.

Restaurante Los Cebollines

Sabor mexicano

Por Cerveceria de Costa Rica.

La franquicia abrió su primer restaurante en el país desde el 21 de enero del presente año.

Para muchos clientes, la comida mexicana es sinónimo de sopa azteca, tacos y tortas. Si bien el restaurante Los Cebollines sí ofrece estos productos, instan a los consumidores a conocer más a fondo la cultura gastronómica de México y a probar su variada oferta del menú.

Freddy Quirós, Gerente General, explicó que, desde la infraestructura, hasta la decoración y, por supuesto, la comida es de tipo mexicano.

La construcción está separada en cuatro ambientes: el patio, un salón principal, el bar y un salón ejecutivo para 30 personas.

Los Cebollines pertenece a una franquicia guatemalteca que también tiene restaurantes en El Salvador y Honduras, con 26 locales en total. En Costa Rica, abrieron las puertas desde el 21 de enero y la franquicia pertenece a Pizza-Hut.

La cocina desde México

Por pertenecer a una cadena internacional de restaurantes, los chef de Los Cebollines cocinan bajo los estándares de la marca.

Los 180 platillos van desde entradas, plato fuerte y postres, hasta licores y cafés. Entre las botanas, Quirós comentó que al tico le han gustado mucho los nachos y el cuatro jinetes, un plato variado de entradas que trae sopas, pañuchos, enrrollones de papa y alitas de pollo, entre otras opciones.

Además de la conocida sopa azteca, preparan el caldo tlalpeño, la crema campesina de flor de calabaza y la de chilpachole que es una crema de mariscos, todas recetas típicas mexicanas.

Para la comida principal, destacan los Camarones al Negrete y pescado a la talla de Acapulco, entre muchos otros. Además "El Metro" es un platillo patentado por la cadena y consta de un metro de lomito a la parrilla, acompañado de 10 guarniciones, para compartir por lo menos entre cuatro personas.

El menú está complementado por platillos muy tradicionales, por lo que no pueden faltar los tacos, las enchiladas y las tortas.

Freddy Quirós, Gerente General, del Restaurante Los Cebollines, comenta que al tico le han gustado mucho los nachos y el cuatro jinetes, un plato variado de entradas que trae sopas, pañuchos, enrrollones de papa y alitas de pollo.

Para tener un dulce final, dos de los principales postres son los chongos zamoranos, hechos a base de leche, azúcar y canela, y el Dulce Ignacio, que son helados, con azúcar y tortillas de maíz.

El restaurante está abierto todos los días de la semana, desde el desayuno hasta la cena. Aunque este es el primer local, esperan que no sea el único, "una vez que consolidemos éste, es seguro que abriremos más", informó Quirós.

Receta: ***Burritas Jalicienses***

Ingredientes:

3 tortillas de harina
2 onzas de frijol refrito
3 rodajas de jamón virginia
4 onzas de queso para fundir
2 onzas de natilla
4 onzas de salsa suiza
3 nachos

Preparación:

Se unta cada tortilla con frijoles refritos.

Se pone en cada tortilla 1 rodaja de jamón, y se reparten 2 onzas de queso de fundir entre las tres tortillas.

Se enrollan y se meten al microondas por 30 segundos para derretir el queso.

Se sacan y se bañan con salsa suiza y natilla.

Se espolvorean con el queso de fundir encima.

Se gratinan y se sacan hasta que el queso esté gratinado.

Se colocan los 3 nachos en los frijoles.

Recomendación:

Este plato tiene varios elementos que "inundarán" el paladar de quién lo deguste.

Iniciemos por los frijoles refritos, el queso fundido (notas dulces) y el jamón, además le colocamos la natilla encima.

Con este platillo, una cerveza Pilsen cortará los sabores (reducirá los sabores predominantes). Una cerveza Imperial refrescará y ayudará a que éstos platos se sientan a plenitud por el efecto del contraste que una cerveza equilibrada como la Imperial realiza.

Finalmente, una Bavaria Gold ayudará a este platillo complejo, a hacer eco de las notas dulces que tiene, sobre todo de los lácteos, del jamón y los frijoles.

Los 100 Hoteles de Apetito

De acuerdo con los datos suministrados por los institutos de turismo de Centroamérica, en promedio, la oferta de habitaciones cinco estrellas de Costa Rica, supera a la del resto de sus vecinos.

La mayoría de estas habitaciones están enfocadas en turismo de vacaciones, por lo que cabe resaltar que la diferencia en la demanda turística también es marcada, siendo Costa Rica más visitada por turismo recreativo que por el de negocios.

Una de las principales ventajas de este tipo de turismo es que su estadía es más larga, con un promedio de 10 a 12 días repartidos en diferentes locaciones, mientras que el visitante ejecutivo se queda de 3 a 4 días, por lo general en un mismo hotel, sin visitas a parques nacionales, playas y otros atractivos, y en consecuencia el promedio de gasto es menor que en el primer caso.

En el ranking de Costa Rica también sobresale la oferta 4 estrellas, de los que más del 50 por ciento se ubica en zonas costeras.

Por falta de información, principalmente el número de empleados, algunos hoteles 4 y 5 estrellas no fueron incluidos en el ranking.

Bajo la lupa

La elaboración del ranking de hoteles de 4 y 5 estrellas, en primera instancia, se basó en la lista oficial, según estas categorías, que contiene el sitio web del Instituto Costarricense de Turismo (www.visitcostarica.com).

De este listado se tomaron los nombres y teléfonos de los hoteles e igualmente, otros datos se obtuvieron de la base de la Revista Apetito.

Con los contactos telefónicos se procedió a llamar a cada uno de los hoteles, y a su vez, consultar la información que contienen las respectivas casillas del ranking.

Igualmente, se hizo la solicitud de los datos, mediante el envío de una carta formal por parte del departamento editorial de Eka Consultores.

Las variables mencionadas en el ranking se generaron: "Empleados por habitación" fue el resultado de la división entre el número de empleados de cada hotel y el número de habitaciones, con el fin de tener un dato cercano que refleje la calidad de servicio.

Asimismo, tanto para la anterior y las otras variables: capacidad máxima, empleados, habitaciones, empleados por habitación, restaurantes, se les estableció un ranking utilizando la fórmula "jerarquía" contenida en la hoja de cálculo Excel.

Posteriormente, los rankings de cada una de las variables se obtuvieron mediante la fórmula "promedio" de la hoja de cálculo de Excel, dieron como resultado el Ranking Promedio, siendo que la mejor posición es la más cercana a 1, lo que dio paso para establecer el Ranking General.

Los 100 Hoteles de Apetito

Hoteles de 5 estrellas

	Hotel	Gerente General	Teléfono	Página Web	Capacidad Máxima	Rk Capacidad Máxima	Empleados	Rk Empleados	Habitaciones	Rk Habitaciones	Empleados por Habitación	Rk Empleados por Habitación	Restaurantes	Rk Restaurantes	Rk Promedio	Rk General
1	Paradisus Playa Conchal	Sildelao Salcedo	2654-4123	www.solmelia.com	1278	1	700	1	406	1	1.7	8	7	1	2.4	1
2	Los Sueños Marriott	Alexandre Esmeraldo	2630-9000	www.marriottcostarica.com	600	5	450	2	200	8	2.3	6	5	2	4.6	2
3	Real Intercontinental Costa Rica Hotel	Ramón Diago Bustamante	2208-2106	www.realhotelsandresorts.com	1044	2	340	6	261	4	1.3	11	5	2	5.0	3
4	Barceló Playa Tambor Hotel	Marlon Prendas	2683-0303	www.barcelo.com	800	3	400	3	402	2	1.0	17	3	5	6.0	4
5	Costa Rica Marriott Hotel	Alexandre Esmeraldo	2298-0000	www.marriott.com	500	8	385	4	300	3	1.3	12	3	5	6.4	5
6	Hilton Papagayo Resort Costa Rica	Olivier Maumaire	2672-0000	www.papagayo.hilton.com	606	4	310	7	202	7	1.5	10	3	5	6.6	6
7	Barceló San José Palacio Hotel	Raúl García Plaza	2220-2034	www.barcelo.com	504	7	300	8	254	5	1.2	14	3	5	7.8	7
8	Tabacon Grand Spa Thermal Resort	Víctor Esquivel	2519-1900	www.tabacon.com	342	11	370	5	114	12	3.2	3	2	12	8.6	8
9	Hotel Punta Islita	Eduardo Villafranca	2661-4044	www.hotelpuntaislita.com	260	13	200	9	54	16	3.7	2	3	5	9.0	9
10	Occidental Grand Papagayo Hotel	Andrea Duarte	2672-0191	www.occidentalhotels.com	507	6	179	12	169	10	1.1	16	4	4	9.6	10
11	Radisson Europa Hotel	Gustavo Patiño	2257-3257	www.radisson.com	214	14	180	11	107	13	1.7	9	3	5	10.4	11
12	Doubletree Cariari by Hilton San José	José Muñoz	2239-0022	www.hilton.com	500	8	200	9	222	6	0.9	18	2	12	10.6	12
13	Aurola Holiday Inn Hotel	Carlos Hernández	2523-1000	www.aurolahotels.com	400	10	165	13	200	8	0.8	19	3	5	11.0	13
14	Arenal Kioro Suites & Spa	Ricardo Araya	2461-1700	www.hotelarenalkioro.com	159	18	153	14	53	17	2.9	5	2	12	13.2	14
15	Villa Caletas Hotel	Mauricio Gutiérrez	2637-0505	www.villacaletas.com	110	19	135	15	45	18	3.0	4	2	12	13.6	15
16	La Condesa Hotel	Juan Martín	2267-6000	www.hotellacondesa.com	192	15	130	16	104	14	1.3	13	2	12	14.0	16
17	Gaia Hotel & Reserve	Melany Martínez	2777-9797	www.gaiahr.com	40	20	87	17	20	20	4.4	1	1	19	15.4	17
18	Martino Hotel, Med & Spa	Adriano Martino	2433-8382	www.hotelmartino.com	169	16	50	19	45	18	1.1	15	2	12	16.0	18
19	Quality Hotel Real San José	Carlos Aya	2204-6700	www.realhotelsandresorrts.com	308	12	70	18	153	11	0.5	21	1	19	16.2	19
20	Hotel Río Perlas	Juan Carlos González	2533-3341	www.rioperlaspaandresort.com	160	17	40	20	69	15	0.6	20	2	12	16.8	20
21	Finca Rosa Blanca Country Inn	Glenn Jampol	2269-9392	www.finca-rblanca.co.cr	33	21	32	21	15	21	2.1	7	1	19	17.8	21

Hoteles de 4 estrellas

	Hotel	Gerente General	Teléfono	Página Web	Capacidad Máxima	Rk Capacidad Máxima	Empleados	Rk empleados	Habitaciones	Rk habitaciones	Empleados por habitación	Rk Empleados por habitación	Restaurantes	Rk restaurantes	Rk promedio	Rk General
1	Hotel Ramada Plaza Herradura	Miguel Romano	2209-9800	www.ramadaherradura.com	897	3	420	1	230	3	1.8	17	3	2	5.2	1
2	Crowne Plaza Corobicí Hotel	Giannina Madrigal	2232-8122	www.crowneplaza.com	426	9	312	2	213	4	1.5	23	2	10	9.6	2
3	Tamarindo Diriá Hotel	Manuel Rockbrand	2653-0031	www.tamarindodiria.com	435	6	253	4	183	6	1.4	24	2	10	10.0	3
4	Doubletree Resort by Hilton Puntarenas	Ricardo Rodríguez	2663-0808	www.hilton.com	1256	1	304	3	420	1	0.7	47	3	2	10.8	4
5	Parador Boutique Resort & Spa Hotel	Jorge Rodríguez	2777-1414	www.hotelparador.com	432	8	170	7	108	11	1.6	20	2	10	11.2	5
6	Barceló Playa Langosta Hotel	Jorge Jiménez	2653-0363	www.barcelo.com	400	11	161	9	198	5	0.8	43	2	10	15.6	6
7	Villas Sol Hotel & Beach Resort	Manuel Bustamante	2672-0001	www.villassol.com	210	26	200	5	54	32	3.7	5	2	10	15.6	6
8	Flamingo Beach Resort	Donovan García	2654-4444	www.flamingobeach.com	700	4	95	22	125	7	0.8	45	3	2	16.0	8
9	Gran Hotel Costa Rica	Erick Gutiérrez	2221-4000	www.grandhotelcostarica.com	208	27	130	14	104	12	1.3	28	4	1	16.4	9
10	Best Western Irazú Hotel	Guillermo Alfaro	2232-4811	www.webgotravel.com	975	2	140	12	320	2	0.4	58	2	10	16.8	10
11	Si Como No Hotel	Russell Jensen	2777-0777	www.sicomono.com	216	25	140	12	52	33	2.7	8	2	10	17.6	11
12	Condovac La Costa Hotel	Jorge Obando	2672-0150	www.condovac.com	642	5	125	15	101	13	1.2	31	1	27	18.2	12
13	Arenal Springs	Mainor Castro	2479-1212	www.hotelarenalsprings.com	435	6	82	24	83	23	1.0	38	3	2	18.6	13
14	Hotel Balmoral	Giovanni Graziano	2222-5022	www.hotelbalmoral.travel	236	24	150	10	112	10	1.3	27	1	27	19.6	14
15	Best Western Jaco Beach Hotel	Juan Carlos Rodó	2520-1822	www.bestwestem.com	201	28	150	10	125	7	1.2	32	1	27	20.8	15
16	Ocotal Beach Resort	Annette González	2670-0321	www.ocotalresort.com	150	32	122	16	59	31	2.1	15	2	10	20.8	15
17	Casa Conde Apartotel & Suites	Jorge Zúñiga	2226-0808	www.grupocasaconde.com	315	15	115	18	100	14	1.2	33	1	27	21.4	17
18	Amon Plaza Clarion Hotel	Laura Ballestero	2523-4600	www.hotelamonplaza.com	261	22	100	21	87	21	1.1	34	2	10	21.6	18
19	Cala Luna Hotel y Villas	Giancarlo Pucci	653-0214	www.calaluna.com	150	32	90	23	41	35	2.2	12	2	10	22.4	19
20	Hotel Presidente Gudes y Scriba	Daniel Mikowski	2222-3022	www.hotel-presidente.com	300	17	110	19	100	14	1.1	36	1	27	22.6	20
21	Crocodile Bay Resort	Cory Williams	2735-5632	www.crocodilebay.com	100	43	170	7	36	40	4.7	2	1	27	23.8	21
22	Peace Lodge at La Paz Waterfall Gardens	Roy Torres	2482-2720	www.waterfallgardens.com	40	58	200	5	17	54	11.8	1	3	2	24.0	22
23	Suerre Hotel	Gilberto Gómez	2710-7551	www.suerre.com	270	20	60	30	68	28	0.9	42	3	2	24.4	23
24	Casa Conde Del Mar	José Julián Coto	2672-1001	www.grupocasaconde.com	410	10	60	30	26	46	2.3	11	1	27	24.8	24
25	Bougainvillea Hotel	Hans van der Wierlen	2244-1414	www.hb.co.cr	150	32	110	19	81	24	1.4	26	1	27	25.6	25
26	Grano De Oro Hotel	Marco Montoya	2255-3322	www.hotelgranodeoro.com	100	43	120	17	40	36	3.0	7	1	27	26.0	26
27	Tango Mar Hotel	Hilde Cloet	2683-0134	www.tangomar.com	120	39	70	25	35	41	2.0	16	2	10	26.2	27
28	Courtyard By Marriott San Jose Hotel	Jorge Delgado	2208-3000	www.courtyard.com	300	17	65	27	120	9	0.5	54	1	27	26.8	28
29	Tilajari Hotel Resort	Jason Hamilton	2469-9091	www.tilajari.com	292	19	70	25	76	26	0.9	41	1	27	27.6	29
30	Bahía Del Sol Beach Front	Edgar Chacón	2654-4671	www.potrerobay.com	127	38	50	37	28	45	1.8	18	3	2	28.0	30

Los 100 Hoteles de Apetito

Hoteles de 4 estrellas

	Hotel	Gerente General	Teléfono	Página Web	Capacidad Máxima	Rk Capacidad Máxima	Empleados	Rk empleados	Habitaciones	Rk habitaciones	Empleados por habitación	Rk Empleados por habitación	Restaurantes	Rk restaurantes	Rk promedio	Rk General
31	Villa Tournon Hotel	Leslie Wilson	2233-6622	www.costarica-villatournon.com	130	37	60	30	80	25	0.8	46	2	10	29.6	31
32	Country Inn & Suites Hotel	Eduardo Calvo	2239-2272	www.countryinns.com	200	29	60	30	92	18	0.7	49	1	27	30.6	32
33	Barceló Palma Real Hotel	Eduardo Lanaspa	2290-5060	www.barcelo.com	134	36	64	28	67	29	1.0	39	1	27	31.8	33
34	Ecoplaya Beach Resort	Anthony Takken	2289-8920	www.ecoplaya.com	178	31	50	37	40	36	1.3	28	1	27	31.8	33
35	Hotel Bourinquen Mountain	Mario Jiménez	2690-1900	www.bourinquenhotel.com	147	35	40	46	38	39	1.1	37	3	2	31.8	33
36	Occidental El Tucano Hotel	Lorena Orfila	2460-1822	www.occidental-hoteles.com	180	30	57	35	90	19	0.6	50	1	27	32.2	36
37	Lapa Ríos Ecolodge	Juan Pinto	2696-0000	www.laparios.com	64	48	60	30	16	55	3.8	4	1	27	32.8	37
38	Hotel Amapola	Alfonso Chaves	2643-3337	www.hotelamapola.com	303	16	30	52	70	27	0.4	59	2	10	32.8	37
39	Xandari Hotel	Marcela Arias	2443-2020	www.xandari.com	50	54	64	28	21	49	3.0	6	1	27	32.8	37
40	Alta Hotel	Michael Caggiano	2282-4160	www.thealtahotel.com	82	46	50	37	23	48	2.2	13	1	27	34.2	40
41	Sleep Inn Hotel	Orlando Salas	2222-0101	www.sleepinnsanjose.com	250	23	42	45	86	22	0.5	56	1	27	34.6	41
42	Hotel Rancho Casa Grande	Ignacio Artiñano	2777-3130	www.ranchocasagrande.com	62	49	50	37	24	47	2.1	14	1	27	34.8	42
43	Don Carlos Hotel	John Weiler	2221-6707	www.doncarloshotel.com	105	42	45	43	33	42	1.4	25	1	27	35.8	43
44	Flamingo Marina Resort	Marjorie Núñez	2654-4141	www.flamingomarina.com	80	47	55	36	90	19	0.6	52	1	27	36.2	44
45	El Silencio Lodge and Spa	Andrey Gómez	2771-0301	www.elsilenciolodge.com	60	50	48	42	18	53	2.7	9	1	27	36.2	44
46	Hampton Inn & Suites Hotel	Eduardo Montero	2442-3320	www.hamptoninn.com	400	11	45	43	100	14	0.5	57	0	58	36.6	46
47	Cristal Ballena Hotel Resort	David Cazorla	2786-5354	www.cristal-ballena.com	50	54	32	50	21	49	1.5	22	2	10	37.0	47
48	Bahía Pez Vela	Katherine Tossi	2670-0129	www.bahiapezvela.com	330	14	20	57	40	36	0.5	55	1	27	37.8	48
49	Garden Court Airport Hotel & Casino	Laura Rodríguez	2443-0043	www.gardencourtairporthotel.com	400	11	40	46	100	14	0.4	61	0	58	38.0	49
50	Villas del Río Apartotel & Suites	Marcos Ramírez	2208-2400	www.villasdelrio.com	264	21	50	37	64	30	0.8	44	0	58	38.0	49
51	Tulemar Boungalows	Gabriel Araya	2777-1325	www.tulemar.com	54	52	39	49	9	61	4.3	3	1	27	38.4	51
52	Boutique Hotel Jade	Jürguen Mormels	2224-2455	www.hotelboutiquejade.com	120	39	32	50	29	43	1.1	35	1	27	38.8	52
53	Cuna del Angel Hotel	Lara Turinelli	2787-8012	www.cunadelangel.com	40	58	40	46	16	55	2.5	10	1	27	39.2	53
54	Best Western Kamuk Hotel	Luis Alberto Bolaños	2777-0811	www.kamuk.co.cr	120	39	30	52	44	34	0.7	48	1	27	40.0	54
55	Hotel Doce Lunas	Bryan Sam	2643-2211	www.docelunas.com	48	57	25	55	20	52	1.3	28	2	10	40.4	55
56	Casa Turire Hotel	Daniel Alemán	2531-1111	www.hotelcasaturire.com	50	54	26	54	16	55	1.6	19	1	27	41.8	56
57	White House Costa Rica Hotel	Bryan Frazee	2288-6362	www.whitehousecostarica.com	30	60	25	55	16	55	1.6	21	1	27	43.6	57
58	Paraíso Carlisa Hotel	Marco Calderón	2778-1112	www.hotelparaisocarlisa.com	60	50	13	58	21	49	0.6	51	2	10	43.6	57
59	El Rodeo Hotel	Flor Alicia Jiménez	2293-3909	www.elrodeohotel.com	84	45	12	60	29	43	0.4	60	2	10	43.6	57
60	María Alexandra Apartotel	Joaquín Trejos	2228-1507	www.mariaalexandra.com	54	52	13	58	14	59	0.9	40	0	58	53.4	60
61	Casa Cambranes Lodge	Raúl Arango	2253-8858	www.hotelcasacambranes.com	24	61	4	62	12	60	0.3	62	1	27	54.4	61
62	Milvia Hotel	Steven Lomgrigg	2225-4543	www.hotelnilvia.com	18	62	5	61	9	61	0.6	53	0	58	59.0	62

RK: Ranking
NA: No Aplica

Hoteles para los que no se obtuvo información y se consigna la aparecida en la página del ICT

	Hotel	Estrellas	Región	Habitaciones	Teléfono	Fax	Dirección
1	Four Season Resort Costa Rica	5	Pacífico Norte	153	2696-0000	2696-0025	Península de Papagayo, Liberia
2	Parque del Lago Hotel	4	Pacífico Central	40	2257-8787	2223-1617	Paseo Colón, San José
3	Casitas Eclipse Hotel	4	Pacífico Central	30	2777-0408	2777-1738	Manuel Antonio, Aguirre, Puntarenas
4	Timarai Bamboo Resort	4	Pacífico Central	8	2777-8360	2770-8355	Playa Palo Seco, Parrita, Puntarenas
5	Yadran Hotel	4	Pacífico Central	37	2661-2662	2661-1944	Paseo de los Turistas, Puntarenas
6	Punta Leona	4	Pacífico Central	108	2625-8825	22312383	Playa Blanca, Garabito, Puntarenas

Nota: Para los hoteles que no accedieron a brindar información, se incluyen únicamente con los datos que aparecen en el sitio del ICT, por lo que no pudieron ranquearse.

LA MEJOR RESPUESTA
A LOS RETOS DE LIMPIEZA
EN HOTELES Y RESTAURANTES
cek
Contáctenos: Tel. 2241-2121
aqlventas@corporacioncek.com

guestlink
Front Desk + Reservaciones
RestBar
Punto de Venta + Inventario
BemaTECH
Equipos para POS y Touchscreen

· Software que aumenta el control de su negocio
· Soporte que asegura la continuidad de sus operaciones
· Garantía que le dan más de 40 instalaciones comprobadas
Sinertech
Informática para Hoteles y Restaurantes
Teléfono +(506) 2225-8160
www.gruposinertech.com ventas@gruposinertech.com

"Motocarro" Piaggio

Abejas de transporte

Por Piaggio

Luego de la aceptación que tuvo la motocicleta Vespa, que significa avispa, sus creadores vieron la necesidad de diseñar una versión de la misma que permitiera un transporte grande de artículos y personas. Al cortar a la mitad una Vespa y añadiéndole un tipo de vagón de dos llantas, nació la "Motocarro" APE, de la marca italiana Piaggio, cuyo nombre significa abeja.
Ricardo Gómez, Asesor de Ventas de la división Piaggio, de Motocarrores Livianos de Centroamérica, propiedad de motos Suki, comentó que las APE llegaron a Costa Rica en el 2005 y son utilizadas por diferentes empresas de turismo y transporte.

Pequeñas, pero fuertes
Estos medios de transporte alcanzan una velocidad máxima de 60 km/h, poseen tracción en las ruedas traseras y en el país se encuentran tres carrocerías diferentes, que son la de tipo Pick-up, la de Furgón y la de Turismo, ésta última diseñada para el transporte de hasta cinco personas y espacio para maletas.
Estos modelos miden un promedio de 2.95 m x 1.26 m, medidas

Ricardo Gómez, Asesor de Ventas de la división Piaggio, de Motocarrores Livianos de Centroamérica, afirma que en la "Motocarro" APE "con ¢4.000 puede recorrer hasta 400 km".

que varían de acuerdo con la presentación.
Dado que la base del sistema es el de una motocicleta, utiliza los mismos repuestos, que representan un ahorro con respecto a los de un carro de carga o transporte de personas. Además, el motor es de 400 cc diesel y consume un promedio de 130 kms/galón.
"Con ¢4.000 puede recorrer hasta 400 km", mencionó Gómez.
Su diseño es llamativo por naturaleza, así que puede emplearse como publicidad rodante.
Entre las empresas que han implementado un APE a sus labores están Hotel Las Orquídeas, Pinturas Sur, UPS, 2X1 Pizza, Mudanzas Mundiales, Pastelería Merayo, El Guadalupano, Bebidas del Trópico, Taller Vargas Matamoros, entre otras.

Una propuesta contemporánea

Este año, la Cámara de Comercio de Costa Rica, entregó el reconocimiento de Gerente del Año, a Abel Matelzon, Vicepresidente de Altea Design. "Este logro- asegura Matelzon- "no es mío, sino de todos los que hacemos posible esta empresa".

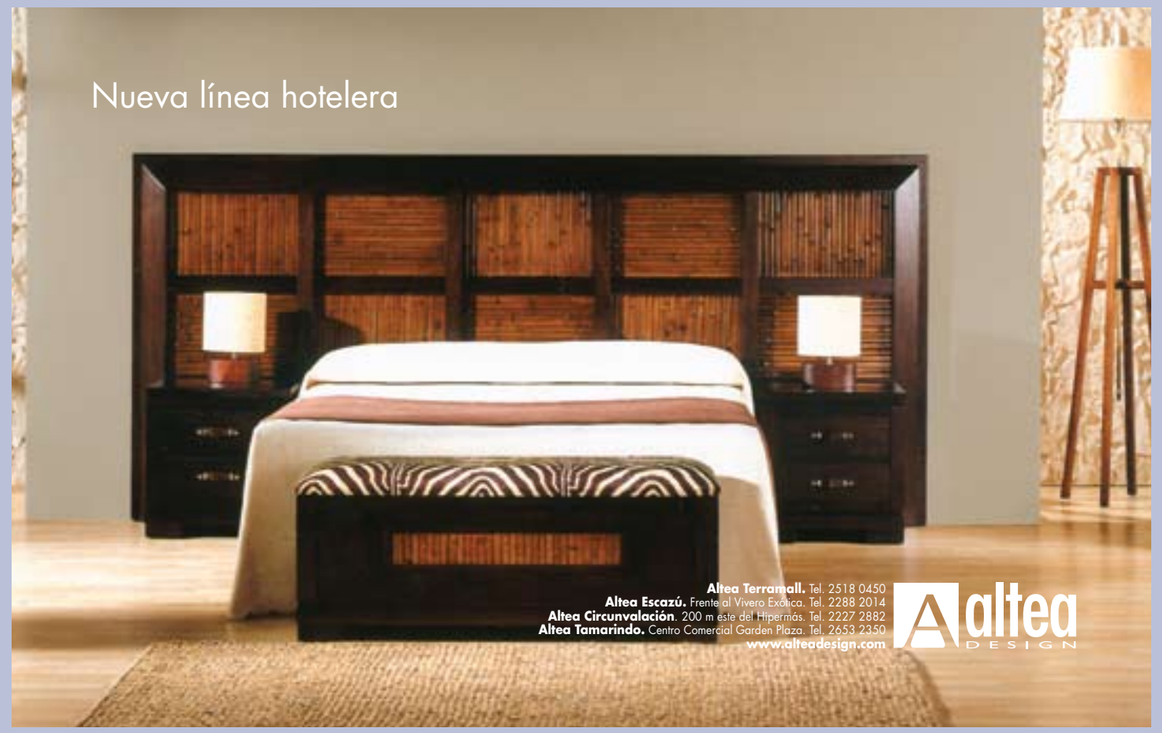
Por Altea Design

En cinco años de trabajo, Altea ha logrado cambiar la forma tradicional de vender muebles en Costa Rica. "No somos una mueblería, somos una tienda de concepto de muebles contemporáneos".
La empresa ha tenido un crecimiento exponencial, y una fuerte aceptación en el mercado, desde su primer local, que pasó de 180 m2 a los 3000 m2, otro en Escazú con 3500 m2, en el Centro Comercial Terramall y en Tamarindo en el Centro Comercial Garden Plaza, que la convierten en la más grande de Centroamérica.

Fórmula
Matelzon asegura que la fórmula ha sido ofrecer soluciones y mostrar el producto en su ambiente natural.
"Los muebles se muestran en salas, comedores y habitaciones, en tamaño natural, donde todo el ambiente cuenta, incluso tenemos clientes que nos preguntan el código de los colores de las pinturas que utilizamos. Y es que cuando uno se compra una camisa, quiere probársela, lo mismo pasa con los muebles, a los clientes les gusta tener una idea de cómo se verá en su casa".
Pero las propuestas van más allá de la exhibición, Altea Design tiene un departamento de proyectos conformado por arquitectos y

"Somos un punto de referencia, los clientes saben que en Altea innovamos siempre". Abel Matelzon, Vicepresidente de Altea Design.

diseñadores, que se encargan de realizar diferentes propuestas de diseños para hoteles, condominios, y casas de habitación.
Altea cuenta con una división especializada en la categoría hotelera, con camas, respaldares, mesas, sillas, muebles para exteriores, sofás, alfombras, lámparas, cubiertos, vasos, platos, etc, con muebles y accesorios de marcas líderes a nivel mundial.



Los 5 estrellas de Centroamérica

Con la mira en los negocios

Mientras en Costa Rica predomina el turismo recreativo, en el resto de Centroamérica, el que llena los hoteles es el de negocios.

Si bien ambos turistas llevan divisas al país, es diferente el enfoque que deben tener los empresarios para atender las exigencias de sus visitantes. No obstante, la oferta en toda la región es muy similar, predominando los pequeños hoteles. La contratación de personal calificado y la falta de infraestructura son algunos de los problemas que comparten los hoteleros de la región.

Marriott Guatemala City

El mes de octubre del 2005, fue sorprendido con una de las más fuertes temporadas de huracanes. En esta ocasión Wilma, catalogado como uno de los más fuertes en los últimos 60 años, atacaba con fuerza las costas de Cancún. Todas las personas hospedadas en el hotel fueron evacuadas a una zona segura. Pero los periodistas insistieron en quedarse para dar reportes al resto del mundo. Con ellos se quedó el Gerente General del hotel Marriott, Germinal García. Aun bajo su riesgo personal, él necesitaba asegurarse de que el grupo de prensa no correría peligro.

"Durante la tormenta, se estaban arriesgando demasiado en la parte de afuera, haciendo tomas y cubriendo las mismas, y obviamente tuve que hablarles fuertemente para que hicieran caso. Como responsable de este grupo, tenía que mantener la calma, pero también protegerlos, ya que Marriott era responsable de ellos".

Esa es una de las situaciones más difíciles que ha enfrentado García en su profesión de hotelero, y como en todas salió bien librado. Hoy, García continúa con la cadena, aunque lejos de las costas, siempre en una zona visitada por los huracanes. Con 383 habitaciones, y un promedio de ocupación de 78%, el Marriott de Ciudad de Guatemala, sobresale como uno de los más grandes hoteles cinco estrellas de la ciudad, y del país.

Para mantener con éxito esta operación, García enfoca gran parte de los recursos en capacitación del personal, esto como parte de los lineamientos de la franquicia.

Este hotelero, con 20 años de experiencia, y 9 trabajando en la cadena Marriott, entiende la importancia de motivar al personal con oportunidades de capacitación y crecimiento dentro de la compañía, algo que resalta como una de las principales ventajas de trabajar en una cadena.

"Sabemos que las personas que trabajan en el hotel son un pilar importantísimo para la operación, y es por ello que nos preocupamos por su crecimiento personal y profesional. La filosofía Marriott es: "yo cuido de mis asociados (empleados) porque son ellos quienes cuidan de los huéspedes / clientes".

García tiene plena confianza en que la atención que reciben los huéspedes es la principal ventaja que tiene frente a la competencia, además de las instalaciones para reuniones medianas y pequeñas, la capacidad de parqueo con varias salidas y en definitiva, la marca de la franquicia, que

Manitowoc
Máquinas para hacer hielo en cubos y escarcha
3 y 5 años de garantía
Servicio • Repuestos • Asesoría
Capacidades desde 20 hasta 1,600 Kg. / día
chillz. Slush Dispenser
Visitenos en:
EXPHORE
EXPO-HOTELES Y RESTAURANTES
ARTICA
Tel: 2257-9211 • Fax: 2222-0992 • ventas@artica.co.cr • www.artica.co.cr
Visitenos en EXPHORE del 24 al 26 de Junio. Stand 2011 - 2012

Los 5 estrellas de Centroamérica

Germinal García, Gerente General hotel Marriott Guatemala City: "nuestra competencia son Camino Real, Intercontinental y Vista Real".

genera seguridad.
La proyección para el 2008, es alcanzar la misma ocupación del año anterior, que según comentó García se mantuvo alta, gracias a eventos extraordinarios que se dieron en la ciudad, como reuniones del BID.
Si bien, el turismo fuerte en Guatemala es el de negocios, García comenta que para aumentar el ingreso de visitantes, la región debe explorar otras posibilidades.
"Se necesita hacer un masterplan al que se le pueda dar continuidad, trabajar en la seguridad y en atractivos turísticos que llamen la atención y donde el plan estratégico esté más dirigido hacia las relaciones públicas y publicidad".

Hilton Princess Managua

"Un hotel puede ser muy lujoso, ofrecer un excelente servicio, pero sin la ubicación correcta no tiene éxito", asegura Rainer Auckenthaler, Gerente General del Hilton Princess Managua.
Este austriaco con más de 20 años de experiencia en hotelería, no duda en afirmar que el hotel que lidera, cuenta con esas y otras ventajas sobre la competencia.
"El turismo de Nicaragua está enfocado en negocios, el 99% de nuestros clientes son corporativos, por eso nuestra ubicación es una de las principales ventajas que tenemos", dice Auckenthaler.
"Además, reconocemos que la marca Hilton es la más fuerte en el mundo. Tenemos el mejor sistema de cliente frecuente, es el único que permite ganar puntos y millas, con diferentes niveles de premios de acuerdo con la cantidad de dólares gastados en los hoteles de la cadena". Según señaló Auckenthaler, una de las dificultades que enfrentan en Nicaragua es conseguir personal capacitado en puestos de servicio al cliente, y con dominio de idiomas extranjeros. A ello se suma la rotación, que según comentó oscila el 1,8%, pese a los esfuerzos que realiza la compañía para retener el talento.
"Se promueve el potencial de los empleados, se envían a cursos dentro y fuera del país. Dentro de la cadena, hay muchas posibilidades de avanzar, todo depende de la capacidad y disposición de cada persona".
A nivel de país, otros inconvenientes que enfrenta el desarrollo hotelero es la escasa intervención del Estado en el desarrollo del sector. "El apoyo del gobierno es tímido, creo que la falta de infraestructura adecuada retrasa el crecimiento del turismo, y de la inversión extranjera". Específicamente, el año anterior Nicaragua vivió situaciones similares a las de Costa Rica, con constantes apagones en todo el país.
Para solventar los faltantes, el Hilton Princess invirtió entre 40 y 50 mil dólares en generadores adicionales, para poder garantizar a los huéspedes un servicio cinco estrellas sin interrupción.
El crecimiento del 2007 fue de un 12% en la ocupación y del 18% en el rubro de ingresos. La proyección para el 2008 es lograr un crecimiento entre 7% y 11% en la ocupación.

Vuelos Charter
Locales & Internacionales

Aerobell AIR CHARTER

AEROBELL AIR CHARTER le lleva a cualquier destino dentro y fuera del país.

Contamos con la flotilla de aeronaves más nueva-extensa y variada de Costa Rica.

- Vuelos para toma de fotografías y video
- Vuelos ejecutivos, de turismo o placer
- Traslado de pacientes-ambulancia aérea
- Sobrevuelo de propiedades

CESSNA
GRAND CARAVAN
208B

8 - 12 PASAJEROS
2200 LIBRAS

www.aerobell.com www.gmeAVIATION.com

info@aerobell.com • (506) 2290-0000 • FAX: (506) 2296-0460 • Hangar # 14 • Aeropuerto Inter. Tobías Bolaños. Pavas. S.J. Costa Rica.

gme AVIATION SERVICES GME AVIATION SERVICES® Representante de Ventas Autorizado de: Helicópteros Agusta Westland, Aeronaves Cessna y Helicópteros Enstrom.

AgustaWestland A Finmeccanica Company COSTA RICA, NICARAGUA, HONDURAS, EL SALVADOR Y BELIZE.

Cessna A Textron Company COSTA RICA.

ENSTROM HELICOPTER CORPORATION COSTA RICA, PANAMÁ, NICARAGUA, HONDURAS, EL SALVADOR, GUATEMALA Y BELIZE.

Ranking de Hoteles 5 estrellas de Centroamérica

Ordenados por cantidad de habitaciones

	Hotel	Habitaciones	Página Web	Teléfono	Gerente General
	El Salvador				
1	Intercontinental Real San Salvador	228	www.ichotelgroups.com	(503) 2211-3333	Carlos Muhlbach
2	Sheraton Presidente	225	www.starwoodhotels.com/sheraton	(503) 2283-4000	George E. Saade
3	Hilton Princess San Salvador	204	www.hilton.co.uk/sansalvador	(503) 2268-4545	ND
4	Hotel Terazza	80	www.terraza.com.sv	(503) 2263-0044	Carlos Castañeda
5	Apart-hotel Maria José	40	www.apart-hotelmariajose.com	(503) 2263-4790	Marta Ávalos
6	Suites Las Palmas	18	www.suiteslaspalmas.com	(503) 2210-3111	Enrique Navarro
7	Hotel Escalon Plaza	12	www.escalonplaza.com	(503) 2263-7480	ND
8	Hotel San Mateo	5	www.hotelsanmateo.com	(503) 2298-3825	Florida de Munguía
	Guatemala				
1	Marriott Guatemala	385	www.latinoamerica.marriot.com	(502) 2410-1777	Germinal García
2	Westin Camino Real	273	www.caminoreal.gt.com	(502) 2333-3000	Juan Gurrola
3	Real Intercontinental Guatemala	260	www.realhotelsandresorts.com	(502) 2413-4444	Miriam de López
4	Grand Tikal Futura	205	www.grandtikalfutura.com	(502) 2410-0800	José Antonio Méndez
5	Viva Clarion Suites	172	www.clarionguatemala.com	(502) 2421-3333	Omar Martínez
6	Quinta Real	129	www.vistareal.com	(502) 2427-0000	Mariano Beltranena
7	Hotel Vista Real Guatemala	123	www.aroundantigua.com	(502) 5653-5543	Mariano Beltranena
8	Filadelfia Resort	20	www.filadelfiaresort.com	(502) 7728-0800	José Domínguez
9	Pez De Oro	18	www.pezdeoro.com	(502) 2368-3684	Jaime Puente Luna
10	Candelaria Antigua	16	www.candelariahotel.com	(502) 7832-8420	Rodolfo Díaz
11	El Convento Boutique Hotel	14	www.elconventoantigua.com	(502) 2421-5151	Luis Meneses
12	Mesón Panza Verde	12	www.panzaverder.com	(502) 7832-1745	Lucy Ashman
13	Casa Encantada	10	www.casaencantada-antigua.com	(502) 7832-7903	Julia Solé
14	Casa Palopo	9	www.casapalopo.com	(502) 7762-2270	Carolina Smith
15	Palacio De Dona Beatriz	9	www.palaciodebeatrizantigua.com	(502) 7832-4052	Larissa Velásquez
16	Casa Concepción	6	www.hotelcasaconcepcion.com	(502) 5703-3390	Elizabeth Bell
17	Posada de los Leones	6	www.lionsinnatigua.com	(502) 7832-7371	Maria Izabel Soto
18	Hotel Cissus	4	www.cissushotel.com	(502) 7832-7938	Catherine Flores
19	Villa de Antaño	4	www.villadeantano.com	(502) 7832-0134	Alexis Illescas

Los 5 estrellas de Centroamérica

	Hotel	Habitaciones	Página Web	Teléfono	Gerente General
	Honduras				
1	Hotel y Villas Telamar	210	www.hoteltelemar.com	(504) 232-1524	Maira Morillo
2	Copantl hotel y suites	190	www.copantl.com	(504) 556-8900	Javier Saybe
3	Honduras Maya	164	www.hotelhondurasmaya.com	(504) 280-5000	Maira Morillo
4	Plaza San Martín	110	www.plazasanmartinhotel.com	(504) 238-4500	Gabriela de Gutiérrez
5	Pura Vida Resort	25	www.puravidaresort.com	(504) 403-8798	Ricardo Muñoz y Arnaldo Ruiz
6	Laguna Beach Resort	13	www.utila.com	337 893 0013	Troy Bodden
7	Humuya Inn	12	www.humuyainnn.com	(504) 239-2206	Scott Crook
8	Portal Del Angel	10	www.portaldelangel.com	(504) 239-6538	Alejandra Arias
9	Barefoot Cay	4	www.barefootcay.com	(504) 455-6235	ND
	Nicaragua				
1	Barceló Montelimar Beach	293	www.euram.com.ni/turismo/Montelimar	(505) 800-2200	Walter C. Martino
2	Intercontinental Metrocentro	261	www.vianica.com	(505) 278-4545	Margarito Barrera
3	El Conquistador	158	www.hotelelconquistador.com	(505) 222-4789	Lesbia Mora
4	Holiday Inn	155	www.holidayinn.com.ni	(505) 255-6010	Javier Zamora
5	Hilton Princess Managua	104	www.hilton.co.uk/managua	(505) 255-5777	Rainer Auckenthaler
6	Colonial Granada	37	www.hotelcolonialgranada.com	(505) 552-7581	Howard Coulson
7	Hotel Darío	22	www.hoteldario.com	(505) 552-3400	Ana Zavala
8	La Gran Francia	21	www.lagranfrancia.com	(505) 552-6000	Clelia Solís

	Hotel	Habitaciones	Página Web	Teléfono	Gerente General
	Panamá				
1	Riande Continental Hotel	363	www.hotelesriande.com	(507) 263-9999	Miguel Franco
2	Intercontinental Playa Bonita	300	www.playabonitapanama.com	(507) 211-8600	Fidel Reyes
3	Hotel Panamá Marriot	295	www.marriot.com	(507) 210-9100	Luis López
4	Meliá Panamá Canal	285	www.solmelia.com	(507) 470-1100	Ricardo Arturo Thompson
5	El Panamá Hotel	269	www.elpanama.com	(507) 215-9000	Jaime Campuzano
6	Miramar Intercontinental	254	www.miramarpanama.com	(507) 206-8888	Giovanni Cerabona
7	Radisson Decapolis Hotel Panamá City	240	www.radisson.com	(507) 215-5000	Víctor Mójica
8	Hotel Riande Aeropuerto	195	www.hotelesriande.com	(507) 266-4066	Luis Meléndez
9	Hotel Riande Granada	166	www.hotelesriande.com	(507) 204-4473	Marcos Goodridge
10	Hotel Roma Plaza Panamá	133	www.hotelromaplaza.com	(507) 227-3844	Alfonso Méndez
11	Country Inn and Suites	121	www.panamacanalcountry.com	(507) 211-4500	Raúl Hernández
12	The Bristol Hotel	56	www.thebristol.com	(507) 264-0000	Martha Villalobos
13	Hotel Gamboa Rainforest Resort	34	www.gamboaresort.com	(507) 304-5000	Edgar Pérez
14	Deville Hotel	33	www.devillehotel.com	(507) 206-3100	Melissa Rusk
15	Hacienda del Mar	14	www.haciendadelmar.net	(507) 264-1787	Priscilla Novey
16	Hotel Vereda Tropical	12	www.veredatropical.com	(507) 250-2154	Mayra Cano Lòpez
17	Hotel Coronado	ND	www.coronadoresort.com	(507) 264-3164	ND

Paso a paso

Para obtener el ranking de Centroamérica, se contactó a los hoteles tanto por teléfono como por medio de correo electrónico. Por medio de una carta formal, de parte del departamento editorial, se les solicitó la información para las respectivas casillas. Los hoteles se indexaron tanto por país como por el número de habitaciones.

COSEY
EQUIPOS Y SISTEMAS DE SEGURIDAD

Seguridad
es nuestra clave

COSEY, empresa líder en el suministro de cajas fuertes, cajas de seguridad y cerraduras electrónicas para hotel.

- Cajas certificadas resistentes al robo.
- Cajas fuertes
- Cerraduras antiasalto y antisecuestro
- Archivos y puertas de seguridad
- CCTV
- Esclusas Antiasalto
- Entidades financieras
- Joyerías
- Supermercados y gasolineras
- Hoteles y casinos
- Profesionales

EURONORM
Rated safes
EN 1143-1

SEYMA®
Seyma - marca registrada única en latinoamérica certificada a nivel europeo y norteamericano.

Cumpliendo con las normas norteamericanas y europeas.

Ventas Costa Rica y Centroamérica.
Tel. 2231-0836, fax. 2296-4831
Pavas, de alimentos Jack 175 mts. oeste.
E-mail: coseycr@amnet.co.cr
Web: www.coseycr.com

Soporte Técnico Especializado las 24 Horas

Somos los especialistas en
equipamiento para sus proyectos hoteleros

Frigidaire · Whirlpool · CONAIR HOSPITALITY · SONY · GE · LG · Serta

En **SM Soluciones** le ofrecemos variedad de equipos de alta calidad, la mejor asesoría, respaldo y servicio técnico en todo el país, además contamos con líneas Hospitality:

- Báscula
- Plancha para ropa
- Radio-reloj despertador con CD
- Espejo de pared y mesa con luz
- Set de colchones
- Coffee maker de 1-4 y 10 tazas
- Ducha manuales clásica y de pared
- Secadoras de cabello para montaje en la pared o con cable retráctil
- Mini-bares
- Aire acondicionado

- Televisores de 32" y 42" diseñados específicamente para el uso en hoteles que trabajan con los sistemas **Ledgent** o de **OnCommand PPV**

SM soluciones
Inmobiliarias y Hoteleras
Una empresa del Grupo M

Telephones: (506) 2432-4199 • (506) 2437-4210
Fax: (506) 2432-4245
P.O. Box: 1131-4050, Alajuela, Costa Rica
E-mail: smsoluciones@gruporm.net
www.smsoluciones.com

La basura de nadie

Contaminación de zonas públicas

Nuevas iniciativas legales pretenden realizar alianzas entre sectores públicos, privados y la ciudadanía para tratar el problema de los desechos en zonas públicas como playas.

La escena es conocida: un mono con overol de mezclilla y camiseta a rayas come un banano en un parque y, al terminar su aperitivo, se levanta y echa su desperdicio al basurero, seguido él mismo se da un aplauso, por el acto ejemplar que acaba de realizar.
Durante el 2001, Costa Rica conoció a "Yoyito", aquel mono que trató de enseñar a los televidentes que "la basura va en su lugar". Años después, diferentes sectores aún luchan por inculcar la cultura "yoyista" a los visitantes de lugares públicos, mientras que otros dan un paso más y se preocupan por la vida de aquel desperdicio después del basurero.

Ni tuya ni mía... del otro

Controlar la suciedad en casa o en el trabajo resulta sencillo: hay responsables claros que se encargan de la limpieza. Pero cuando se trata de lugares públicos, como las playas o parques, la responsabilidad brinca de uno a otro como una papa caliente.
Rafael Chinchilla, Ingeniero de Proyectos del Instituto de Fomento y Asesoría Municipal (Ifam), confirmó que, de acuerdo con el Código Municipal, es responsabilidad de las municipalidades recoger los desperdicios en lugares públicos. Sin embargo, la falta de recursos de muchas, impide que puedan asumir esta función.
Alfredo Vindas, Encargado del Área de Recolección de la Municipalidad de Limón, manifestó que ellos se encargan de la basura del sector de playa si acaso dos veces al año, cuando la recogen en conjunto con el Ministerio de Obras Públicas y Transportes (MOPT) y la Junta de Administración Portuaria y de Desarrollo Económico de la Vertiente Atlántica (Japdeva).
"Lamentablemente, carecemos de recursos para realizar la limpieza de la playa más frecuentemente, pues de hecho ni hacemos la recolección de comercios y domicilios, pues para ésa se contrata a la empresa privada".
WPP es la compañía que recoge los desperdicios de la provincia de Limón, sin embargo, dejan de lado los sectores públicos. "Recogemos la basura dos veces por semana y se lleva al botadero de Alajuela, pues Limón carece de relleno, pero por el lado de la playa, nunca pasamos porque ahí le corresponde a los comercios y residentes cercanos, nosotros recogemos lo que está en bolsa", explicó Alexander Delgado, Encargado del Área de Recolección de WPP.
Esta empresa fue contratada, en primera instancia, por la Municipalidad de Limón para subsanar esta necesidad, pero la falta de recursos del municipio hizo que tuvieran que desistir de este contrato. No obstante, debido al problema de salud que representa la basura, la Comisión Nacional de Emergencias (CNE) recontrató este servicio de recolección.
El artículo 74 del Código Municipal especifica que el ayuntamiento cobrará por los servicios que preste; sin embargo, Chinchilla, Ingeniero del Ifam, aclaró que muchas no tienen esa área dentro de su presupuesto, como es el caso de Limón. Amplió que el problema reside en que lo que los municipios cobren debe ser por costos efectivos, es decir, se cobra solo lo que gasten, por lo que tendrían que poner ellos mismos la inversión inicial que se requiere para asumir el servicio de recolección de basura.
"Esta inversión inicial es prácticamente imposible para muchos ayuntamientos, pues lo peor es que la misma ley dice que, del presupuesto que se les otorga anualmente, el área de servicios debe ser auto financiable".
Dos nuevas iniciativas legales pretenden que la responsabilidad en el manejo y disposición final de los desechos, principalmente de zonas públicas, recaiga en más entes que los ayuntamientos.

Todos como responsables

En Octubre del 2007, el pueblo español, principalmente las grandes empresas generadoras de desechos, se conmocionó con la aprobación de la nueva ley de Responsabilidad Ambiental que obligará a hacer efectivo el principio internacional de "quien contamina paga".
España es solo uno más de los países del mundo que asumen políticas ambientales más rigurosas (ver recuadro aparte).
Este principio busca que quienes dañan los recursos deberían costear los gastos totales de su rehabilitación (ver recuadro aparte), explicó Adriana Zamora, Licenciada en Derecho.
Esto implicaría que las grandes empresas deben hacerse responsables por los productos que sus consumidores compran y ver la manera que esos desechos, que ya salieron de su fábrica, regresen a ellos o a centros donde se les pueda dar un tratamiento adecuado.
En Costa Rica, este principio está respaldado por la Declaración de Río sobre el medio ambiente, del que el país es firmante, y en la Ley Orgánica del Ambiente. No obstante, Rosario Zúñiga, de la Dirección de Gestión de Calidad Ambiental (Digeca) admitió que se cumple muy poco. "Aún carecemos de mecanismos más fuertes que nos ayuden a responsabilizar a ciertos sectores por los desechos que generan, por eso planeamos que para este año ya podamos contar con dos nuevas iniciativas".
Digeca espera poner en acción el Plan Nacional de Residuos Sólidos durante el primer semestre del este año,

Teo Prestinary, Propietario del hotel Arena Blanca, afirma que el mejor negocio es mantener el ambiente limpio. "Además de que es un asunto de salud pública y conservación del ambiente, las zonas públicas libres de basura son un incentivo para el turista nacional y extranjero".

que se desarrolla a través de instituciones como el Ifam, Ministerio de Ambiente y Energía (Minae), Ministerio de Salud y Cámara de Industrias.

Zúñiga explicó que en el plan existe un apartado para residuos de zonas públicas y turísticas, donde contemplan proyectos de limpieza, reducción, reciclaje y recuperación de desechos. Los responsables del cumplimiento de esta iniciativa serían el sector privado, municipalidades, Minae e Instituto Costarricense de Turismo (ICT).

Por otra parte, la Comisión Permanente Especial de Ambiente de la Asamblea Legislativa tiene en estudio desde el 2005, un nuevo proyecto para atender el tema.

El proyecto de ley para la Gestión Integral de Residuos Sólidos busca generar programas y similares para que las empresas generadoras de residuos sólidos se encarguen de los desechos que generan durante todo el ciclo de vida del producto. Ante esta situación, Zúñiga especificó que se ha negociado con el sector privado empresarial y éste se encuentra anuente a formar parte de la iniciativa y asumir un papel activo.

Basura común, soluciones conjuntas

La cultura "yoyista" generó que muchas empresas, públicas y privadas, crearan estrategias "verdes" con el afán de colaborar en el mantenimiento del ambiente.

La compañía Dos Pinos, por ejemplo, desarrolla una estrategia de reciclaje para los materiales llamados "tetra pack", que son los de mayor volumen de producción.

Miguel Rodríguez, Jefe del Departamento de Manejo Ambiental, explicó que en una primera etapa trabajarán solo con esta presentación, pero la meta es ampliarlo a todos los diferentes envases que la empresa produce.

"Recibimos los "tetra pack" de cualquier marca, no solo Dos Pinos, y las procesamos en la planta de reciclaje que tenemos en Alajuela".

Rodríguez especificó que no cuentan con centros de acopio propios, sino con alianzas en establecimientos de diferentes zonas del país, donde las personas pueden llevar sus envases para que sean trasladados a la planta de la empresa.

Otra iniciativa de responsabilidad ambiental en el país, es la empresa Florida Ice and Farm.

Su programa de reciclaje existe desde principios de la década de los 90 y tiene como meta recuperar el mismo peso en productos que lanzan al mercado, explicó Carlos Echeverría, de la Sección de Reciclaje. Para ello, cuentan con rutas de recolección en todo el país y con camiones propios exclusivos para estos desechos, además de ocho depósitos y alianzas con varios centros de acopio. Ofrecen tratamiento para las latas de aluminio y las botellas de plástico tipo pet y hdpe, de cualquier marca, que compactan en su planta y las exportan al mundo. En cuanto a las botellas de vidrio que no son retornables, coordinan con la empresa que se las produce para que se encarguen de ellas.

Por otra parte, pequeños y grandes empresarios también se ponen la camiseta verde en pos de mantener el ambiente que, a fin de cuentas, es el que le da vida a su negocio.

Por ejemplo, el Hotel Barceló Playa Tambor Beach Resort cuenta con un departamento de áreas verdes y reciclaje que cada mañana se encarga de limpiar los alrededores externos del hotel que pertenecen a zona pública, incluyendo el sector de playa.

Por su parte, el Hotel Arena Blanca, en conjunto con la Cámara de Turismo, la Municipalidad de Hojancha y los vecinos, limpian cada mañana su respectivo sector de playa. "Uno de los asociados de la cámara nos presta un tractor y pagan dos empleados fijos, así que entre todos mantenemos la playa libre de basura", comentó Teo Prestinary, Propietario del hotel.

Rafael Chinchilla, Ingeniero del Ifam, amplió que estas iniciativas son dos de muchas en el país. "La Municipalidad de Garabito, por ejemplo, trabaja en conjunto con la Asociación Amigos de la Playa".

Países "verdes": algunas iniciativas

"Quien contamina paga" es un principio del Derecho Ambiental Internacional y se incluye en diferentes tratados desde la década de los 70: recomendaciones de la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico (1972, 1974, 1989), Tratado Asean sobre la conservación de la naturaleza y la conservación de los recursos naturales (1985) y Convenio sobre cooperación, preparación y lucha contra la contaminación marina por hidrocarburos (1990).

País	Iniciativa
España	"En octubre del 2007, se aprobó la Ley de Responsabilidad Ambiental. Con esta ley, las empresas cuya actividad industrial pueda alterar el equilibrio o la calidad ambiental del entorno, aunque cumplan con la normativa vigente en materia de prevención, deberán demostrar que disponen de los recursos económicos necesarios para hacer frente a los daños ecológicos que pudieran ocasionar. Tomado de: Diario El País del 25 de octubre del 2007, edición impresa consultada vía digital."
Holanda	"Los materiales de empaque, es decir, los recipientes y cajas, conforman tan sólo un 25% de los desechos generados después del consumo, y en un proyecto conjunto entre el gobierno y la industria privada se está trabajando en reducir esas cantidades. Tomado de: Revista Ambientico No. 115 de la Universidad Nacional de Costa Rica, consultada vía digital."
Alemania	"Existe una ley que castiga los envases no retornables y obliga a la industria y al comercio a asumir su responsabilidad en la separación y la recuperación de los materiales reciclables.

Tomado de: Revista Ambientico No. 115 de la Universidad Nacional de Costa Rica, consultada vía digital."

Especial de Panaderías

Foto ilustrativa, cortesía de Keith & Ramírez

Dulce profesión

Desde un hotel cinco estrellas, hasta una panadería tradicional, pasando por una "fábrica de pan", una chef pastelera, un panadero de tradición y un empresario, muestran las diferentes caras de una industria que no se detiene. Conozca sus tácticas para conseguir la fidelidad del público, sobrevivir en un mercado competido, planificar la producción para que no sobre ni falte, y las principales herramientas que utilizan para hacer frente a este exigente trabajo… Y es que, muy a pesar de los avances tecnológicos, los panaderos aun se mueven en turnos de 24 horas, los siete días de la semana.

Sara Santana:

Pastelera de cinco estrellas

Con diez personas bajo su mando, la chef pastelera del Marriott es la encargada de hornear los más tentadores pecados (al menos para quienes se han sometido a una dieta).

En esta cocina se producen diariamente 900 unidades de pan blanco tipo francés, solo para mencionar uno de los productos más consumidos por los huéspedes del hotel, y por quienes asisten a diferentes eventos.

La pastelería atiende los tres turnos de comida del hotel, además todos los eventos y banquetes, y el "coffee shop", a todos con diferentes necesidades, horarios y cantidades de producto.

Para ello, Santana es la encargada de la planificación diaria de producción, de realizar las diferentes propuestas, en conjunto con el chef ejecutivo, decidir las cantidades de acuerdo con los eventos y la cantidad de huéspedes, y distribuir el trabajo.

Santana realizó sus estudios en su natal Chile, donde trabajó los primeros años, y desde hace 7 se incorporó a la cadena Marriott. Esta amante de la chocolatería, llegó a Costa Rica hace 5 años. Asegura que entre los principales retos está la preparación de banquetes Kosher, pues se trata de un mercado muy desafiante, que a su vez le ha deparado mucha satisfacción.

Lo más difícil ha sido adaptarse al servicio de los proveedores locales, "lamentablemente, no siempre ofrecen los productos que necesitamos. Por ejemplo, en este momento tenemos un faltante de crema dulce, de la marca que específicamente utilizamos. No podemos estar cambiando la marca en este tipo de productos, ya que esto afecta el resultado".

Pese a estos inconvenientes, asegura que existe riqueza en otro tipo de productos, que muchas veces los chef no utilizan o no valoran, porque desconocen su potencial.

"Pueden estar orgullosos de la vainilla de Quepos, y de la pimienta y canela que producen. Son productos escasos y costosos en otros países, sin embargo, aquí no se valoran ni explotan. Nosotros solo utilizamos vanilla natural".

Sara Santana, Chef Pastelera del hotel Costa Rica Marriott, "los proveedores locales no siempre ofrecen el servicio que se espera de ellos".

Panificadora Leandro

Pan con historia

La Panificadora Leandro abrió sus puertas en 1955, y su nombre se debe al panadero Bolívar Leandro, uno de los fundadores. Este lugar se ha convertido en un icono herediano.

Durante 53 años de vida, la panadería Leandro en Heredia, ha visto muchos cambios ir y venir.

Un ejemplo gráfico son los hornos, desde los de leña de sus inicios, hasta los más automatizados con funciones programables, donde el panadero no necesita agudizar sus sentidos para darse cuenta que el pan está listo, pues una alarma se lo indica.

Juan Félix Villalobos, Presidente de la Panificadora Leandro, define este lugar como "una panadería tradicional del futuro". Su padre la fundó hace 53 años, y asegura que desde hace dos décadas comenzó un proceso de modernización, cuyo principal desafío ha sido mantener el sabor tradicional del producto, que se obtiene mediante la preparación artesanal, pero utilizando procesos automatizados.

"No queremos dejar de ser una panadería tradicional, sabemos que nuestros clientes nos reconocen por el sabor, pero tenemos claro que hay que trabajar con las herramientas que ofrece la tecnología", enfatizó Villalobos.

La panificadora cuenta con 10 sucursales en Heredia, y como parte de las proyecciones está abrir dos más en San José. El uso de tecnología ha sido clave para este crecimiento, no solo en el tema de equipos, y automatización de procesos, sino también en los demás procesos de producción, con las decisiones que se toman en la administración.

"Contamos con sistemas de cómputo para analizar las estadísticas de ventas, sabemos qué es lo que más se vende, a qué hora hay más demanda, y basados en esta información se toman las decisiones relacionadas con la planificación de producción".

En una de las áreas en las que asegura que no planean incursionar es en la de productos congelados, pues consideran que se sacrifica la calidad.

Juan Felix y Francisco Javier Villalobos lideran la segunda generación de la Panificadora Leandro, que cuenta con un catálogo de más de 250 productos.

Buen gusto
y mucho más...

Belleza, durabilidad y resistencia,
todas son parte esencial del éxito.
Usted lo sabe y Yamuni también.

Línea Institucional hoteles y restaurantes

www.yamuni.com

yamuni Mayoreo

Yamuni Mayoreo Tel. 2255-2066
De Mc Donalds Sabana 200 mts. al este

TRAMONTINA corona SUNNEX www.sunnex.com.hk Pasabahçe uptate international

Qué sabros:

Amasar por otros

Al igual que la mayoría de hoteles de este país, el Barceló Palma Real cuenta con un departamento de eventos muy cotizado.

Según comentó el Chef Ejecutivo, Carlos Jiménez, la cocina siempre debe estar preparada para responder con agilidad a esta demanda. "Aquí los eventos surgen en cualquier momento. A veces, dejamos todo preparado para una actividad del día siguiente, y cuando llegamos, nos informan que hay dos o tres eventos más, y necesitamos atenderlos a todos con la misma calidad y servicio".

Jiménez comentó que en este sentido ha sido muy útil contar con el servicio de un proveedor de panadería, pues además de agilizar el servicio les ahorra en mano de obra, y les permite tener un control estandarizado de la calidad, eso sí desde que se abrió el hotel hace más de 10 años, han utilizado un mismo proveedor.

"En el hotel le compramos a Qué Sabros desde que sacaron el primer cangrejo. Hemos probado con otros proveedores, pero nos quedamos con ellos por el precio y la calidad. Utilizamos tanto el producto fresco, como el congelado".

Palma Real compra un promedio de 3 a 4 mil piezas por semana, que según aseguró Jiménez, es utilizado por lo general en eventos. Aunque se trata de bastante volumen, algunas piezas las producen directamente en la cocina, como es el caso de postres, queques, y otros que se piden a la carta, con el propósito de mantener cierta identidad en algunos detalles.

Última década

Qué Sabros es una de las empresas que produce y distribuye repostería y panadería para consumo institucional, se trata de una industria que ha proliferado en la última década. Gonzalo Volio, Gerente General de Qué sabros, comentó que su ventaja principal es la automatización de los procesos, que les permite el control de calidad con resultados estandarizados.

Volio asegura que sus principales competidores son Puratos y Musmanni, quienes a su juicio, también ofrecen productos con una buena relación entre precio y calidad. Una de las líneas más vendidas de Qué sabros, es la de hojaldre, en la que se producen en promedio 33 mil piezas por día.

Qué sabros cuenta con dos líneas, la de productos congelados, que representa un 65% del negocio, enfocado en clientes institucionales, desde panaderías, supermercados, hoteles, restaurantes, comedores, etc.

Y el restante 35% pertenece a la división retail, donde entregan producto fresco, bajo la marca Qué sabros, para la venta al detalle en supermercados, abastecedores y pulperías.

El crecimiento mayor lo han experimentado en la división retail, pues en el 2008 han duplicado las rutas, aunque la división de congelados no se queda atrás, pues aquí reportan un aumento del 10% al 15% en el producto.

"No somos una panadería, somos una industria, nos diferenciamos por la automatización de los procesos", Gonzalo Volio, Gerente General de Que Sabro's.

Horno Rotativo a Gas
Marca DICTE, de 40 bandejas construido 100% en Acero Inoxidable, con quemador RIELO.

Distribuye: Corporación Industrias del Pan EJR, S.A.
Teléfono: 2258-2244
Fax: 2233-5961

Horno especial para pan y pastelería
Marca OMEGA, con capacidad entre 5 y 10 bandejas, para funcionar a gas o electricidad, viene con vaporizador y marcador de tiempo, incluye la base para 5 bandejas.

Distribuye: OMEGA INTERNACIONAL
Teléfono: 2203-3191
Fax: 2203-0506

Urnas
Características de uso: refrigeradas, temperatura ambiente, abiertas, cerradas. Con dimensiones, acabados y capacidades varias, posibilidad de unir o incorporar un diseño a otro (aun un modelo refrigerado a otro no refrigerado). Gran capacidad de exhibición y conservación de sus productos. Fabricante: Eurocryor, Italiano

Distribuidor y Representante: Imesa Sistemas S.A.
Teléfono: 2271-5217
Contacto: Jeffrey Mata
e-mail: info@imesasistemas.com

Productos RICH'S
Cremas versátiles para cualquier tipo de decoración, que dan como resultado una buena calidad y rendimiento en la elaboración de postres, pasteles o salsas. Permiten variedad en sabores y texturas. La línea de productos RICH'S incluye Bettercreme Supremo, Bettercreme Chocolate, Whip Topping Base, Grand American Prestige, Tres Riches.

Productos DAWN
Dawn Richcreme Base y Dawn Chocolate Base
Las premezclas Dawn son harinas clorinadas (harinas tratadas para una mejor calidad) para la elaboración de queques, muffins, tortas, pasteles, carlotas, entre otros. El uso de premezclas Dawn premite un funionamiento muy práctico y seguro en todo el proceso de elaboración. Diversidad en sabores, texturas y acabados son posibles a través de las presentaciones de vainilla y chocolate.

Distribuye: Mayca Food Service
Teléfono: 22 09 05 00
Fax: 22 93 23 26
www.mayca.com

Horno de panadería y repostería
Marca: DOYON (Canadá)
De 4 a 36 bandejas, eléctricos y a gas.

Mezcladora de panadería y repostería
Marca: DOYON (Canadá)
De 15 a 150 kilos.

Batidor de panadería y repostería
Marca: HOBART (USA)
De 5 a 140 litros aprox.

Distribuye:
KEITH & RAMIREZ
Tel. 2223-0111 info@kr.co.cr
Web: www.kr.co.cr <http://www.kr.co.cr>
Contacto: Max Van der Laat

Reduced Fat Cake
Una alternativa de muy buen sabor y más saludable que un queque normal. Tiene hasta un 75% menos de grasa, y hasta 45% menos calorías que un queque tradicional. Se encuentra dentro de la categoría Salud, Sabor y Bienestar, con características que benefician la salud. Ideal para consumidores preocupados por mantener una alimentación saludable y prevenir enfermedades relacionadas con la obesidad.

Fibrasan Blanco
El Fibrasan Blanco es un pan blanco con los beneficios de un pan integral, contiene fibra procedente del trigo y la soya. Además es un producto libre de azúcar y grasa.

Distribuye: Puratos
Teléfono: 25 73 75 11

Horno de Convención HCXII Plus
Versatilidad y alta producción a bajo costo. Marca San Son. Diseñados para garantizar un bajo costo operativo. Para realizar versátiles platillos en un tiempo óptimo.

Distribuye: Equipos AB
Teléfono: 22 395 516

Catálogo productos

Batidora Spar Mixer

Capacidad de 60 Qts, 220 voltios, 3 HP, 3 velocidades, incluye tazón de acero inoxidable, gancho, aspa y globo. Además, incluye carrito para transportar el tazón.

Distribuye: TIPS S.A
Teléfono: 2290-2449
E-m@il: ventas@tipscr.com

Chocolate

Marcas de reconocida trayectoria, en diferentes presentaciones. En el caso de la cobertura de Chocolate, se ofrecen Valhrona, Schokinag, Cacao Barry y Grand Place.
Utiliza como materia prima cacao de Costa de Marfil y Ghana, azúcar de remolachas de Bélgica y leche de Nueva Zelanda, lo cual da a las coberturas de chocolate un sabor inigualable. Son el asistente básico para todo pastelero ya que tiene en sus distintas opciones desde 30% de cacao hasta un 72% según la variedad, y en tres grupos, a saber leche, blanco y amargo.

Purés de Frutas

Muy útiles en la coctelería, chocolatería y en la elaboración de helados, y múltiples aplicaciones en pastelería y restauración, los purés ultra congelados de la empresa francesa Les vergers Boiron, ofrece una gama de más de 45 sabores cuya calidad y disponibilidad todo el año, los ha convertido en líder del mercado. Son naturales manteniendo intacto su sabor y color, vienen empacados en envases muy prácticos de un kilo, lo cual facilita bastante la elaboración de las recetas como también el control de inventario.
Hay variedades de frutas que son difíciles de obtener, y sin embargo con los productos Les vergers Boiron se pueden elaborar postres muy apetecidos como por ejemplo un Mouse de Frambuesa, un pastel de Ruibarbo con fresas, o un sorbete de Albaricoque.

Distribuye: Lavey Siga
Teléfono: 2248-1495

Horno de Convección eléctrico de 4 bandejas, Marca Star

Especiales para puntos de venta de caliente, panaderías, restaurantes, cafeterías y en donde se necesite un equipo versátil para tareas de horneado (panes, carnes, pescados, verduras, etc.), rostizado, gratinado y re-acondicionamiento de productos refrigerados y congelados. Con sistema de inyección de vapor y sistema de convección por medio de aire forzado, características que permitirán excelentes acabados en sus creaciones culinarias.

Distribuye Equipos Nieto S.A.
Teléfono: 2222-6555
ventas@equiposnieto.com

Soluciones Creativas Bake and Cook

Ricos, bonitos y saludables

La empresa ofrece una nueva línea de materias primas sin azúcar y cero grasas trans.

Esos gustos a la hora del café o después de las comidas, además de saber bien, deben verse apetitosos y, si son saludables, doble ganancia. La empresa Soluciones Creativas Bake and Cook procura atender estas tres necesidades desde su apertura hace cuatro años.
La compañía es importadora y distribuidora de materias primas para pastelería. Pero su servicio va más allá que la venta de los productos, pues la clave está en la capacitación para el uso creativo de los mismos. "Cada receta es única, les enseñamos por medio de asesorías, capacitaciones y demostraciones cómo personalizar la receta y que así puedan vender productos únicos", explicó Ana Ingrid Sibaja, Gerente de Mercadeo y Ventas.
Entre sus principales clientes se encuentran hoteles como el San José Palacio, Marriot y Occidental Papagayo; además de pastelerías, cafeterías y panaderías, entre las que resalta Spoon.

"Cada receta es única, les enseñamos por medio de asesorías, capacitaciones y demostraciones cómo personalizar la receta y que así puedan vender productos únicos", explicó Ana Ingrid Sibaja, Gerente de Mercadeo y Ventas.

Deleite sin remordimientos

Los pasteleros que buscan atender ese mercado creciente que cuida su línea, ahora pueden optar por los productos de Bake and Cook. Desde marzo del presente año, la empresa trajo al país la línea trans zero, es decir, libre de grasas trans y aceites hidrogenados, de la marca Flavor Right. Además, de esta misma marca, ya hace un tiempo que ofrecen cremas lácteas y no lácteas y la opción libre de azúcar.
También, desde abril del presente año, la empresa brinda los productos Caravan, materias primas que se utilizan para crear para panes y granos.
Otra de las novedades de la compañía es la distribución exclusiva de la marca Henry & Henry, utilizada para rellenos gourmet de frutas, y la marca Hill, para coberturas varias.
Estas nuevas opciones complementan su línea de productos de crema chantilly, mezcla tres leches, confites para decoración, pasta australiana, merengue y accesorios, entre las que resaltan las marcas Ameri Color, de colorantes en gel y líquidos; Copy Cake, que incluye instrumentos para decoración; y la gama de Bake Mark. Ésta última cuenta con al menos cien productos que incluyen coberturas de chocolate (marca Semper), premezclas de pasteles y rellenos de fruta (marca Westco) y mousses varios (marca Marguerite).
Todos los productos provienen de Estados Unidos.

Capacitación profesional

Pese a que ya el valor agregado de esta empresa es la asesoría en el uso creativo de sus productos, Ana Ingrid Sibaja comentó que desean profesionalizar más este servicio. "Planeamos abrir una escuela a más tardar este año".
La institución daría talleres más estructurados y abiertos que serían impartidos por los chefs pasteleros nacionales que funcionan actualmente como los facilitadores, además de otros profesionales centroamericanos.

Para mayor información al teléfono: 2234-9204.

El peso de 30 años

Durante 30 años, Representaciones Roma, ha ofrecido equipos y servicios para la industria, en su mayoría enfocados en el proceso productivo, tanto de pesaje como de empaque, dosificación y manejo de materiales, principalmente sólidos.

Por Representaciones Roma

A lo largo de su historia, esta empresa ha logrado interpretar y atender las diferentes necesidades del mercado, así como adaptarse a los cambios macroeconómicos.
Luis G. Rodríguez Madriz, Director de Mercadeo y Ventas, comentó que el éxito de esta empresa familiar, y su permanencia en el mercado, ha sido el enfoque en la representación y distribución de marcas líderes, que les permiten ofrecer un servicio de alta calidad a sus clientes. "30 años en el mercado nos dan la experiencia para conocer a fondo las marcas que representamos, y tener la visión para recomendar los productos que pueden solventar mejor las necesidades de nuestros clientes".
Asegura que Representaciones Roma va más allá de la venta de un producto, pues considera que el valor agregado que ofrecen es el crear sistemas personalizados según las necesidades del cliente.
La información que se pueda obtener de los procesos de producción resulta ser, hoy en día, un activo importante para las empresas en la toma de decisiones de forma inmediata, por lo que las soluciones que aporta Representaciones Roma contemplan esta necesidad.

Representaciones Roma cuenta con servicios variados que atienden diferentes necesidades de la industria. Éstos incluyen la representación, distribución y venta de equipos y sistemas de pesaje, equipos y sistemas de empaque, equipos y sistemas de dosificación, equipos para manejo de materiales sólidos, equipos de detección de metales, y sistemas de cierre de sacos por cosido. Adicionalmente, ofrecen todo lo que comprende el servicio y mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos.

Para la cocina

Entre los equipos de pesaje, cuentan con una línea que se desempeña en varios ambientes. La serie HL-WP, de A&D, por su tamaño compacto, que permite ubicarse en espacios reducidos, pero principalmente por su construcción en plástico con cubierta en acero inoxidable, hacen de ésta un modelo ideal para el uso en ambientes donde los niveles de higiene, según requerimientos de sistemas HACCP, sean realmente altos, como es el caso de cocinas de hoteles y restaurantes. Su construcción y protección contra el agua la hacen segura para lavado en lavadoras.
Con capacidades máximas para 3 kilogramos, es ideal para clasificar porciones, que permiten un mejor control de inventarios.
Se opera con batería, y además puede trabajar con corriente eléctrica, por medio de un adaptador que se ofrece en forma opcional.
Esta báscula es de tecnología japonesa, y es uno de los últimos modelos que se han lanzado para el mercado de hoteles y restaurantes.
Contáctenos al 2224-9491.

Luis Rodríguez, Director de Mercadeo y Ventas, de Representaciones Roma: "Nuestra misión tiene como línea principal contribuir al éxito de nuestros clientes, suministrando soluciones en los campos en que nos desempeñamos".

Aldelo: un software flexible

Aldelo es un software diseñado en Estados Unidos para la administración de restaurantes, bares, cafeterías y negocios afines a la venta de alimentos y bebidas.

Por SyG Sistemas

Desde el 2003, este software es representado y distribuido en Costa Rica por la empresa SyG Sistemas.
El récord de ventas logrado en los primeros dos años, hizo que los fabricantes le otorgaran la representación y venta del producto, desde México a Panamá.
Para Jorge Salas, Analista de Sistemas y Gerente General de SyG Sistemas, una de las principales razones del éxito de Aldelo es su flexibilidad, que permite que se adapte a diferentes tamaños de negocios y sus necesidades.
"Es un producto que se adapta perfectamente al mercado nacional. El hecho de ser fabricado en Estados Unidos, no ha sido una barrera para que lo utilicen más de 150 clientes en Costa Rica, tenemos instalaciones desde una venta de comidas en un food court hasta un megabar, su flexibilidad permite que se adapte a cualquier tipo de negocio", comentó.

Claves de éxito:

Las principales características que hacen de Aldelo un software tan utilizado son:
- Interfase amigable: fácil de aprender y de utilizar
- Estable: La experiencia acumulada de más de 9 años en el mercado, hacen que este software reúna las diferentes necesidades de los clientes. Los programadores realizan mejoras constantemente, de acuerdo a las sugerencias de los usuarios.
- Calidad mundial: Desarrollado con tecnología de punta. Aldelo fue uno de los primeros en introducir la comanda remota en Costa Rica.

Algunas características generales de Aldelo:

- Orientado a monitores táctiles.
- Fácil separación de cuentas.
- Manejo de inventarios y control de costos por medio de recetas.
- Planes de cliente frecuente.
- Administración de tarjeta pre pago y certificados de regalo.
- Control de asistencia de empleados.
- Adaptable a cualquier tamaño de negocio.
- Precio competitivo, de acuerdo a las necesidades del cliente.
- Multi lingüe: en una misma instalación se puede leer en varios idiomas, dependiendo del usuario que accese.
- Sistema maneja servicio de mesa, para llevar y Express.

- Despliegue de comandas en monitores en cocinas: Esta tecnología, enfocada en puntos de comida rápida, agiliza el proceso de despacho de alimentos.
- Seguridad: Acceso a sistema por medio de huella digital. Garantiza un mejor control de accesos indeseados y uso indebido del sistema.

SyG Sistemas cuenta con oficinas en Playas de Coco, para atender la zona de Guanacaste. Puede contactarlos a los teléfonos: 22 90 19 70, en San José, y al 26 70 17 58 en Guanacaste.

EXPHORE

EXPO-HOTELES Y RESTAURANTES

260 stands ofreciendo productos y servicios para el sector

24-26 junio 2008 Eventos Pedregal www.exphore.com

Para exhibir: Guillermo Rodríguez. guillermo.rodriguez@eka.net Tel.: (506) 8 997-1651
Servicio al cliente: Milagro Obando milagro.obando@eka.netTel: 2 520-0070 ext. 132

Apetito
La revista para hoteles y restaurantes

Guillén Agencias S.A. · alsERRO · Home & Hotel supply group · BEARCOM Comunicación Global · Tips · Pollo Rey · Belca Foodservice · Café Britt · ARTICA · Comercial TAYUO · SIS PAN · MOTOSPORT · COMPROIM · Sinertech · Delika · Santorini · Comercial Capresso CC S.A. · Fontana · Dos Pinos ...siempre con algo mejor. · ELECTROFRIO Somos equipo para su negocio · EPSON · Gecko Tech · HITEC Grupo Corporativo · LAZARO Textiles Decorativos · Distribuidora Espresso · FaRO supplies · FV · G-E-T · GID · Grupo CICADEX · INOLASA · Grupo Constenla S.A. · Equipos Gastronómicos · tropical bed & bath · Veromatic · JoPCo Artículos para hoteles y restaurantes Hotel Service & Supplies · Global Supply · La Ciabata · MACRO · PIPASA Corporación PIPASA, S. A. · Spanish Royal Teak · Grupo HS · CAROMA S.A. Distribuidores exclusivos · MEGALIFE Hotel & Hospitality Solutions · Monteverde ¡Productos de Pura Calidad! · Kimberly-Clark Professional · La Yema Dorada · Keith & Ramírez

regadar internacional · Provehotel · FLOREX · CERCHIARI · Corbe Gourmet's S.A. · ALPHA LEARNING · TELTIAN la tecnología en su punto · Almohadas Cannon Pillows · Eco Playgrounds · Casa de Centroamérica · LekkerLand · PriceSmart Membership Shopping · JC Mercantil · U.S. Dairy Export Council · La Fresquita · safeTstep · cosey · BACCO · Panal S.A. · ALPISTE · Gourmet International Nikimar S.A. · SCA · Fuentes Ornamentales · altea · dicte · CISA Centenario Internacional S.A. · Seguridad y más · Las Tres Torres · yamuni Desde 1901 · CREDOMATIC · SM soluciones · MERCASA · MAYCA Food Service · Refrigeración Omega · Global Partners · BAC Valores como los tuyos · cek · Frangus · Armor · French Paradox · TAS · PROLIM · Equipos AB · DIPO Distribuidora Pedro Oller S.A. · ALDELO · TDM

Patrocinador: imc interamericana medios de comunicación

Expositores confirmados hasta el 11/04/2008

Adquiera su **entrada gratis**
registrandose anticipadamente en www.exphore.com
Horario de 11am a 8pm
Prohibido el ingreso de menores de 16 años.

Categoría de Productos

- Accesorios y artículos para Hoteles y Rest.
- Accesorios de Cocina
- Aire Acondicionado
- Alarmas
- Alimentos
- Almohadas
- Amenities
- Archiveros
- Artículos de carnaval
- Artículos para piscina
- Artículos Promocionales
- Bebidas
- Café
- Cajas de seguridad
- Cajas Fuertes
- Cajas Registradoras
- Calentadores de Agua
- Calzado antideslizante
- Cámaras
- Carnes
- Cavas
- Cerraduras Eléctricas
- Colchones
- Comunicación
- Consultoría
- Controles Inteligentes
- Cristalería
- Decoración
- Embajadas
- Empaques
- Equipo de Lavandería
- Equipo de limpieza
- Equipo de Panadería
- Equipo para mantenimiento de áreas verdes
- Equipo para Restaurantes y Cocinas
- Equipo profesional para gimnasio
- Extractores
- Financiamiento
- Foodservice
- Fumigadoras
- Gourmet
- Herramientas para mantenimiento de áreas verdes
- Higiene y Salud
- Iluminación
- Lácteos
- Licores y Vinos
- Limpieza
- Línea de blancos
- Línea Hotelera
- Llavines Electrónicos
- Mantenimiento Preventivo
- Máquinas para Café
- Máquinas para Hielo
- Motocicletas y Vehículos
- Muebles y Accesorios
- Pan y Repostería
- Paños
- Producción de Melamina
- Protección eléctrica
- Publicidad
- Puertas
- Redes Inalámbricas
- Repelentes naturales
- Rotulación Interna y Externa
- Refrigeración Comercial
- Sábanas
- Secadores de Mano
- Seminarios de capacitación
- Sistemas de Enfriamiento
- Sistemas de pesajes
- Software
- Tecnología
- Termómetros
- Textiles
- Transporte Refrigerado
- Uniformes
- Vajillas de Melamina
- Vegetales procesados
- Ventilación

y otros.

Del 24 al 26 junio 2008
Eventos Pedregal
11:00 am a 8:00 pm

EXPHORE
EXPO-HOTELES Y RESTAURANTES

Expo Hoteles y Restaurantes, EXPHORE, es el centro de negocios que reúne a los principales participantes del mundo de la hospitalidad en Costa Rica y Centroamérica. Visite EXPHORE y aproveche la variedad de proveedores reunidos en un solo lugar.

Novedades
que encontrará en Exphore 2008

SHOW D'Chef

- **Catas – EXPHORE 2008**
- **Presentación de la "Habitación Ideal" para hoteles**
- **Presentaciones de nuevos talentos profesionales en el área gastronómica.**

Ventajas de asistir:

1. Ver nuevos productos. • 2. Encontrar nuevos proveedores.
3. Ampliar contactos. • 4. Reforzar relaciones con sus proveedores actuales.

¿Qué les gustaría encontrar en Exphore?

Mucha variedad, precios atractivos y nuevos productos es lo que los visitantes de la Expo Hoteles y Restaurantes, Exphore, esperan encontrar este año en el Centro de Eventos Pedregal, en San Antonio de Belén, el 24, 25 y 26 de junio.

Felipe Bustos
Administrador Restaurante Bacchus

"Por lo general, voy acompañado del chef. Él sabe qué es lo que se necesita, y determina los productos que quiere comprar, escoge los proveedores, y yo me encargo de la negociación posterior".
"Por la línea del restaurante, siempre buscamos nuevas opciones de productos mediterráneos, productos para pizzas, salsas y pastas.

Algo que también me interesa encontrar son proveedores de mariscos y frutas, ya que son escasos en el mercado, y algunas veces tenemos que conformarnos con lo que nos ofrecen".

Ginna Murillo
Gerente de Compras del Hotel Intercontinental Costa Rica

"Espero encontrar nuevos artículos por parte de los expositores tradicionales, de áreas ya conocidas como los productos para alimentos y bebidas, y los equipos para cocinas, y otros en general, pero también me gustaría encontrar otro tipo de proveedores".

"Exphore tiene mucho potencial, es una feria en la que pueden darse a conocer proveedores de todo tipo, porque un hotel o un restaurante necesita de todo. Por ejemplo, me gustaría encontrar a empresas de servicio de imprenta y litografía, como es el caso de Gozaca, que son servicios que en el hotel se necesitan, y que no siempre se ubican fácilmente".

Murillo agregó que le gustaría encontrar nuevos proveedores de productos Kosher, que ellos utilizan bastante, y que cuentan con poca oferta en el mercado.

Julio César López
Sub Chef Restaurante Paragón

"Me gustaría encontrar proveedores de productos frescos, hierbas y productos asiáticos que son tan difíciles de conseguir, no hay muchas empresas especializadas en este tipo de productos".

Jane Lemarie
Propietaria Hotel Inca Real, Barrio Amón

"Me gustaría encontrar una empresa que nos de accesibilidad en créditos, pero en mayoría de ventas. Necesitamos que los proveedores nos den facilidades en compras por mayoreo".

Lemarie es la secretaria de la Federación Centroamericana de Pequeños Hoteles, y uno de los proyectos de esta federación, con más de 300 hoteles afiliados, es unir fuerzas enfocándose en ofrecer servicios como cadena, y obtener productos a precios de cadena.

Jamón Serrano Español

De la Casa de Mont en presentación pierna o en bloque, con 12 meses de maduración reserva oro en presentación de 7 kilos o lonjeado en el gramaje que el cliente lo quiera.

Distribuye: NIKIMAR S.A.
Teléfono: 289-31-12/288-6017

Máquina de café espresso

Marca Magister – Modelo: Stilo, Electrónica o manual. Carrocería rebajada que le permite colocar vasos de hasta 13,5cm de altura. Bomba volumétrica incorporada. Doble lanza de vapor y erogador de agua caliente. Caldera de cobre de 4,11 y 17 lts. Funcionamiento eléctrico (Puede solicitarse a GAS). Mueble en acero. Termostato de seguridad.

Distribuye: CERCHIARI
Tel: 2524.2784 y 8383.2636

Ron Paradise

Un producto Premium cristalino, con aroma suave de sabor sedoso y sutil, su carácter es liviano y cuenta con un cuerpo ligero, que lo hace perfecto para mezclar en coctelería. Producido en Costa Rica por Centenario Internacional S.A.

Distribuye:
Centenario Internacional S.A.
Teléfono: 2 272 09-82.

Nuevas salsas criollas

Salsas vegetales, chilero, salsa china, chilero con ajo, tabasco y encurtidos, son las nuevas salsa de la marca Tío Pelón. Los ingredientes y sabores de cada una de las salsas, son cien por ciento naturales y cultivados en nuestro país: chile, papaya, pimienta, zanahoria, cebolla, limón, sal, azúcar, ajo, entre otros. Disponibles en varios tamaños.

Distribuye: Distribuidora Comercial Arrocera S.A.
Teléfono: 22 82 13 14 ext 156

Agua Vivel

Agua de manantial producida en las montañas de Cartago, por la empresa Delifoods. El nivel de su Ph, que es de 6.91, la hace acreedora de calidad bajo los estándares internacionales de agua embotellada.

Disponible en dos presentaciones: agua natural y agua gasificada, en botellas de 600 ml y de 1000ml.

Distribuye: Distribuidora Isleña
Tel: (506) 290 6612

Cerradura Advance de Onity

Un nuevo concepto de seguridad electrónica que combina un mejor funcionamiento y estética, sin comprometer la seguridad. Se fundamenta en la fiabilidad y comodidad de la generación más moderna de cerraduras electrónicas, su diseño satisface las necesidades tanto del huésped, como de los hoteles.

Distribuye: Cosey
Teléfono: 2231-0836

directorio...

Donde los ejecutivos de la industria de la gastronomía y hospitalidad encuentran ideas y soluciones para incrementar su productividad, bajar costos y ser más competitivos. Su guía #1 para identificar proveedores que harán una diferencia en su negocio.

Información: Johanna Argüello al Tel.: 2520-0070 ext:130

Le elaboramos el arte sin ningún costo adicional.

AIRES ACONDICIONADOS Y VENTILACIÓN

CoolSpot / MULTIFRIO ALWAYS COOL — SANJOSÉ: 2226-8071 / JACO: 2643-5256 — SOLARIUM: 2668-1140 / HUACAS

AIRES ACONDICIONADOS Y PROTECCION ELECTRICA

GLOBAL SUPPLY....TEL: 2240-2454 / FAX:2240-2455
INVERSIONES VILLAMAR DE SAN JOSÉ S.A....TEL: 2293-6811 / FAX: 2293-6708

ALIMENTOS

ANDIMES OS LAURELES S.A....TEL: 2228-1898 / FAX: 2289-2674
ASESORÍAS GASTRONOMITAS LA CUOCA S.A....TEL : 2430-3406 / FAX: 2430-0676
COOPERATIVA DE PRODUCTOS DE LECHE DOS PINOS....TEL: 2437-3637 / FAX 2437-3218
COPROIM S.A....TEL: 2261-6821 / FAX: 2261-5843
CORPORACIÓN PIPASA....TEL: 2298-1780 / FAX: 2298-1779
GOURMET IMPORTS DCR....TEL: 2281-2855 / FAX: 2253-0449
GRUPO CAFÉ BRITT S.A....TEL: 2277-1620 / FAX: 2277-1699
IMPORTADORA Y DISTRIBUIDORA ANA Y FER S.A....TEL: 2256-8106 / FAX: 2256-5840
LAVE Y SIGA S.A....TEL: 2248-1495 / FAX 2248-1495
PEDRO OLLER ....TEL: 2522-6000 / FAX 2231-1484
SOLUCIONES CREATIVAS BAKE &COOK....TEL: 2234-9204 / FAX: 2234-9204

AUTOMOTRIZ

MOTOSPORT S.A....TEL: 2223-2311 / FAX: 2223-8755

ARTÍCULOS PARA HOTELES Y RESTAURANTES

ELECTROFRÍO....TEL: 2244-5530 / FAX: 2244-5830
EQUIPOS NIETO ....TEL: 2222-6555 / FAX: 2257-0570
FERVA DEL NORTE....TEL: 2221-0361 / FAX: 2257-4957
HOME AND HOTEL SUPPY GROUP S.A....TEL: 2281-3536 / FAX: 2281-3534
IMPORTADORA FAROMIREM S.A....TEL: 2290-2028 / FAX: 2231-4065

PROMERC / BIC

PROMERC LAPICEROS BIC Y ARTÍCULOS PROMOCIONALES....TEL: 2258-3544 / FAX: 2258-3346
MEGALIFE DE COSTA RICA....TEL: 2290-3737 / FAX: 2290-3738
PURPLE BAY S.A....TEL: 2282-8653 / FAX 2282-7750
TIPS S.A....TEL: 2290-2449 / FAX: 2231-6042
UNIFORMES TEXTIL S.A....TEL: 2215-3545 / FAX: 2215-3545

BEBIDAS

DISTRIBUIDORA LA FLORIDA S.A....TEL:2437-6991 / FAX: 2437-6999
MASTERPAC....TEL: 2234-9821 / FAX: 2225-7873

CAFÉ

GRUPO CAFÉ BRRITT S.A....TEL: 2277-1500 / FAX: 2277-1699

DETERGENTES ORGANICOS BIODEGRADABLES

QUIMISUR ....TEL: 2237-3077 / FAX: 2260-6340

EQUIPOS DE COCINA Y RESTAURANTES

AA EQUIPO SOLANO....TEL: 2226-8686 / FAX: 2286-4690
EQUIPOS AB DE COSTA RICA....TEL: 2290-2449 / FAX: 2239-5516
EQUIPOS GALA DE CENTROAMERICA S.A....TEL: 2227-2818 / FAX: 2227-2848
ELECTROFRÍO....TEL: 2244-5530 / FAX: 2244-5830
GET ENTERPRISES....TEL: 2467-9394 / FAX: 2467-9396
PRO REPUESTOS S.A....TEL: 2223-0111 / FAX: 2222-2412
VEROMATIC S.A....TEL: 2443-1118 / FAX: 2441-5298

EQUIPO DE COMUNICACION

MD COMUNICACIONES DEL FUTURO S.A....TEL: 2280-9400

EQUIPO DE REFRIGERACION Y COCINA

ARTICA S.A....TEL: 2257-9211 / FAX: 2222-0992
IMESA SISTEMAS S.A....TEL: 2272-7536 / FAX: 2272-7536
OMEGA INTERNACIONAL BIENES Y SERVICIOS....TEL: 2203-3191 / FAX: 2203-0506
REPRESENTACIONES ROMA....TEL: 2224-9491 / FAX: 2225-9228

FOODSERVICE

ADL SEAFOODS....TEL: 2228-1898 / FAX. 2289-2674
INTERNACIONAL DE INVERSIONES DIVISIÓN BELCA....TEL: 2293-4075 / FAX. 2239-0147

FUMIGADORAS

FUMIGADORA DELGADO....TELEFAX: 2444-0538

LICORES

DISTRIBUIDORA YAMUNI S.A....TEL: 2227-2222 / FAX: 2227-2535

LIMPIEZA

AQL SOLUCIONES INTEGRALES....TEL: 2241-2121 / FAX: 2236-0119
PROLIM ....TEL: 2248-0538 / FAX: 2248-0557

LINEA BLANCA Y TECNOLOGIA

G.M.G ELÉCTRICA COSTA RICA S.A....TEL: 2437-4100 / FAX:2437-4245
SISTEMAS PANAMERICANOS....TEL: 2253-0007 / FAX:2225-4621
S Y G SISTEMAS DE CENTROAMERICA....TEL: 2290-1970 / FAX:2232-1293

LINEA HOTELERA

FARO SUPPLIES....TEL: 2290-2028 / FAX: 2231-4065

MAQUINAS DE CAFE

DISTRIBUIDORA ESPRESSO S.A....TEL: 2239-4879 / FAX: 2239-4879
SAECO CENTROAMERICA S.A.... TEL: 2291-1151 / FAX: 2291-1656

MUEBLES Y DECORACION

INDON LATINOAMERICA....TEL: 8845-5204 / FAX: 2296-1231
Muebles en madera sólida. Fabricamossegún sus requerimientoso puede escogerde nuestra variedad de modelos. Www.latinoamerica.com
MUEBLES JICARAL....TEL: 2650-0443 / FAX: 2650-0541
SPANISH ROYAL TESK S.A....TEL: 2201-6255 / FAX: 2201-6255

PATENTES

PATENTES DE LICORES, VENDO, COMPRO, ALQUILO....TEL: 2226-5889 / FAX:2226-8209

PRODUCTOS DE HIGUIENE

KIMBERLY CLARK COSTA RICA....TEL: 2298-3183 / FAX: 2298-3179
SCA CONSUMIDOR CENTROAMÉRICA S.A....TEL: 2201-4400

REFRIGERACION

ARTICA S.A....TEL: 2257-9211 / FAX: 2222-0992
ELECTROFRÍO....TEL: 2244-5530 / FAX: 2244-5830

ROTULACION Y PRODUCTOS PROMOCIONALES

TROFEOS DON MARCOS S.A....TEL: 2222-0650 / FAX: 2233-1654

SEGURIDAD

COMERCIAL SEYMA S.A....TEL: 2231-0836 / FAX: 2296-4831
SEGURIDAD Y MÁS....TEL: 2236-6250 / FAX: 2240-4479

TECNOLOGIA

GECKOTECH S.A....TEL: 2643-3508
GRUPO INTEGRACIÓN DIGITAL....TEL: 2296-2851 / FAX: 2296-2854
SINERTECH ACS S.A....TEL: 2225-8160 / FAX: 2253-7953
SISTEMAS PANAMERICANOS COSTA RICA S.A....TEL: 2253-0007 / FAX 2225-4621
SYG SISTEMAS S.A....TEL: 2290-1970 / FAX: 2290-1970

Carlos Ricardo Benavides

Gonzalo Vargas

Carlos Lizama

El universo de las estrellas ticas

En Costa Rica, el Instituto Costarricense de Tursmo, ICT, es el encargado de otorgar la categorización de estrellas a los hoteles. Esta categoría tiene como tope las cinco estrellas. Mientras algunos consideran que su hotel debería obtener una categoría más alta, otros aseguran conformarse con la calificación obtenida.

Lo cierto es que la mayoría coincide en que el sistema es el adecuado para dar a los turistas una guía de lo que pueden o no esperar de los hoteles del país.

Carlos Ricardo Benavides, Ministro de Turismo, comentó que la categorización en Costa Rica se encuentra a la altura internacional, y que se trata de una estricta calificación, en la que los hoteles deben cumplir con una serie de requisitos.

"Las estrellas se le otorgan únicamente a los hoteles que se acogen a los programas de declaratoria turística, negocios que cumplen con determinados requisitos de calidad en instalaciones y servicio".

Por su parte, **Gonzalo Vargas, Presidente de la Cámara Nacional de Turismo, CANATUR**, aseguró que se trata de un instrumento fundamental para la industria.

"Un sector turístico en constante desarrollo y en su lucha por mantener la competitividad frente a otros destinos, debe tener instrumentos como la certificación hotelera, particularmente el sistema de estrellas".

"Además, la categorización tiene un objetivo de dar una visión clara de la oferta turística, de lo que se puede encontrar en un hotel, conociendo si este es categorizado como establecimiento de una estrella o de 4 estrellas".

Incompatible

Vargas comentó que en cuanto a la categorización cinco estrellas, no necesariamente es compatible con lo que un turista europeo puede estar acostumbrado.

"Nos parece, sin embargo, que existen problemas de escala en la planta hotelera que hace que un hotel 5 estrellas en Costa Rica, no sea comparable con un hotel 5 estrellas en Europa. Esto por las diferencias en su planta física, no obstante, puede ser comparable cuando se refiere a la calidad del servicio prestado".

"Costa Rica debe esforzarse en una homologación de criterios que nos haga comparables con el resto del mundo".

El **Presidente de la Asociación de Profesionales de Turismo, Acoprot, Carlos Lizama**, comentó que la categorización hotelera utilizada en Costa Rica es muy similar al promedio internacional, aunque recalcó que si bien fue creado con base en parámetros y estándares internacionales, esto no significa que sea igual al que rige en otros países.

Lizama dejó claro que la categorización de estrellas cumple con dos funciones básicas: "es la única manera de medir la calidad de los servicios de hotelería. Permite al empresario ir mejorando su servicio, y a la vez es la mejor herramienta de información que tiene el cliente para elegir de acuerdo con lo que busca".

Precisamente, en este sentido, más que ostentar tener 5 estrellas, el empresario hotelero y asimismo las instituciones del sector, deberían enfocar sus esfuerzos para homologar los servicios e incluso ir más allá, de manera que los turistas pueden sentir diferencias positivas.

Protección extra fuerte contra la corrosión, los malos olores y las bacterias

No nos gusta alardear de grandeza, pero la evidencia pesa demasiado.
Camshelving es la solución actual de almacenamiento en su cocina que es la más fuerte, la más durable, y la más fácil de limpiar. De hecho, cargado con una tonelada de características propias de un peso completo, comenzando con la simplicidad de montaje, y terminando con su estabilidad superior, nuestro producto le gana a todos los demás por mucho más que una nariz.

Para mayor información o un video gratis y una muestra del producto, sírvase comunicarse con el sitio Internet www.cambro.com, o llámenos al 1-714-848-1555

Grande en durabilidad
Pequeño en mantenimiento

Y recuerde:

StoreSafe NSF EcoSafe

No corrosión *Fácil de ensamblar* *Con Base Metálica* *Se lava fácilmente* *estantería removible*

Tel: (506) 2-222-6555
Fax: (506) 2-257-0570
ventas@equiposnieto.com
Visítenos en Ba. Amón, 100m Oeste del INVU

Tel: (506) 2-293-6970
Fax: (506) 2-293-6963
La Aurora, Heredia
www.macrocomercial.com

CAMBRO®
LA DURABILIDAD LO QUE HACE LA DIFERENCIA
www.cambro.com
1-714-848-1555
©2008 Cambro Manufacturing Company

El tomar licor es nocivo para la salud

DISTRIBUIDORA yamuni S.A.
Tel.: 2227-2222 · 2227-2535