

Especial de Seguridad P.50

Apetito

La revista para hoteles y restaurantes

Lujo mundial

Tabacón Grand Spa Thermal Resort fue certificado como el primer 7 estrellas de Latinoamérica. P. 40

Limón a las puertas del cambio P.46

Ampliación del Canal de Panamá:

Sus efectos en Costa Rica P.38

¿Faltante de profesionales en turismo? P.66

Agosto - Setiembre 2008 • No. 66 Año 10. • €1.500

www.apetitoenlinea.com



7 441025 500879

Porte Pagado
Port Payé
Permiso N°130



¡CARGA EN FRÍO!



- CENTRO DE DISTRIBUCION
- ESPACIO CONGELADO
- ESPACIO REFRIGERADO
- MAQUILA DE PRODUCTOS
- TERMINAL DE CONTENEDORES

Líder en Soluciones Frías

El Polo Norte Cold Storage S.A. es one-stop-shop para el almacenamiento en cámara frigorífica, con acceso on-line, clasificación, empaletamiento y embalaje de productos según sean los pedidos. Visite el almacén virtual de Polo Norte con una avanzada gestión de inventario on-line. Llámenos hoy...para mas información.

TEL: 2237-1660
 www.coldstoragecr.com
 info@coldstoragecr.com
 CEL: 8310-9954
 CEL: 8393-2801



POLO NORTE
COLD STORAGE

Belca

FOODSERVICE

LA MEJOR OPCIÓN PARA SU NEGOCIO

CARNES



BEBIDAS



ACEITES, MANTECAS Y VINAGRE



EMBUTIDOS Y QUESOS IMPORTADOS



CONSERVAS



LÁCTEOS



APPETIZERS



SALSAS Y ADEREZOS



PRODUCTOS DESECHABLES



MARISCOS



GRANOS BÁSICOS



HIGIENE



VEGETALES Y FRUTAS ENLATADAS



CONDIMENTOS Y SABORIZADORES



ARTÍCULOS PARA LIMPIEZA



PRODUCTOS JAPONESES



PRODUCTOS A BASE DE TOMATE



PANADERÍA Y REPOSTERÍA



BELCA Costa Rica

Tel.: (506) 2293-4075 Fax: (506) 2239-0147

Dirección: 1 km. Oeste de la Firestone,
 La Ribera de Belén, Heredia, Costa Rica

BELCA Honduras S.A. de C.V.

Tel.: (504) 551-1858

Fax: (504) 551-1859

Dirección: Boulevard a Puerto Cortes,
 Zona Rio Blanco

BELCA Guatemala S.A.

Tel.: (502) 6628-7000

Fax: (502) 6628-7010

Dirección: Villa Nueva, Guatemala.

www.belcacr.com

...en Belca le damos una mano al Medio Ambiente y la otra a nuestros clientes.





Shirley Ugalde Méndez
shirley.ugalde@eka.net

¿Hasta cuando tendremos huevos de oro?

La crisis económica mundial apenas asoma sus consecuencias en el turismo receptivo de nuestro país. Según recientes datos suministrados por la Cámara Nacional de Turismo, Canatur, el primer semestre del 2008 cerró con un importante incremento cercano al 13% en comparación con el mismo periodo del año anterior, llegando casi a triplicar la proyección de crecimiento promedio en el mundo.

Ya para el segundo semestre, el panorama es más conservador, el Presidente de Canatur Gonzalo Vargas, explica que aunque en este año se registra por la vía aérea un ingreso de 102.141 turistas más que el año pasado, comienza a darse una reducción en el ritmo de crecimiento o tendencia conforme se incluyen nuevos meses a la medición, por lo que la tasa de crecimiento viene siendo menor si se compara con el 2007. Aun así, cabe resaltar que sigue siendo un incremento positivo y satisfactorio si se compara con el ingreso de turistas reportado por otros países como es el caso de Belice, que en el primer trimestre tuvo una tasa del menos 0,9%, El Salvador un 11,4%, Guatemala 6,3%, Nicaragua 7,1%, México 2,3%, República Dominicana 6,0% y Argentina 5,4%. Si tomamos en cuenta la coyuntura económica mundial, y las proyecciones de la Organización Mundial de Turismo, Costa Rica muestra una tasa de crecimiento del 15,36%, muy por encima del promedio de la región, con la excepción de Panamá que presentó un crecimiento del 24%.

Si bien seguimos en una posición privilegiada, es difícil predecir por cuánto tiempo más durará esta bonanza.

Las autoridades de turismo del país, ya han tomado medidas para enfrentar una posible recesión, con el incremento del presupuesto para la promoción turística a \$14 millones, la recontractación de una agencia de publicidad en EE.UU. para fomentar el turismo en Costa Rica, y la búsqueda de mercados alternativos principalmente en Europa.

La otra parte de la tarea es para el sector. Ofrecer un producto atractivo para el turista, hacer que cada "momento de verdad", cada contacto que se tiene con el cliente sea una experiencia agradable, digna de repetir, es la misión y responsabilidad de todos los involucrados en esta cadena.

Espero que disfruten esta edición, y que les proporcione herramientas para ser más eficientes en su gestión.



Contiguo a Heladería Pop's, San Rafael de Escazú-Costa Rica
Tel. 2289-5750 • Fax: 2289-3296

- Presidente*
Karl Hempel Nanne
karl.hempel@eka.net
- directora general*
Michelle Goddard
michelle.goddard@eka.net
- editora*
Shirley Ugalde
shirley.ugalde@eka.net
- asesor comercial*
Guillermo Rodríguez S.
guillermo.rodriguez@eka.net
Tel: 8997-1651
- subdirectora editorial*
Shirley Ugalde
shirley.ugalde@eka.net
- directora arte*
Nuria Mesalles J.
nuria.mesalles@eka.net
- diagramación*
Iranía Salazar Solís
Erick Alvarado Rojas
- fotografía portada*
Cortesía Hotel Tabacón
- 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*
Milagro Arias
Andrey Vindas
Marcos Vargas
Hugo Ulate

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 ext.124

Descubra la versatilidad y el valor de la Melamina y el Plástico



FUNCIONAL, MODERNO, ACCESIBLE Y ESTILOS DIVERTIDOS. PARA TI DE G.E.T.



DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO
PARA COSTA RICA



Teléfonos:
Sabana: (506) 2 290-2449
San Pedro: (506) 2 280-5857
San José: (506) 2 221-9564
Jacó: (506) 2 643-2878
Liberia: (506) 2 667-0738

PARA INFORMACION U OBTENER NUESTRO CATALOGO 2008 COMUNICARSE A G.E.T. ENTEPRISES AL(713)-467-9394 O VIA E-MAIL A GETINC@GET-MELAMINE.COM
1515 W. SAM HOUSTON PKWY. N. | HOUSTON, TX 77043, USA | TEL.(713)-467-9394 | FAX(713)-467-9396 | WWW.GET-MELAMINE.COM



Karl Hempel
karl.hempel@eka.net

Gracias por su No

Si señor un momentito por favor. Así respondió a mi solicitud y empezó la espera, la larga espera por una respuesta clara, o si o no.

Esta fue solo una de las ocasiones en que hemos oído de nuestros proveedores, clientes, amigos, conocidos o compañeros responder con un tal vez, después, ahorita, voy a ver.

Todo esto como para no decir no. Demos más valor al no, ahorra tiempo, es claro, y sobre todo denota carácter en nuestro interlocutor.

Vale más un no a tiempo que un voy a ver que hago. Cuando alguien dice no, se gana nuestro respeto, apreciamos su sinceridad y le tomamos más confianza.

Así, en nuestro diario quehacer distingamos a los que pueden decir no y que además ayuden a resolver nuestro problema.

Si el restaurante está lleno y no podemos atender más gente, es mejor rechazar a un cliente hoy y esperar a que vuelva mañana, que ofrecerle una experiencia negativa y que no vuelva. Pero ayudemos y recomendemos 2 o 3 lugares cercanos donde pueda disfrutar de una cena con un nivel parecido a lo que busca en el nuestro.

Amigos, espero que disfruten de esta edición y quedo a la espera de sus comentarios.

Karl Hempel
Director

10 Aperitivos

Ferías

62 Exphore en números:

¿quiénes llegaron y qué opinaron de la feria?

54 Expovino: Dos viñedos chilenos: Concha y Toro y Ventisquero: los separa casi 100 años de experiencia, pero los une su pasión por la calidad.

Gastronomía

42 Chef del Mes:

Jorge Bretón, representante de la nueva cocina valenciana renovada.

44 Salir a Comer:

Un menú recién renovado, en combinación con un acertado mercadeo dan como resultado la atracción de nuevos clientes, y lo más importante la retención de los habituales.

40 Hotelería

Tabacón Grand Spa Thermal Resort: el primer 7 estrellas de Latinoamérica.

Especial de seguridad

50 Prevenir lo imprevisible

La seguridad de una empresa abarca aspectos desde protección e higiene, hasta desastres naturales.

Listado de proveedores de productos y servicios de seguridad

Capacitación

59 Innovación:

El que no aplique nuevos remedios debe esperar nuevos males, porque el tiempo es el máximo innovador.

60 Coaching:

Una alternativa de aprendizaje

De Compras

56 Cervecería:

Restaurante Donde Carlos

57 Delika by Gourmet Imports:

Nuevos productos

58 Cosey:

Seguridad y ahorro de energía

64 Ingredientes

65 Directorio

66 Sobremesa

¿Por qué hay faltante de profesionales en turismo?



Spa de 7 estrellas en San Carlos



¿Sabía usted que el 80% de las bacterias se transmiten a través de las manos?

Asegure la salud, higiene y productividad de sus colaboradores y clientes

Sistemas de Higiene de Manos



Jabón para Lavado de Manos: Spray, Espuma y Gel



Toalla para Secado de Manos: Rollo e Interfoliada



Alcohol Sanitizante: Spray y Gel

www.kcprofessional.com

Guatemala: (502) 2412 3700, Honduras: (504) 574 8966, El Salvador: (503) 2319 4551, Nicaragua: (505) 276 8770, Costa Rica: (506) 2298 3183, Panamá: (507) 366 1720.

A, B, C

Adriana González 16
Adrián Polini 48
 ADT 51
Agustín Guillén 51
Alberto Serrano 51
Alejandro Madrigal 19
Alfaro Ruiz 22
Alfonso Larrain 54
Alfredo Echeverría 56
 Alpha Learning 25
Alvaro Alemán 66
Ana Miranda 58
Andrea Boniche 51
Andrea Rojas 52
Ángela Salazar 52
 Armor Tec Latinoamérica S.A. 51
Arnulfo Madrigal 31
 Aso. Costarricense de Profesionales de Turismo 66
 Asociación de Casinos 13
 Banco Mundial, 47
 Bearcom 51
 Cámara Costarricense de la Construcción 39
 Cámara de Turismo de Siquirres 47
 Caribe Hospitality 34
Carlos Álvarez 56
Carlos Castro A. 10
Carlos Lizama 66
Carlos Morera 53
Carlos Solano 53
Carmen Guerra 34
 Caroma S.A. 22
Cecilia Díaz 51
 Chef profesor, 19
 Ciamesa FoodService 33
 Comandos de 51
 Comandos de Seguridad Delta 51
 Comercial Seyma S. A, Cosey 58
 Comisión Interinstitucional de Marinas y Atracaderos Turísticos 48
 Concha y Toro 54
 Consorcio de Información y Seguridad (CIS) 51
 Coopagrimar RL 22
 Cooperativa Agrícola Múltiple 22
 Cor. JISA Los Centinelas, S.A. 51
 Corporación ONSE, Venezuela. 10
 Cosey 51
 CSS Intemacional 52
 C y C Servicios 51
 C y C Servicios de Seguridad 51

D, E, F

Daniel Campos 34
 Detektor Lo Jack Costa Rica 51
 Ecoplaygrounds 15
Eduardo Barbosa 48
 El Bulli 42
Emilia Campos 26
Emilia González 23
Enrique Castillo 52
 Enterprises 18
 Equipos AB de Costa Rica 26
 Equipos Gala 24
 Eniant Quesada Oses 10
 Eric Koberg 19, 51
 Escuela de Hotelería de la Universidad

Interamericana 66
 Escuela Inter. de Hotelería 14
Estephan Volling 52
Evelyn Bolaños 53
 Explore Nicaragua Tours 37
Federico Amador 51
Federico Cambroner 14, 66
Fernando Sánchez 51
Francisco Dumay 34
 Fufo's Dog 31

G, H, I

Gabriel Quirós 32
 Galería de Viajes Agencia Mayorista 66
Gerardo Mora 33
 GET Enterprises 18
Gonzalo Doverti 54
Grettel Trejos 53
 Grupo Caribeño Intemacional S. A. 48
 Grupo Constenla 54
Grupo Marta 50
 Grupo SPC 52
 Holtermann y Compañía. 54
 Hotel & Club Tower Costa Rica 44
 Hoteles Hilton 66
 Hotel Hampton Inn Suites 50
 ICT 47
Irene Alvarado 47
 Israel Goldgewicht, Fundador de la Empresa TIPS SA. 10

J, L, M

Jacqueline Argote 53
 Jacqueline Madrigal 15
Javier Argeñal 37
 JC Mercantil 24
Jean Jacques Demmers 52
John Duval 54
Johnny Cruz 53
Jonathan Mora 25
Jorge Bretón 42
Jorge Guevara 10
Jorge Hu 12
José Fabio Garnier 53
José Francisco Trejos 25
Jose Miguel Alfaro 22
Joseph A. McInerney 35
Joseph Jamri 52
Juan Carlos Araya 24
Juan Diego Vargas 53
Juan María González 53
 JAPDEVA 47
 La asociación estadounidense de hoteles y alojamientos 35
 Las Torres 17
Luis Diego Trejos 51
Luis Pernet 24
Luis Rojas 17
Marcela Villalobos 47
Marco Aguirre 52
Marco Cavenago 44
Margaret Cornejo 18
Margaret R. Grigsby 60
Mario Chavarría 53
 Más Seguridad S.A. 52
 Master Silvia E. Chaves Quesada 61
Max Cordero 52
 McCormick 32
 MD Comunicaciones del futuro S.A. 52
Miguel Morales 52

Milton Chaves 20
 Ministro de Turismo 47
 M&M Soluciones Seguridad en Infomática 52
 MrSteam 50
Myrna Pierre 49

N, O, P

Nichole Koberg 51
 Nine Stars Costa Rica 12
 Nordic Traders 52
Orr Rivero 66
Óscar Arias Sánchez 47
Oscar Villalobos 48
Pablo Vargas 51
 Pepsi 32
 Plaza de Restaurantes Bratsi 21
 Portafolio Inmobiliario PINMSA 21
 Publi Bordados 18

R, S, T

Rafael Jiménez 51
Rafael Vargas 13
Randall Arroyo 51
Randall Murillo 39
 Restaurante Alfredo's 44
 Restaurante Donde Carlos 56
 Reycom 52
Reynaldo Rodríguez 52
Ricardo Vargas 50
Richard Branson 36
Rodrigo Cedeño 50
Rogelio Sáenz 53
Rónald Camacho 51
Rónald Dobles 51
 RS Seguridad Digital Intemacional SA. 53
 Secunicor Segura 53
 Seguridad y Manutención SA. (Seyma) 53
 Seguridad y Más Cruz Guzmán S.A. 53
 Seguridoc (Document Management Solutions) 53
 Sensormatic de Costa Rica S.A. 53
Sergio Álvarez 44
Sergio Zoch 53
 Seven Stars and Stripes 40
Sigrid Barboza 53
Silvia Jiménez 59
 Sistemas de Protección Incorporados SA. 53
 SolerPazos Group 48
 Spanish Royal Teak 25
 Supli Servicios S.A. 53
 S Y G Sistemas 23
Sylene Campos 21
 Tabacón Grand Spa Thermal Resort. 40
 Tecnología y Acceso Seguridad (TAS) 53
 Thorsten Buehmann 40
U, V, W
 Universidad Politécnica de Valencia 42
 Uwe F.J. Wagner 40
 Ving Card 19
 Virgin Galactic 36
 VMA Seguridad Grupo Almo 53
Walter Coto Molina 48
 Workplace 16
Y, Z
 Yannis Stamatiadis, Fundador de la Empresa Maky S.A. 10
Yeri Mata 50
 Zurcher Arquitectos 21

En MAYCA le ofrecemos los mejores ingredientes:
FOOD SERVICE

**CALIDAD
 SERVICIO
 VARIEDAD**



Contáctenos: Tel:22 09 05 50 Fax: 22 93 27 01
Visite nuestro sitio web: www.mayca.com

Hola quiero felicitarlos por la excelencia cada vez mayor de su revista y página web, soy un usuario permanente de sus informaciones, mucho éxito.

Jorge Guevara

Corporacion ONSE, Venezuela.
corpoonse@hotmail.com

¡Mis Felicitaciones!

Expore fue un gran aporte empresarial a las necesidades del sector hotelero y de restaurantes, sin duda alguna todos salimos ganando de estas iniciativas.

Saludos.

Carlos Castro A.

Director Ejecutivo Fiecag

Buenas tardes compañeros (as) de la Revista Apetito;

Por este medio les solicito el envío de esta excelente revista al compañero Llayro Sevilla Guerrero quien es el Chef Ejecutivo del Hotel Barcelo Langosta Beach, al mismo apartado postal 26-5159- Guanacaste -Santa Cruz. Esto por motivo de que la valiosa información que brinda esta revista no esta llegando a una parte vital del hotel que es la cocina, de la cual el es el encargado de orquestar el conjunto.

En espera de una respuesta positiva.

Licda. Eriant Quesada Osés

Jefe de Recursos Humanos

Tel. (506) 2653 0363 ext 4805 Fax (506) 2653 0415

Apetito

La revista para hoteles y restaurantes

Lamenta profundamente el fallecimiento del señor Israel Goldgewicht, Fundador de la Empresa TIPS SA.

Cliente y amigo de nuestra empresa. Expresamos nuestras más sinceras condolencias y las hacemos extensivas a su estimable familia.

Apetito

La revista para hoteles y restaurantes

Lamenta profundamente el fallecimiento del señor Yannis Stamatidis, Fundador de la Empresa Maky S.A

Cliente y amigo de nuestra empresa. Expresamos nuestras más sinceras condolencias y las hacemos extensivas a su estimable familia.

El World Trade Center Miami presenta

Alimentos y Bebidas de las Américas Feria y Conferencia

**24-26 de septiembre de 2008
Miami Beach, Florida EUA**



- Visite el Pabellón de EUA Destacando Especialidades de todas las Regiones de los EEUU
- Productos Exhibidos en +15 Pabellones Internacionales
- Conozca a más de 300 Expositores de 31 países
- Seleccione a Proveedores de más de 5.000 Productos Producidos Globalmente
- Explore las Características Especiales de la Feria: Exhibición de Nuevos Productos, Premios Alimentos y Bebidas de las Américas, Seminarios Educativos
- Presencie la IV Competencia de Chefs de las Américas
- Establezca contactos con más de 5.000 de sus Homólogos en la Industria



Código Especial de Inscripción Prioritaria: RAP



WORLD TRADE CENTER MIAMI

¡Inscríbese Ahora!

Contacto: 305-871-7910 o afb@worldtrade.org para más información



Basureros de alta tecnología

Evitar el contacto directo del usuario con el basurero es una de las ventajas que tienen los basureros infrarrojos que la empresa Nine Star tiene a disposición de sus clientes. La novedad de estos basureros es que su tapa se abre automáticamente al sentir el contacto de la persona. Jorge Hu, presidente de Nine Stars Costa Rica, explicó que el sistema es un invento conjunto entre ingenieros chinos y norteamericanos. Los basureros son elaborados con un plástico especial llamado APS, cuyas características lo hacen resistente al calor del sol por lo que este no se deforma ni decolora con el paso del tiempo. Su diseño es hermético para evitar los malos olores fuera del contenedor.

El sistema infrarrojo funciona con 4 baterías "D" suficientes para 14 mil aperturas. Cuando está en reposo no consume energía, aumentando su rendimiento. El sistema se abre durante cinco segundos pero también tiene controles por si el usuario desea mantenerlo abierto. Nine Stars cuenta con una variedad de 60 tamaños de basureros, especiales para oficina, restaurantes y bodegas, entre otros usos. La garantía de los basureros es de un año, aunque Hu explicó que si se le da el funcionamiento correcto el producto puede resistir en buenas condiciones hasta 20 años. Para más información sobre estos y otros productos de Nine Star, puede llamar al 2296-3019.

Apuestas en raya

La limitación del horario de los casinos es la directriz que más afectará a este sector tras la promulgación de un decreto que reconoce la ludopatía (adicción al juego) como un problema de salud pública.

El pasado mes de abril, el gobierno anunció la publicación de esta normativa que prohibirá la distribución gratuita de licor entre los clientes del casino.

Además, solo podrán operar en hoteles que tengan como mínimo la categoría de tres estrellas, estar clasificados como hoteles de servicio completo y tener 60 habitaciones como mínimo. Por otra parte, no podrán destinar más del 15% de sus instalaciones a la ubicación del área de juegos.

Sin embargo, el punto que alarma a los empresarios del sector es el del horario. Una vez publicado, los casinos solo podrán abrir de 6:00 p.m. 2:00 a.m.

Rafael Vargas, presidente la Asociación de Casinos, recaló su preocupación al respec-

to, pues esta reducción a solo ocho horas diarias obligaría a reducir el personal. "Perderíamos cerca de tres mil empleos, casi la mitad de los profesionales del sector, pues los casinos están acostumbrados a abrir 24 horas".

Ante esto, Vargas explicó que ellos están negociando con las autoridades gubernamentales para que por lo menos se les permita trabajar en dos turnos y así evitar el despido masivo, "sabemos de varios trabajadores que están completamente desmotivados, pues no saben si mañana tendrán trabajo".

En cuanto a los demás aspectos del decreto, Vargas afirmó que están de acuerdo con todos los puntos, pues ellos mismos han hecho presión para que se aprobara la reglamentación que está en la Asamblea Legislativa desde hace al menos diez años.

El decreto regirá seis meses después de publicarse en el diario oficial La Gaceta.



Repuestos Originales para Equipos Hoteleros

- Café Expreso
- Cocinas
- Rebanadoras
- Granizadoras
- Lavavajillas
- Refresqueras
- Lavadoras
- Refrigeración
- Maquinas para Hielo, etc.

500 marcas europeas & USA

220 Norte Palí Pavas, San José
Tel (+506) 2220 0011 Fax (+506) 2232 7981
E-mail: info@bacco.co.cr Website: www.bacco.co.cr

A.D.L. Seafoods

Productos del mar con la calidad y el servicio que hacen la diferencia.

A.D.L. Seafoods

Teléfono: 2 228-1898 • Fax: 2 289-2674

CAROMA S.A.

DISTRIBUIDORES EXCLUSIVOS

Teléfono: 2 240-4242 / 2 240-2424 • Fax: 2 240-6263 • Tibás, Costa Rica

NO SOLO HAY QUE VER MAS
HAY QUE VER
más claramente

Con el crecimiento, surge la necesidad de tener una visión perfecta del negocio. **MICROS** le ayuda a mejorar su eficacia para satisfacer la demanda de sus clientes. Tener información en tiempo real y fácil de entender, es esencial para tener éxito en este mundo tan competitivo.

Lider Mundial en Sistemas para Hoteles y Restaurantes

Descubra el poder de **micros**

Sistemas Panamericanos, Costa Rica
Tel: 2253-0007 / Fax: 2225-4621
www.sispan.com / Apdo. Postal 8367-1000
Correo Electrónico: ventas@sispan.com

LA MARZOCCO

HECHO A MANO EN FLORENCIA, ITALIA.

Equipos de Calidad para Baristas Profesionales

Máquinas Espresso, molinos, accesorios y detergentes para su estación de preparación de café.

Distribuidora Espresso S.A.
De la esquina noroeste de la plaza 50 mts norte Paseo Belén, local #12.
San Antonio de Belén, Heredia
Tels: 2239.9289, 8347.2460, Tel/Fax: 2239.6932
mcercone@espresso.co.cr

Talento de la Interamericana debutó en Exphore

Estudiantes de Artes Culinarias de Escuela de Hotelería de la Universidad Interamericana, presentaron recetas originales en el Show D' Chef que tuvo lugar durante la feria. La Escuela de Hotelería de la Universidad Interamericana, y su división de Artes Culinarias, realizó un concurso interno en el que los estudiantes del quinto módulo presentaron recetas originales, de las cuales fueron elegidos seis finalistas, quienes tuvieron la oportunidad de presentar sus recetas a los visitantes de la feria.

Federico Cambronero, Director Operativo de la Escuela Interamericana de Hotelería, comentó que se trata de una iniciativa para estimular la creatividad de los estudiantes, y al mismo tiempo mostrar al mercado el potencial talento que existe en Costa Rica.

"El concurso interno para presentar recetas originales en Exphore motivó mucho a los estudiantes, se logró una excelente participación. Estamos muy satisfechos con el resultado, los ganadores presentaron sus recetas durante la feria, demostrando que en el país existe mucho potencial", comentó Cambronero.



Federico Cambronero, "Con este tipo de actividades logramos proyectarnos como institución, estamos dando a conocer el talento que existe, el empresario del sector tiene que darse cuenta que en el país hay mano de obra calificada y mucho potencial".

Opciones para pequeños huéspedes

Uno de los requisitos para hoteles y restaurantes, especialmente los definidos como familiares, es el contar con un área de juegos. En el mercado existen varias empresas proveedores de este tipo de productos, una de ellas es Ecoplaygrounds, la cual además de ser amigable con el ambiente, cuenta con diferentes alternativas de diseño para estas áreas.

Jacqueline Madrigal, del departamento de Ventas de Ecoplaygrounds, comentó que esta empresa cuenta con diseños exclusivos para los diferentes espacios. "Se diseña de acuerdo al gusto del cliente, al presupuesto que desea asignar y sobre todo al espacio con que se cuenta, por eso cada diseño es único, se pueden incorporar árboles, o realizar diseños más sencillos para espacios interiores".

Todos los trabajos se realizan con madera de pino, importada de Chile, tratada y con 20 años de garantía en exteriores.

La gran ventaja es que al utilizar este tipo de madera, también se contribuye con el medio ambiente, ya que se trata de madera certificada como reforestada, además utilizan otros accesorios reciclados como la teja.



Ecoplaygrounds no solo realiza áreas de juego, sino otros trabajos en madera como decks, pérgolas, kioscos, basureros, entre otros productos. Para más detalles puede contactarlos al teléfono 2282 3313

ELECTROFRIO
Somos equipo para su negocio!

100% CALIDAD Y RESPALDO
Credito • Garantía • Servicio • Repuestos • Menaje

FOGEL

Tel: 2244-5530 • www.electrofriocr.com
Santo Domingo de Heredia, de la Cruz Roja
100 mts. oeste, y 100 mts. norte.

Le Productos Chandelier
Irresistible sabor y perfecta higiene a un precio muy competitivo.

Llámenos y ordene las mejores carnes:

- Pastrami • Roastbeef de lomo de res
- Jamones de res, pollo, pavo, cerdo
- Pancetta y tocineta • Salsas y sopas
- Lomos y lechones • Chorizos y salchichas
- Salami • Mantequilla Café de París.

Una extensa gama de productos de primera calidad, de la cocina francesa, que podemos fabricar o maquilar para su hotel o restaurante.

Le Chandelier Restaurant
Pedidos al teléfono: 2225-3980

Le Chandelier Catering Service
En su empresa, domicilio, o en cualquier parte del país.
San Pedro, Montes de Oca
Tels.: 2225-3980
2253-3241

www.lechandeliercr.com

Tips
Hotelería • Gastronomía • Hogar

Nueva línea de CHAFERS

Encuéntrelos en:

<p>Tips Sabana De Canal 7, 50 mts sur y 50 oeste, carretera a Pavas Tel.: (506) 2290-2449 • Fax: (506) 2231-6042</p>	<p>Tips Jacó 650 mts este de la Municipalidad de Jacó Tel.: (506) 2643-2878 Fax: (506) 2643-2876</p>	<p>Tips San José Avenida 2 contiguo al Gallito Tel.: (506) 2221-9564 Fax: (506) 2221-3964</p>
<p>Tips San Pedro 75 mts oeste del Mas x Menos Telefax: (506) 2280-5857</p>	<p>Tips Guanacaste Centro Comercial Do It Center (Liberia) Tel/Fax: (506) 2667-0738</p>	<p>Asesores de Ventas Tel.: (506) 2290-2449 ext. 108 / 115 ventas@tipscr.com</p>



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.



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

aperitivos

Kimberly Clark con tecnología para limpieza



Kimberly Clark cuenta con una amplia disponibilidad en productos para limpieza, que se renuevan constantemente. Tel: 2298-31-83.

Kimberly Clark presentó al mercado la novedosa tecnología Airflex, en las toallas de manos Kleenex y Scott, se trata de un concepto ahorativo, en diversidad de presentaciones, en cajas de 6 o 12 rollos.

Airflex garantiza un material más absorbente, resistente, con un mejor costo en uso y una imagen inigualable, ya que con esta exclusiva tecnología, se genera cámaras de aire en cada toalla, que atrapan el agua rápidamente, facilitando el proceso de secado de las manos.

Además, Kimberly Clark aprovechó EXPHORE para mostrar una amplia variedad en productos especializados ideales para la limpieza, como la línea kimcare, que son alcoholes antibacteriales, jabones y limpiadoras para la piel, así como una gran diversidad en dispensadores de diferentes tipos y tamaños, en los cuales podemos encontrar dispensadores electrónicos los cuales darán una variedad de ventajas a sus clientes como ahorro y control en las cantidades de producto que se utilizan.

De acuerdo con Adriana González, gerente comercial de Workplace, una línea nueva muy importante para el segmento de Foodservice y hotelería, bajo la categoría Workplace son los paños de microfibra con tecnología microban para inhibir la proliferación de bacterias y que se ofrecen en 3 diferentes colores para 3 diferentes usos, para limpieza general, para limpiar grifería y para la limpieza de cristales.

El Wypall x70 es otra herramienta ideal para la limpieza, que sustituye el paño normal por trapos de algodón.

La categoría Workplace también dispone de equipo de seguridad como los guantes en todas las tallas, ideales para evitar el contacto con químicos y para la limpieza de cocinas.

Productos para el mercado gourmet

Las Torres es una empresa 100% costarricense, cuya especialidad es la fabricación de siropes para café y cócteles. Su objetivo es el segmento de cafeterías tipo gourmet y la elaboración de panes y repostería. Para esta industria también ofrecen colorantes y saborizantes.

Luis Rojas, Ejecutivo de ventas de Las Torres, explicó que los principales sabores que les exige el mercado son la menta, el amaretto, la crema irlandesa, vainilla, caramelo y el licor de café, aunque cuentan con al menos 50 sabores diferentes, para satisfacer los más exigentes gustos.

Otro de los productos elaborados por Las Torres son las especialidades en glass para decorar postres y pasteles, estos son de mora, fresa y melocotón y vienen con trozos de frutas. Para helados y postres también ofrecen topping de chocolate y fresa en presentaciones de 1 litro y 2 galones.

Las bebidas en polvo son el producto más novedoso que están ofreciendo, Rojas comenta que vienen en sabores de té con limón y melocotón, naranja y ponche de frutas, y también a base de leche como la crema y la fresa. Para información puede contactarlos al 2224-9938.



El sundae de chocolate perfecto!

mixtura en polvo LAS TORRES

crema chantilly LAS TORRES

sirope de almendra LAS TORRES

topping de chocolate LAS TORRES

¡mmmm!

¿Rico verdad? Llámenos al

Tel.(506) 22531296 Fax.(506) 22257873

info@lastorrescr.com www.lastorrescr.com

Publicidad en materiales duraderos

La empresa Publi Bordados ofrece artículos textiles que cumplen con la función de promocionar la empresa, y al mismo tiempo uniformar al personal, o bien para obsequios a clientes. La textilera cuenta con variedad de camisas, tanto de vestir como tipo polo; gorras, delantales, bolsas ecológicas y pantalones de trabajo. Los pedidos van desde una sola prenda en adelante, tomando en cuenta que a mayor cantidad el precio es más favorable.

Las compañías interesadas eligen el logo y lo envían, por fax o internet, especificando el tamaño y la posición donde la desean. Margaret Comejo, encargada de ventas comentó que cuando se recibe el pedido, Publi Bordados elabora un presupuesto y una muestra del producto para que el cliente lo vea y decida si acepta el resultado, y facilita prendas en diferentes tallas para que los empleados se prueben el producto.

Publi Bordados cuenta con una gama de 15 colores en las camisas polo, 5 colores en los bolsos y 7 en las gorras. Para información: 2440-3413.

Melamina es la novedad en equipo de catering

livianos y resistentes son algunas de las características de los equipos para catering de la empresa GET Enterprises, distribuidos en Costa Rica por la empresa Tips.

Eduardo Von Chon, instructora de GET explicó que estos productos son elaborados con melamina lo cual los hace resistentes al calor y el frío. Pueden usarse para el baño maría, son ideales para barras de ensalada, además de que el material permite una amplia variedad de colores.

La melamina evita que se acumule grasa y demás restos de comida, para garantizar una mayor higiene. Otro de los materiales con los que están contruidos es el poli carbonato, material que hace al equipo más liviano en comparación con los de porcelana y resisten más de 100 grados de temperatura. Para información: 2290-2449.



Tecnología en cerraduras

La cerradura de proximidad es uno de los mecanismos más avanzados que ofrece la empresa Ving Card para hoteles y condominios. Eric Koberg presidente de Amotec distribuidor de Ving Card, explica que este mecanismo cuenta con cuatro sistemas de llave. Uno de ellos es el de tarjeta, pero a diferencia de las cerraduras convencionales, en esta no se inserta la tarjeta,

porque la puerta abre con solo acercar la tarjeta a la cerradura. Otro tipo de llaves son unos relojes plásticos, resistentes al agua, lo que permite a los huéspedes salir de la habitación sin bolsos o billeteras, ya que la llave la pueden llevar en la muñeca, con la libertad de ir al spa, la piscina, o al gimnasio del hotel, sin preocuparse por perder o mojar la llave. Los

otros sistemas del keyfox, que es un pequeño llavero, y la tecnología de la cerradura permite también que el huésped use su celular como llave. Con este sistema el hotel envía el código por medio de mensaje de texto una vez hecha la reservación para que el huésped pueda abrir su habitación desde el momento en que llega al hotel. Para más detalles puede comunicarse al 2285-4700.



Nuevas alternativas de capacitación gastronómica

La empresa Chef profesor.com ofrece una variedad de cursos, con el objetivo de preparar a los chef en los distintos avances que se presentan en el mundo culinario.

Alejandro Madrigal, Manager de Chef profesor, explica que ellos ofrecen distintos servicios que abarcan cursos sobre organización y administración de restaurantes, pastelería, cocina molecular, etiqueta y protocolo de la cultura China, así como cursos especiales para profesionales del sector hotelero.

Además de los servicios de educación, también organizan eventos como ferias, fiestas, lanzamientos de productos, eventos especiales y diseño de uniformes para chef. Para mayor información puede comunicarse al 2241-4208



IMESA SISTEMAS S.A.

HENNY PENNY
Global Foodservice Solutions



- Freidoras eléctricas y a Gas
- Exhibidores de Alimentos
- Rostizadores
- Empanizadores

BUNN



- Equipo de cafetería
- Percoladores
- Molinos

- Puntos de venta
- Hardware & Software

par home
PixelPoint
Simply Better POS.



- Sistemas de Comunicación



TAYLOR



- Cocteles, batidos, conos, sundays, granizados

Distribuido por IMESA SISTEMAS S.A. Tel (506) 2272 7536 Fax (506) 2272 7583 Info@imesasistemas.com

HABITACIÓN DULCE HABITACIÓN

Su meta es la satisfacción de sus clientes. La nuestra también. Diseñamos soluciones para lograrlo.

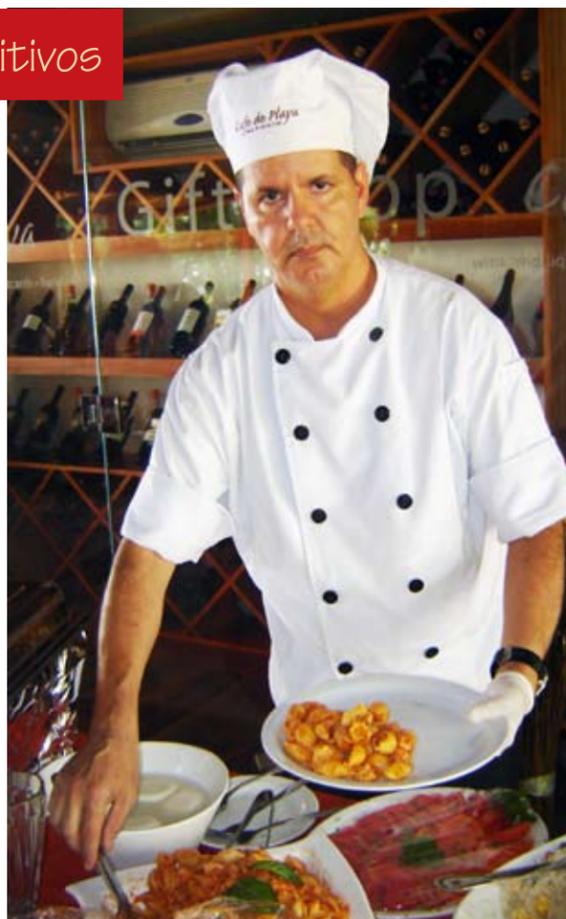
PROGRAMA PARA HABITACIONES

- Coffee makers especiales con sistema antigoteo y apagado automático de seguridad.
- Programa completo que incluye jarras y demás implementos necesarios para brindar comodidad a sus huéspedes.
- Finos chocolates Britt como "amenities".



Britt
www.cafebritt.com

CAFÉ BRITT COSTA RICA, S.A.
Servicio al cliente: +506 2277-1620 | Central: +506 2277-1500
www.cafebritt.co.cr | ventas@cafebritt.com



Tips del chef

Milton Chaves tiene 24 años de experiencia en el mundo de la gastronomía. Ha trabajado principalmente en restaurantes y hoteles especializados en comida fusión y desde hace 2 años y medio es chef del complejo Playas de las Palmas ubicado en playas del Coco.

“Lo ideal para conservar el color y textura de los vegetales es introducirlos por 20 segundos en agua hirviendo e inmediatamente introducirlos a un recipiente de agua con hielo” contó Chaves.

El choque térmico de las temperaturas, evita que la legumbre pierda su color y textura naturales, por lo que antes de servirlos debe hacerse este procedimiento, según Chaves, el proceso hace que se suspenda la cocción interna de la legumbre o verdura y así se conservan los nutrientes.

Chaves compartió algunas tendencias actuales de la gastronomía. “Ahora la línea es cocinar con semillas, para todo plato, caliente o frío”, dijo.

También en el asunto de vinos, Chaves contó que ya no es tan radical el acompañar un platillo con un vino específico.

“Como hay tantos viñedos, se le deja la elección al cliente, por supuesto que puede hacerse la recomendación, sin embargo no está mal visto por ejemplo que un comensal acompañe un platillo de mariscos con un vino tinto o uno de carne roja con un blanco. Digamos que se rompió con ese estilo” dijo el chef.

¿Qué hay de nuevo?

Portafolio Inmobiliario PINMSA, arrancó la construcción de la Plaza de Restaurantes Bratsi, un proyecto ubicado en la entrada principal a Heredia y que forma parte de Plaza Bratsi, donde actualmente se encuentran empresas como Tienda Rosabal, Laboratorios Raven, Universal, Aerocasillas y Giacomini.

La gerente de Mercadeo de PINMSA, Sylene Campos indicó que Bratsi Restaurantes ofrecerá a los visitantes una variedad de comidas dentro de las que destacan las italianas, mexicanas, japonesas y americanas, entre otras.

“Bratsi Restaurantes, será la plaza de comidas casuales más moderna de Heredia, con 7 restaurantes de prestigiosas marcas y una sucursal bancaria”, señaló.

La constructora a cargo del proyecto es Constructora Estructiva S.A., y el diseño y la arquitectura están en manos de Zurcher Arquitectos. Portafolio Inmobiliario ha desarrollado importantes proyectos como Plaza Itskatzú, el Centro de Negocios Trilogía, el Hotel Courtyard Marriott y El Centro Corporativo El Cedral, al oeste de la capital. Actualmente, construye Avenida Escazú, un lujoso proyecto de oficinas, residencias, hoteles y comercios.



Área total del proyecto: 3 hectáreas
 Área construida para restaurantes y comercio: 3 790 m².
 Restaurantes: 3 190 m²,
 Oficentro 1: 12 683,71 m².
 Oficentro 2: (por desarrollar): 25 000 m².
 Parqueo: 380 espacios.

EG Equipos para Hoteles y Restaurantes

gastronómicos

Diseño
y
Fabricación

OFERTA DEL MES
Traiganos toda
cotización en equipo
y se la mejoramos en
precio y calidad.



TEL: (506)2226-8917

Refrigeración Industrial - Equipos Restaurante - Equipos Panadería / Pizza

Cocina a gas - Planchas - Grill - Freidores - Cámaras de Refrigeración - Congeladores Industriales - Cuartos fríos - Hornos para Pastelería - Pizza - Afinadores

www.equiposgastronomicos.com



Soluciones para sus proyectos inmobiliarios

English
spoken

línea blanca • muebles • aires acondicionados • audio • video • computadoras



En **M Soluciones Integrales** le ofrecemos variedad de equipos de alta calidad, muebles hoteleros diseñados a su medida, la mejor asesoría en el diseño del espacio interno, respaldo y servicio técnico en todo el país, línea de crédito revolucionaria para su empresa.



Línea gratuita: 800-270-7070

Tels.: (506) 2437-4198 • (506) 2437-4210 / Fax: (506) 2437-4245

P.O. Box: 1131-4050, Alajuela / E-mail: smsoluciones@grupom.net / www.smsoluciones.com



Nuevos productos de Caroma

Piña, papaya, fresa y zanahoria, todo picado y congelado, especialmente para elaborar jugos y coctelería, son los nuevos productos que distribuye la empresa Caroma S.A, desde que incorporó la marca Alifroz.

Jose Miguel Alfaro, Encargado de Mercadeo comentó que se trata de productos de Zarcero, preparados por Coopagrimar RL, que es la Cooperativa Agrícola Múltiple de Alfaro Ruiz. Coopagrimar garantiza una durabilidad del producto de 24 meses en el congelador, además también ofrecen congelados cebolla, chile dulce, un sazónador orgánico que sirve como aderezo a diferentes carnes y jugo de piña colada clarificado ya preparado, disponible en presentaciones de un litro.

Caroma también distribuye Natu Fruit que son pulpas que vienen en presentaciones de galón y en diversidad de sabores. Para sus pedidos puede contactar al teléfono: 2240-24-24.

"Los productos congelados se venden por kilo, pero que la fabricación puede adaptarse a las necesidades de los clientes". Jose Miguel Alfaro, encargado de mercadeo.

Software completo

Software para puntos de venta, bares, restaurantes, spas. Son 100% gráficos, el usuario no debe memorizar nada, están hechos en Estados Unidos y se distribuyen exclusivamente para Costa Rica, desde hace cinco años por la empresa S Y G Sistemas de Centroamérica.

El sistema es muy completo y es capaz de llevar todo el control de un negocio, dispone de un menú oficina, controla inventarios, es multilingüe y tiene integradas 10 áreas para trabajar entrelazadas a través de la red.

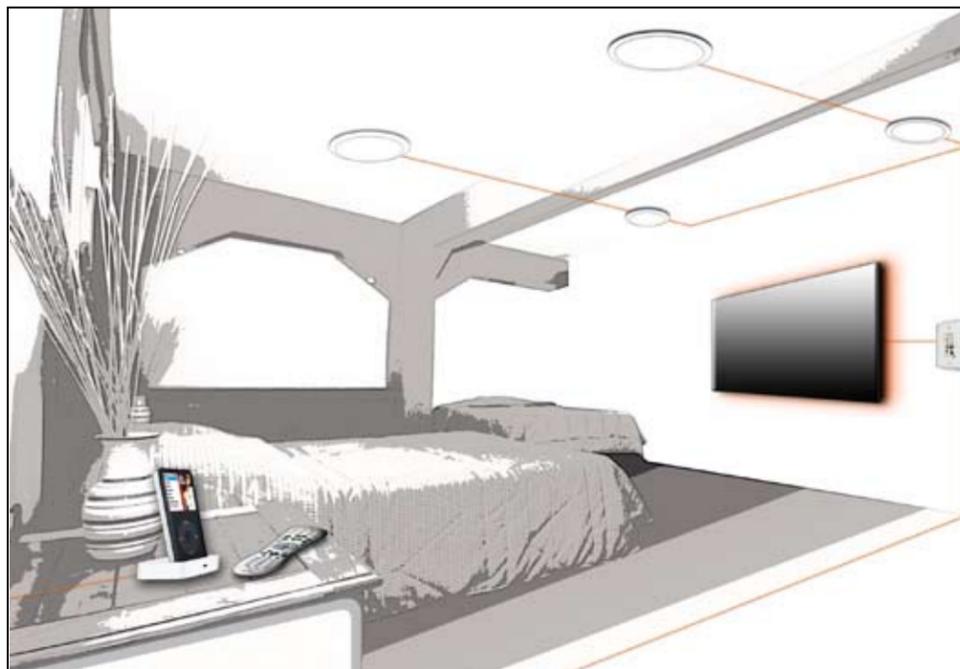
"Automatiza todo, por ejemplo, en el restaurante abre un mesa, se indica el número de personas, si van a pagar juntos o separados, incorpora el menú, factura de inmediato, dando indicaciones a la cocina, el bar y a la caja. Además se puede entrelazar con la piscina, el bar, el spa y hasta las habitaciones", contó Emilia González, Gerente de Ventas de la empresa.

S Y G Sistemas cuenta con alrededor de 150 instalaciones en Costa Rica, de estos sistemas.

Así que si usted necesita llevar un control total y automatizado de su negocio busque más información en www.sygsistemas.com, o contáctelos por medio del teléfono 2290 19-70.



Jorge Salas, Presidente de S Y G Sistemas de Centroamérica, distribuidor exclusivo para Costa Rica de Aldelo, un software para administrar el punto de venta.





El sistema de audio ambiental, que se incorpora de forma casi invisible en las habitaciones de su hotel. Permita que su cliente disfrute de su propia música, brindándole conexión a su reproductor MP3, T.V., celular, portátil... al sistema de música ambiental. Imagínesse a sus clientes personalizando el ambiente de la habitación mientras disfruta del confort del audio en High Definition.

¿Ya se lo imaginó?

Permítanos Asesorarle.
Tel: 2440- 0998
info@gdscr.com



Expertos en soluciones óptimas
Una empresa del grupo Dinco Sotomayor S.A

**DE IMAGINARLO A TENERLO...
HAY SOLO UN PASO**

*También soluciones innovadoras para restaurantes
GDS S.A Representantes de Sansonic para Centroamérica.
Todos los derechos reservados © 2008 Sansonic Electronics USA,
Los Angeles, California.





KEITH & RAMÍREZ

El equipo que le brinda soluciones...

-  Equipos para Hotelería y Restaurante
-  Equipos de Limpieza e Higiene
-  Equipos de Panadería y Pastelería
-  Equipos de Lavandería
-  Servicio Técnico y Repuestos
-  Diseño de Proyectos
-  Menaje

Avenida 12 calles 16-18, B° los Angeles, San José.
De la Terminal de buses de Puntarenas 25 mts Oeste.
Teléfono: (506) 2223 - 01 11 Fax: 2222 - 24 12 www.kr.co.cr

Muebles para exteriores

JC Mercantil ofrece tres líneas de muebles, principalmente para exteriores y eventos especiales. Los muebles para exteriores están hechos con Ratán plástico, material que no se decolora ni resquebraja con el sol, estas cualidades están garantizadas por cinco años si los muebles están constantemente a la intemperie y por siete años si permanecen a la sombra. Estos muebles están forrados con telas especiales que resisten la humedad y no se manchan. Juan Carlos Araya, Gerente de Ventas de JC Mercantil, explica que también cuentan con una línea de mesas y sillas plegables de resina, las ofrecen en diferentes tamaños y formas especiales para servicios de catering y actividades en hoteles. Sus otros productos son somneros para colchones, elaborados con maderas europeas, los cuales son utilizados como cama extra en las habitaciones de los hoteles. Para más detalles, puede contactarlos al 2445-8010.



Para superar la barrera del inglés

La academia de enseñanza del inglés Alpha Learning ofrece un sistema de aprendizaje personalizado y con una flexibilidad de horarios adecuados al sector laboral. José Francisco Trejos, Director de marketing, comenta que Alpha Learning imparte clases individuales y permite al alumno escoger el horario que más le convenga, con la posibilidad de cambiarlo de manera que se adapte a sus demás actividades. Trejos explica que el sistema de enseñanza consiste en darle al alum-

no soporte audiovisual, fonética, modismos, además de la gramática y la conversación. El alumno no avanza con una nota mínima, ya que debe superar al 100% las lecciones para poder ingresar al siguiente nivel. Alpha Learning tiene como incentivo que la persona al inscribirse adquiere una membresía de por vida, en caso de querer practicar el idioma o retomar algunos elementos que haya olvidado. Para más detalles sobre este sistema, puede contactarlos al teléfono 2280-7637.



Estilo europeo es la novedad en muebles

La mueblería Spanish Royal Teak, introdujo la línea hotelera de muebles de madera en teca mezclada con metal, principalmente aluminio y acero inoxidable, los diseños son de origen europeo. Jonathan Mora, propietario de Spanish Royal Teak comenta que presentaron esta línea para ofrecerle novedad a sus clientes.

Los muebles de Spanish Royal Teak, son elaborados con maderas costarricenses y panameñas de teca. La empresa cuenta con varias plantaciones de teca, la cual es originaria de Asia. El ciclo de la plantación es de 30 años mínimo y Spanish Royal Teak tiene materia prima de sembradíos hechos por la compañía bananera a finales de los años 40, por lo que la madera actual tiene unos 60 años, aumentando su calidad y permitiendo a la mueblería competir con los mercados asiáticos. Para información: 2201-6255



Las clases se dividen en tres secciones de 30 minutos; la primera se recibe individual con el profesor, la segunda parte en el laboratorio, para pasar finalmente a los salones de conversación, donde se practica lo aprendido.

Equipos para cocina

Son fabricantes e importadores de una oferta amplia de equipos para cocina. Pueden proveer desde un cuarto frío, urnas especiales frío-caliente, cámaras horizontales y verticales, hornos, planchas, parrillas, freidores, mesas de trabajo, fregaderos industriales, baños marías, sistemas de extracción, kioscos completos, bandejas para sushi y todo tipo de cocinas industriales. Equipos Gala de Centroamérica ofrece diversidad de opciones y fabrican según la necesidad de cada cliente, dependiendo el espacio, realizan el diseño y brindan el servicio de reingeniería. "Se trabaja en conjunto con el chef, para suplir el lugar con lo necesario",

contó Luis Pernet, del departamento de mercadeo. Equipos Gala, cuenta con más de 15 años de experiencia en la fabricación de equipos de refrigeración y gas, además realizan trabajos especiales en acero inoxidable. Todos los equipos vienen con voltajes de 110 o 220 voltios. Las cámaras se ajustan a las necesidades del comercio, y sus capacidades varían entre los 600 litros a los 1200 litros. Los modelos pueden tener de una puerta a cuatro puertas, y todos están construidos con acero inoxidable. Encuentre más información sobre sus productos en www.equiposgala.com, o al 2227-2818.





Somos Fabricantes e Importadores

Contamos con la Mejor Calidad en Cuartos Fríos

Garantía de 1 año en todos nuestros equipos

2227 2818 / 2227 2848 / 8834 6261

www.equiposgala.com

San Sebastián, Contiguo a Multifrío

Sistemas de Extracción
Urnas para Calientes y Fríos
Cámaras de Refrigeración
Cocinas y Hornos
Baño-Marías
Freidores
Planchas
Parrillas
Mesas Frías
Mesas de Trabajo
Fregaderos Industriales

JOPCO

Artículos para hoteles y restaurantes

Tels. (506) 2215-3545 • 2213-7624
jopcoer@racsa.co.cr • Guachipelin, Escazú.

DISTRIBUIDORES DE ARTÍCULOS PARA HOTELES Y RESTAURANTES





Productos para Spa

Ofrecen más de 5000 productos diferentes, especialmente para hoteles y spa. Súper Salón, dispone desde cepillos para el cabello, hasta secadoras y paños, todo lo que necesita un centro de belleza o estética. De acuerdo con Emilia Campos, jefe de Súper Salón, se está lanzando una nueva línea de productos para limpieza de la marca More, especiales para pisos, vidrios y suavizantes de ropa. "Además estamos ofreciendo un set de piedras calientes para masajes, ideales para el spa, así como las diversas líneas para tratamientos estéticos", dijo Campos.

Veronica Campos masajista de Súper Salón, mostró las piedras calientes, especialmente para el Spa. Para conocer más productos de Super Salón puede contactarlos al teléfono 2225-02-52



Especialmente para cocinas

Equipos AB de Costa Rica se especializa en el diseño y la fabricación de equipos para cocina, en acero inoxidable. La empresa cuenta con una amplia variedad en refrigeración y a gas, así como diversidad en freidores, hornos de convección, gratinadoras y asadoras, planchas, umas, cámaras.

Entre los artículos más novedosos que ofrecen se encuentran las cámaras especiales de refrigeración, de 6 gavetas y tres puertas, para almacenamiento masivo y organizado.

También una cocina con 6 quemadores, que además cuenta con una plancha y un grill y en su parte interior tiene una refrigeradora.

La cocina china tiene wok incorporado y una cachera para la salida de agua, además un recipiente especial para el desagüe.

Una cocina hotelera tiene cuatro quemadores y un horno, con respaldo alto y un estante aéreo.

Para conocer más sobre los productos de Equipos AB, contáctelos al teléfono: 2239-55-16.



Máquinas de café popularizan bebida

Pese a que Costa Rica ha sido un tradicional productor de café, los ticos no se han caracterizado por ser expertos tomadores. Sin embargo, con las máquinas vending, esto ha ido cambiando poco a poco, ya que han logrado popularizar el acceso a esta bebida, con excelente calidad. Guillermo Amador, Gerente General de Saeco Centroamérica, comentó que la tecnología de vending se ha desarrollado mucho en los últimos años, y que ello ha permitido el acceso de bebidas calientes de excelente calidad a un público masivo.

"Esta tecnología permite al usuario acceder a la bebida deseada, preparada de la mejor manera con solo oprimir un botón, además a un precio justo en relación con la calidad". Amador señaló que la empresa Saeco ha contribuido con el desarrollo de la cultura del café en el país, tanto por el apoyo en capacita-

ción a baristas, como también por la cantidad de máquinas vending que sus clientes han colocado, las cuales representan más del 70% de sus ventas totales.

Esto a su vez, ha generado un cliente más exigente, que también sabe reconocer un buen café, y por lo tanto está pidiendo calidad a las cafeterías.

Una de las ventajas de Saeco Centroamérica es el respaldo en servicio técnico y repuestos, con que cuenta la empresa.

"Nuestros clientes, tanto de Costa Rica como del resto de la región (Centroamérica, el Caribe y la parte norte de Suramérica), reciben toda la capacitación necesaria para el manejo de los equipos, así como su mantenimiento preventivo y correctivo. Además si es necesario, los técnicos se desplazan al país que lo requieran, es una responsabilidad con nuestros clientes".

Guillermo Amador, Gerente General de Saeco Centroamérica, comentó que la tecnología del vending ha evolucionado, para convertirse en un producto accesible a todo nivel, desde las más grandes ubicadas en hospitales y centros comerciales, hasta las más compactas que pueden colocarse en un esquina de la oficina, o en el escritorio, para uso más doméstico.



NUEVA LÍNEA EN BALANZAS Y TERMÓMETROS

pelouze®



Balanza mecánica FGA12R

- Lectura doble
- Marcador rotativo para una fácil tara
- Elaborada en acero inoxidable
- Incrementos 5g
- Capacidad Máxima 32 onzas

Balanza mecánica FGA22R

- Lectura Doble
- Marcador rotativo para una fácil tara
- Elaborada en acero inoxidable
- Incrementos 10g
- Capacidad Máxima 5 libras



Termómetro para horno FGTH055

- Elaborado en acero inoxidable
- Doble lectura Fahrenheit y Celsius
- Fácil instalación
- Incrementos y disminuciones 10F, 10C
- Rango de temperatura 60-580F, 20-300C



Termómetro para congelador y refrigerador FGR80DC

- Elaborado en acero inoxidable
- Doble lectura Fahrenheit y Celsius
- Fácil instalación
- Incrementos y disminuciones 2F, 1C
- Rango de temperatura -20-80F, -30-30C



Termómetro infrarrojo de bolsillo FGTM500

- Medida rápida y confiable de temperatura
- Incrementos y disminuciones 0.1F, 0.1C
- C/F Máximos, mínimos y modo ajustable
- 2 CR2032 Baterías (incluidas)
- Rango de temperatura -67-482F, -55-250C



Termómetro para alimentos Digital FGTM1000

- 1 LR44 Batería (incluida)
- Incrementos y disminuciones 0.1F, 0.1C
- Lectura en Fahrenheit y Celsius
- Rango de temperatura -40-450F, -58-230C

Encuéntrelos en:



Hotelería • Gastronomía • Hogar

Tips Sabana

De Canal 7, 50 mts sur y 50 oeste, carretera a Pavas
Tel.: (506) 2290-2449 • Fax: (506) 2231-6042

Tips San Pedro

75 mts oeste del Mas x Menos
Teléfono: (506) 2280-5857

Tips Jacó

650 mts este de la Municipalidad de Jacó
Tel.: (506) 2643-2878
Fax: (506) 2643-2876

Tips Guanacaste

Centro Comercial Do It Center (Liberia)
Tel/Fax: (506) 2667-0738

Tips San José

Avenida 2 contiguo al Gallito
Tel.: (506) 2221-9564
Fax: (506) 2221-3964

Asesores de Ventas

Tel.: (506) 2290-2449 ext. 108 / 115
ventas@tipscr.com

Ideas with passion



MAQUINAS PARA CAFE ESPRESSO Y CAPPUCINO

- Doméstico y Profesional
- Oficina Automático
- Profesional de Grupo
- Vending (autoservicio)



Tel.: 2291-1151 • Fax: 2291-1656

Diagonal a oficinas centrales de Pizza Hut, Pavas Condominios Zora, Local No. 15

E-mail: info@saeco.co.cr • www.saecocentroamerica.com

Experience
Tea forté[®]
Foodservice

aperitivos



Durante el Show Room de Ciamesa, los proveedores presentaron novedosos productos, como los empaques de Musa Green Group, hechos con fibra de palma, y que se espera lleguen a sustituir los fabricados a base de estereofón.

Adiós al estereofón

Los empaques a base de fibra de palma de "Musa Green Group", que tienen como propósito sustituir el estereofón, fueron parte de las novedades que Ciamesa FoodService, la división de food service del Grupo Constenla presentó en el reciente "Show Room" que realizaron en las instalaciones de esta compañía.

Y es que según comentó Gerardo Mora, gerente de mercadeo de esta compañía, la actividad cumplió con varios propósitos, el primer de ellos fue presentar de manera oficial la nueva división de la compañía. "Ciamesa es la división enfocada en food service, una división que hemos venido desarrollando con la introducción de nuevos productos, y que orgullosamente podemos decir que contamos con una oferta completa, desde carnes, vinos, licores, bebidas, higiene, y todas las soluciones para el sector".

Además de presentar los nuevos productos, y las líneas de licores disponibles para fin de año, el Show Room contó con diferentes actividades para los asistentes, como charlas de cocina molecular, cocina fusión, maridaje entre vinos y carnes, entre otras tendencias de la gastronomía.

Colores y diseños que enfrían

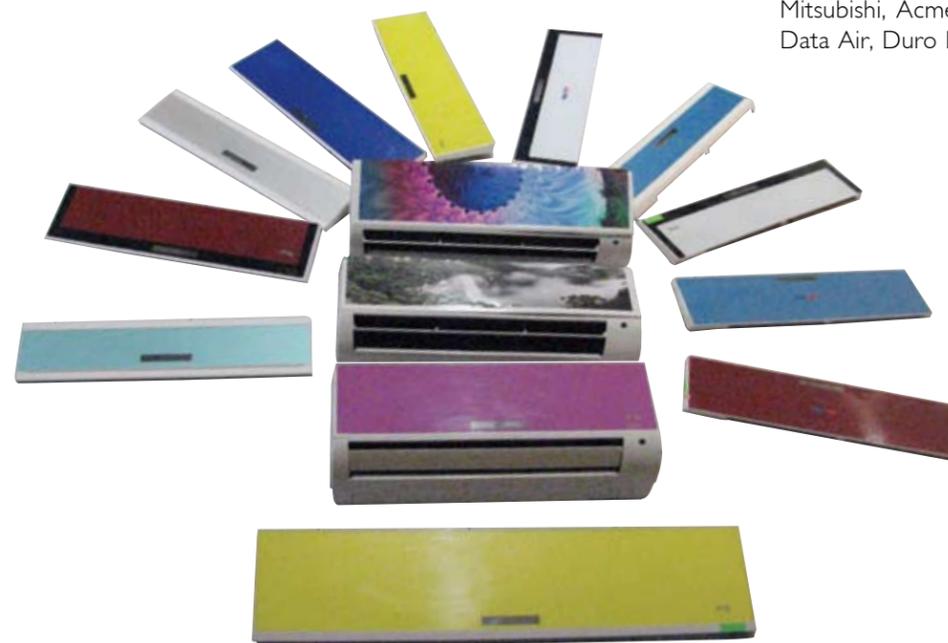
Multifrío recientemente, lanzó una nueva línea de aires acondicionados llamada Air Pro Deluxe. Se trata de una marca propia, con la misma capacidad, eficiencia, y desempeño de un mini-split, pero con la ventaja de que su diseño se puede personalizar, de acuerdo con el gusto del consumidor. Las carátulas del aire se pueden intercambiar fácilmente, con una gran variedad de colores, en cuanto a los diseños la elección es ilimitada, ya que se puede imprimir la que el comprador desee.

Según comentó Salo Ponchner, Gerente General de la empresa, se trata de una excelente opción en una época en la que el consumidor busca productos que

se adapten a su gusto.

"La idea es que el aire se sienta y sea parte del espacio. Se puede optar por un color igual al de la habitación, de manera que no se note su presencia, o bien escoger diseños que complementen la decoración, como el caso de pinturas o fotografías".

Ponchner agregó que los Air Pro Deluxe, además de ser aires acondicionados, funcionan como ventiladores, deshumidificadores, y algo que vale la pena resaltar es que cuentan con una función de ahorro de energía, que más que una moda, se ha convertido en una necesidad. Además de contar con las marcas propias, Multifrío es representante de marcas reconocidas a nivel mundial, como es el caso de Lenox, York, LG, Mitsubishi, Acme, McQuay, Trane, Schneider, Electric, Data Air, Duro Dyne y Johnson Controls.



La línea de aires Air Pro De Luxe, es una marca propia desarrollada por Multifrío, con inagotables opciones para la decoración, ya que sus carátulas intercambiables permiten elegir el diseño o color a utilizar.

Delika[®] Tasting the good life
by Gourmet Imports

Para sus pedidos al detalle y de Foodservice Tel.: 2281-2855
Fax: 2253 0449 • www.gourmetimports.co.cr

Más noticias en:
www.apetitoenlinea.com

Carros de Servicio y Hotelería

Además le ofrecemos todo lo necesario para la limpieza de su hotel o restaurante:

- Mopas, señales de piso, equipos industriales especializados para la limpieza de pisos, entre otros.
- Ofrecemos productos y tecnologías de vanguardia que hacen que nuestras marcas sean líderes en el mercado.

Importador exclusivo:

PROLIM
Productos de Limpieza Industrial



Tel. 2248-0538 ó 2248-0557 | Fax: 2248-0529 | info@prolimcr.com



Arnulfo Madrigal, propietario de Fufo's Dog comentó que entre los proyectos a mediano plazo están lanzar en alianza con Demasa ,Fufo's Dog Snack, que mantendrían un concepto similar de los hot dog pero con snack, y abrir locales fijos.

Calientes y originales

Dicen que en la variedad está el gusto, y eso lo ha puesto a prueba Arnulfo Madrigal, propietario de Fufo's Dog, quién desarrolló un concepto de perros calientes con 15 opciones de ingredientes para que cada cliente ame su perro. Hace cuatro años nació esta empresa de venta de hot dogs ambulante, y el éxito de la propuesta lo demuestra su crecimiento, con 16 móviles que tienen como objetivo llevar los perros personalizados a cualquier parte del país. Madrigal comentó que uno de los principales énfasis que tiene Fufo's Dog es la presencia en eventos especiales en hoteles y en fiestas como las de Liberia y Palmares, cuya participación ha sido clave en el crecimiento de la empresa.

"Nosotros además organizamos el primer campeonato nacional de comelones de perros calientes y fue todo un éxito, en Punta Leona y ese es otro objetivo, entrar a las playas en alianza con hoteles, como en esa ocasión", contó Madrigal. El propietario reconoció que el uso de ingredientes de primera calidad, de marcas muy reconocidas y de empresas posicionadas como Unilever, Cinta azul, Bimbo y Belca, ha sido un gran apoyo para el fortalecimiento de Fufo's Dog. Ya lo sabe, los hot dog personalizados pueden llegar a su hotel o ser parte de una actividad especial en cualquier lugar del país, llame al 2240-15-68 o al 8846-55-87.

Últimos detalles

La empresa constructora a cargo la nueva etapa del hotel Real Intercontinental, trabaja contra reloj en los últimos detalles de la construcción, ya que la fecha de inauguración de la misma está programada para el 15 de agosto.

Esta nueva etapa del hotel es más lujosa y exclusiva, y contará con 98 habitaciones Club Intercontinental, 13 one bedrooms suites de 84 metros cuadrados, 3 master suites de 126 metros cuadrados, con terraza y jacuzzi. La suite presidencial también contará con terraza y jacuzzi al exterior, en 250 metros cuadrados de lujo. El club lounge será un servicio exclusivo para los huéspedes de la torre, sala privada de reuniones, con capacidad para 8 personas, recepción exclusiva, gimnasio las 24 horas, y el Spa con 12 cabinas de tratamientos, estética y sala de belleza.



Sergio Álvarez, Director de Mercadeo y Ventas del hotel, comentó que si bien las habitaciones de la nueva etapa son más modernas, la empresa ha realizado una labor paulatina de remodelación de las actuales habitaciones, para unificarlas con las de la nueva torre.



Ana Mari Bordallo, gerente general de Ofihotel S.A, y actual Presidente de la Asociación Visit USA, junto con el Embajador de Estados Unidos en Costa Rica, Peter Cianchcette, durante la ceremonia de inauguración.

Visit USA

La Asociación Turística Visite Estados Unidos, realizó la XIII edición del Visit USA Trade Show, un evento que tiene como principal objetivo promover el turismo hacia ese país. La asociación organizadora de esta feria, está conformada por 31 empresas relacionadas con turismo emisor, tales como aerolíneas, compañías de alquiler de vehículos, cruceros, tarjetas de asistencia de viajeros, operadores turísticos, y proveedores de servicios hacia los Estados Unidos, quienes se unieron desde 1993, junto con la Embajada Americana, con el propósito de promover el turismo hacia los Estados Unidos. Además de organizar este evento anual, la asociación realiza otras actividades tales como seminarios de capacitación, envío de información sobre los requisitos migratorios para los diferentes destinos de Estados Unidos, sirve de contacto con las oficinas de turismo, envía boletines mensuales a los asociados, entre otros eventos.

ANCYFER
大榮貿易公司
Productos Orientales

Líderes en distribución de Productos Orientales
Especiales para la cocina: china, japonesa y demás países orientales, con una cobertura en hoteles, restaurantes y supermercados en todo el país.

Representamos: Nishimato Trading Inc. / Mutual Trading Inc. (Productos japoneses) Well Luck Co. Inc. / Hong Sheng Co. Ltd (Productos Orientales)	Marcas y diseños Registrados. Importador y Dist. Exclusivo para CR por Ancyfer S.A. • Marca: White Rabbit (Caramelos chinos) • Marca: Clay Fish (Salsa y Fideos) • Marca: Butterfly (Te verde y Jazmin) • Marca: Ocho Ocho (Confituras)
--	--

Importador y Dist. Exclusivo para CR por Ancyfer S.A.
Lee Kum Kee (USA) Inc. (Salsa Oston y Salsa China)

ADVERTENCIA: Nos reservamos el DERECHO LEGAL de propiedad intelectual de nuestras marcas registradas pero en caso de violación a este derecho se plican los artículos respectivos de acuerdo a la ley lo indique. No garantizamos el consumo de productos no registrados o copias a la venta en el mercado. Cualquier consulta puede llamar al 256-81-06 de servicio al cliente.

www.ancyfer.com
TEL: (506) 2256-8106 / 2223-3082, FAX: 2256 5840 • Avs. 10-12, calle 11, SAN JOSE CR. • E-Mail: chikfung@raesa.co.cr

POS Software
AMIGABLE, ACCESIBLE Y COMPLETO EN LA ADMINISTRACIÓN DE SU RESTAURANTE

SG SISTEMAS
ALDELO

San José: 2290-1970
Guanacaste: 2670-1758

ventas@sygsistemas.com www.sygsistemas.com

- Manejo de Operaciones de caja.
- Manejo de Inventarios.
- Control y precisión.

Veromatic
INNOVANDO CON SEGURIDAD



FABRICANDO CALIDAD

Mesas de Trabajo,
Fregaderos,
Campanas,
Urnas,



Planchas,
Parrillas,
Cocinas,
Hornos,



Freidores,
Baños María,
Equipo Importado.



**21 AÑOS
A SU SERVICIO**

Big Faster
BF
Quality Design

Tel.: (506) 2443 1116
ventas@veromatic.net
www.veromatic.net

aperitivos

Distribuidor del Año

Distribuidora Isleña recientemente recibió el premio de Mejor Distribuidor del Año de McCormick a nivel Centroamericano.

Según comentó Gabriel Quirós Director Comercial de Distribuidora Isleña, se trata de un reconocimiento al esfuerzo del equipo de trabajo de la compañía, por lograr el mayor crecimiento en ventas en toda la región. "Este premio es el resultado de un trabajo en equipo que ha venido dando sus frutos, con un tangible crecimiento anual del 25 al 30 por ciento en los últimos cinco años, tanto en los productos McCormick, como en todas las líneas que ofrecemos".

Precisamente este crecimiento en líneas de productos y en su cartera de clientes, los llevó a buscar una nueva ubicación. Esta empresa ahora se encuentra en Barreal de Heredia, 750 metros al norte de la embotelladora Pepsi.

Quirós comentó que con el cambio pasaron de un andén a cinco, y duplicaron el espacio de almacenaje, haciendo más eficiente el tiempo de entrega, así como el almacenaje de productos, y la preparación de los pedidos. "Isleña siempre se ha caracterizado por entregas eficientes. Con este cambio vamos a tener una mayor capacidad para seguir atendiendo a los clientes actuales, y prepararnos para atender nuevos clientes, con la misma calidad de servicio". Quirós agregó que cada mes incorporan nuevos productos, de acuerdo a las demandas del mercado. Un reciente paso fue la introducción de una nueva línea de congelados, que se ubica en la categoría Premium.



Actualmente, Isleña distribuye más de 2 mil productos, entre ellos reconocidas marcas como Roland, Cirio, Ybarra, McCormick, vinos como Carmen, Cavit, Santa Julia, Vallformosa, y cervezas Beck's Stella Artois y Carlsberg, entre otros. Para más detalles sobre los productos de Distribuidora Isleña, puede contactarlos al teléfono 2293 06 09, o a info@distribuidoraislena.com.

Empaques biodegradables de alta tecnología

Empaques Don Omar es el representante en Costa Rica de LBP Manufacturing, Inc, una empresa estadounidense avalada por la FDA, que ha revolucionado el mercado de la industria alimenticia con sus empaques de cartón reciclado y corrugado, materiales 100% reciclables y desechables amigables con el ambiente.

LBP Manufacturing es una empresa comprometida con el ambiente y dedicada a la fabricación y diseños de empaques dirigidos a la industria alimenticia como cadenas de comidas rápidas, restaurantes, hoteles, cafeterías y catering service. Dentro de los principales clientes en los Estados Unidos se encuentran, la cafetería Starbucks, McDonald's, Dunkin Brands, Aramark, Quiznos, entre otros.

Recientemente, LBP lanzó al mercado su línea de clamshells o burbujas de cartón que vienen a sustituir todos los contenedores para comida de foam y plástico. La aceptación de estos productos en los servicios de comida "Express" del mercado norteamericano, se da por dos importantes razones: por tratarse de una alternativa ecológica, y por su característica de preservar la apariencia y temperatura de las comidas para llevar.

Su tecnología patentada C500, crea una barrera contra la grasa, que no permite que los líquidos traspasen el cartón. Además, cuentan con respiraderos de vapor que mantienen la temperatura de los alimentos dentro de las burbujas sin que éstos se mojen por el mismo vapor, característica que no la poseen los contenedores de foam ni los de plástico.

Dentro de la gama de productos cuenta también con aislantes de calor para vasos plásticos y de cartón, cafeteras desechables que mantienen el calor o frío de las bebidas por un mínimo de tres horas, porta vasos, bandejas de cartón corrugado especial para el transporte de comida pesada y bocadillos, contenedor para líquidos (sopa, frijoles, salsas, puré de papa, etc.).

Es importante destacar que todos los productos se pueden personalizar con el logo del cliente sin ningún costo adicional, el requisito es realizar un mínimo de compra.



Manitowoc
Máquinas para fabricar
HIELO

- 3 a 5 años de garantía
- Servicio
- Repuestos
- Accesorios
- Bajo consumo eléctrico
- Mínimo gasto de agua



ARTICA

Tel: 2257-9211
Fax: 2222-0992
ventas@artica.co.cr
www.artica.co.cr

Sin receta

Dejar de lado el protocolo y seguir el instinto parece ser la mejor forma de disfrutar la bebida de los dioses. El vino debe escogerse de acuerdo a las características personales de gusto, por encima de los convencionalismos que rigen la etiqueta, aunque esta puede utilizarse también como una guía para su elección.

“Cuando un cliente pregunte qué vino le recomienda, lo mejor es responder con otra pregunta, ¿qué tipo de vino le gusta?, de esta manera el salonnero tendrá más elementos para hacer la mejor recomendación”. Comentó Francisco Dumay, Area Manager Latinoamérica de Vinos Valdivieso. Dumay señaló que sería un error recomendar un vino, solo por el tipo de comida, aunque éste en definitiva, es un factor a tomar en cuenta. “La información más importante es el gusto del cliente, saber qué tipo de vino le gusta, y dentro de esa gama el salonnero tiene los elementos para recomendar el vino que mejor se adapte al gusto, y que a su vez haga un maridaje con la comida, de acuerdo con lo que el cliente ordenó”.

Dumay puntualizó que no hay vinos buenos ni malos, “el tema es el gusto, hay vinos que te gustan, y vinos que no, la idea es saber elegir el vino que le hace sentir cosas agradables”.



Francisco Dumay, Area Manager Latinoamérica de Vinos Valdivieso, y Carmen Guerra, Propietaria de Bodegas Vinícolas de España, distribuidor de estos vinos en Costa Rica, durante un reciente Wine Dinner dirigido por Dumay, en donde se presentaron diferentes maridajes de los vinos Valdivieso.



Federico Aguilar, gerente de proyectos de Caribe Hospitality, manifestó que el avance en la construcción es el esperado desde que se contempló la iniciativa. A la fecha llevan un 40% de la construcción del total del proyecto.

Avanza proyecto del Residence Inn Marriott

Con una inversión inicial de 10 millones de dólares, se construye en Costa Rica el primer hotel Residence Inn Marriott de Latinoamérica. El proyecto está a cargo de la empresa Caribe Hospitality, y estará listo para finales de diciembre del 2008, aunque su apertura está programada dos meses después.

El proyecto contempla 109 habitaciones bajo el concepto de “larga estadía”, de las cuales 53 son tipo suite estudio, 46 suites de una habitación y 10 suites de dos dormitorios. “La novedad de estas habitaciones es que son 50% más grandes que las de un hotel tradicional”, indicó Daniel Campos, gerente general de Caribe Hospitality.

Los dormitorios contarán con amplias área de trabajo, y estarán equipados con TV LCD, cocina equipada, acceso a Internet y teléfono, entre otras comodidades.

“El hotel ofrece un gimnasio, piscina, lavandería para huéspedes, Internet inalámbrico, restaurante y salas de reunión”, agregó Campos.

Los viajeros también tendrán acceso de banda ancha en las habitaciones y en el lobby, cortesía del hotel.

Hoteles al día en tecnología

La asociación estadounidense de hoteles y alojamientos (AH&LA) publicó recientemente los hallazgos de su estudio sobre uso actual y futuro de la tecnología en la industria de la hospitalidad 2008.

La encuesta revela varios aspectos que indican que la industria hotelera está siguiendo de cerca las necesidades y deseos de sus clientes cada vez más conocedores de tecnología, y tomando medidas para satisfacerlos, señaló el presidente de la asociación Joseph A. McInerney.

Se observó un consenso importante entre los encuestados en afirmar que la TI (tecnología de información) es cada vez más importante para la satisfacción de los huéspedes (82,4%), elevar la eficiencia de los empleados (79,9%) y generar ingresos (71,3%). Los sistemas de mayor demanda son los de Wi-Fi (82%), mientras que el 86% de los hoteles ofrecen dicho servicio, y el 20% de los que no lo ofrecen, planean hacerlo en los próximos cinco años. En orden de importancia en las preferencias de los huéspedes siguen los sistemas de entretenimiento en la habitación (48%) y los quioscos de registro para aerolíneas (38%). Estos resultados complementan los hallazgos de la Encuesta de alojamientos 2008, donde se observa que el 91% de los hoteles ofrece acceso inalámbrico a internet, 35% más que hace cuatro años.

Fuente: Gerenciadeviajes.com



LA MEJOR RESPUESTA A LOS RETOS DE
LIMPIEZA EN HOTELES Y RESTAURANTES
PRODUCTOS AMIGOS DEL MEDIO AMBIENTE

Costa Rica: 506-2224.2121 • El Salvador: 503.2510.1600 • Guatemala: 502.2427.0444 • Honduras: 504.556.6848
Nicaragua: 505.240.1248 • Panamá: 507.261.6605

PROREPUESTOS
Partes & Accesorios Hoteles - Restaurantes - Comedores Institucionales

Le ofrecemos un mundo de repuestos y accesorios originales de fábrica y genéricos

- Cocinas ● Equipo de Refrigeración ● Lavavajillas
- Lavadoras ● Secadoras ● Rebanadoras
- Refresqueras ● Café expresso y mucho más...

Brindamos el servicio de encomiendas en todo el territorio nacional

Bajo el respaldo de:

Avenida 12 Calles 16-18 Bdo. Los Angeles, San José de la terminal de buses de Puntarenas 25 mts. Oeste Teléfono: (506) 2223-0111 Fax: (506) 2222-2412 www.kr.co.cr

Productores y Distribuidores de Artículos Hoteleros
Más de 30 años al servicio del sector hotelero internacional.



Tel.: (506) 2271-2965 / 2271-2968 • www.cazuca.biz • e-mail: informacion@cazuca.biz



con gente
El congreso Internacional de RRHH

5 y 6 de noviembre
Hotel Real Intercontinental
San José, Costa Rica

En la Quinta Edición de Congente usted podrá conocer las nuevas tendencias y herramientas tecnológicas utilizadas en la Gestión de Recursos Humanos. El congreso es desarrollado en conferencias, talleres y mesas redondas por reconocidos conferencistas de clase mundial. Además cuenta con un área de exhibición para proveedores del sector permitiéndole introducir nuevos productos, fortalecer relaciones con los clientes, posicionamiento de marca y adquirir nuevas cuentas.

Servicio al cliente:
Silvia Zúñiga • Tel.: (506) 2 520-0070 ext 147
silvia.zuniga@eka.net

Vea los detalles en
www.congente.org



noticias internacionales

Turismo espacial, ¿nueva tendencia?

Varias agencias de turismo del mundo están ofreciendo viajes a bordo de una nave nodriza que permitirá realizar viajes turísticos espaciales a partir del año 2010.

La nave presentada por el millonario Richard Branson, dueño de la empresa Virgin Galactic, permitirá a quienes lo deseen y puedan costearlo, la experiencia de viajar al espacio. El viaje, que cuesta alrededor de 200 mil dólares, se vende en unas 20 agencias turísticas de todo el mundo.

La experiencia comenzará con la nave SpaceShipTwo adherida al WhiteKnightTwo. A los 15 kilómetros de altura, las embarcaciones se separarán y la primera comenzará su ascenso vertical, llegando a 110 kilómetros sobre el nivel del mar en apenas 90 segundos. Una vez en su máxima altitud, la nave permanecerá entre cuatro y seis minutos sin gravedad, antes de volver a la atmósfera terrestre y aterrizar como si fuera un avión normal.

Fuente: Gerenciadeviajes.com

México fortalece turismo de salud



México

México podría convertirse en el destino favorito para tratamientos de salud para los estadounidenses en los próximos años, debido a su cercanía geográfica y a costos hasta 50% más económicos, según declararon varios expertos a la cadena de noticias CNN.

Según datos de la firma estadounidense de servicios de salud Medical Tourism Corporation, un bypass gástrico, que cuesta un promedio de US\$25.000 en Estados Unidos, tiene un costo promedio en México de US\$11.990. Y si bien no hay cifras, un cálculo conservador revela que más de 150.000 estadounidenses viajaron en 2006 al extranjero para tratamientos médicos, declaró Sergio Raimond-Kedilhac, profesor del Instituto Panamericano de Alta Dirección de Empresa (IPADE), y agregó que dicha cifra podría duplicarse o triplicarse entre 2008 y 2009.

La Asociación de Turismo Médico en Estados Unidos ha negociado con diversas instituciones financieras para que proporcionar financiamiento hasta por 20.000 dólares por paciente a aquellos estadounidenses que busquen viajar al extranjero para recibir servicios de salud.

En los últimos años, este tipo de servicios se ha concentrado en países como México, Argentina, Colombia, Canadá, Costa Rica, Brasil y Cuba. La consultora internacional McKinsey & Company, citada por CNN, estima que EEUU. contribuye con el 10% del turismo médico en el mundo, mientras que el Medio Oriente provee el 21%, Europa el 17%, América Latina el 15%, África el 5%, Oceanía el 4% y Asia el 21%.

Fuente: Gerenciadeviajes.com

¿Cómo vender un destino?



Para Javier Argeñal, Gerente General de Explore Nicaragua Tours, la mejor manera de promocionar un país es por medio de fotografías, ya que esto tiene un impacto directo en el potencial turista.

Desde la experiencia de Nicaragua, Argeñal comenta que cada país debe explotar tanto sus bellezas naturales como las cualidades de su cultura e identidad. "Nicaragua se ha vendido como un país de lagos, volcanes, de gran riqueza natural, y como un país con gran corazón, con gente cálida y humilde que tiene sus puertas abiertas al turismo".

Otra cualidad importante, en la que los turistas basan su decisión es en la seguridad, y en este sentido agregó que Nicaragua es un país seguro para visitar, con un bajo nivel de criminalidad, no obstante este país sigue arrastrando la sombra de una guerra que finalizó dos décadas atrás, una imagen difícil de eliminar.



Javier Argeñal, Gerente General de Explore Nicaragua Tours, comentó que el posicionamiento de Costa Rica a nivel internacional en lo que a turismo se refiere, lejos de considerarse competencia, es un punto a favor, ya que también utilizan este país como referente geográfico, en algunas ocasiones que el turista desconoce la ubicación de Nicaragua

Le recomiendo expoempleo

Enlace entre empresas y talentos



6,7,8 marzo 2009
Hotel Ramada
Herradura

Horario: 10 am a 6 pm

Organiza



Para exhibir:
Anayansi Jaen
Tel. (506) 8844-4116
anayansi.jaen@eka.net
Tel.: (506) 2520-0070, ext 139

www.expoempleo.net

Ampliación del canal de Panamá ¿beneficioso?



Una posible migración de mano de obra, calificada y no calificada, hacia Panamá podría impactar y desacelerar el crecimiento turístico en nuestro país

La implementación de un tercer juego de esclusas o puertas al Canal de Panamá representa más que una gran obra arquitectónica.

Mientras que para los panameños constituye un enorme empujón a su ya desarrollada economía, las consecuencias para Costa Rica podrían ser de importante peso, pues el aumento de ofertas turísticas en Panamá, aunado a una posible migración de trabajadores hacia dichas obras de construcción, podrían afectar el sector agrario, de construcción y turístico de los costarricenses.

Nuevas puertas

El proyecto supone la construcción de dos complejos de esclusas – uno en el Atlántico y otro en el Pacífico – de tres niveles cada uno, que incluyen tinas de reutilización de agua. Asimismo, el proyecto implica la excavación de cauces de acceso a las nuevas esclusas y el ensanche de los cauces de navegación existentes.

La ampliación representa un aumento de la superficie transitable de aproximadamente un 40%, lo que permitirá una mayor capacidad de espacio para agilizar el paso de las embarcaciones, así como aceptar el traslado de barcos más grandes.

Creado en 1914, el Canal de Panamá mide aproximada-

24.000 habitaciones durante el 2010, previendo un aumento en su turismo producto de la mejora en el Canal.



mente 80 kilómetros de largo. Las esclusas funcionan como elevadores de agua, que elevan las naves al nivel del Lago Gatún (26 metros sobre el nivel del mar), para permitir el cruce por la Cordillera Central, y luego bajarlos al nivel del mar al otro lado del Istmo.

Por cada buque que transita se usan al menos 197 millones de litros de agua dulce, los cuales fluyen por gravedad a través de las esclusas y se vierten al océano. Las nuevas esclusas estarán construidas para el 2015 y costarán US\$5.250 millones.

Mano de obra en fuga

La ampliación del Canal de Panamá generará al menos 1.500 empleos solo durante 2008, de acuerdo con datos de la Autoridad del Canal de Panamá.

Por otra parte, la meta del sector hotelero de Panamá es alcanzar 24.000 habitaciones durante el 2010, previendo un aumento en su turismo producto de la mejora en el Canal.

Esto podría poner en aprietos diferentes proyectos inmobiliarios y turísticos de Costa Rica y la región en general.

Randall Murillo, director ejecutivo de la Cámara Costarricense de la Construcción, confirmó que la posibilidad de migración de mano de obra es una preocupación del sector, pues aún antes del proyecto ya existía un déficit, "tendríamos que aumentar los salarios, lo que elevaría mucho el costo de la producción".

Las profesiones que más preocupan son la mano de obra calificada, tales como albañiles, topógrafos, ingenieros,

arquitectos y electricistas. Por otra parte, el sector vivienda podría ser el más afectado, pues los grandes proyectos inmobiliarios son capaces, en su mayoría, de mantenerse aún con el alza.

Ante esta situación, la Cámara Costarricense de la Construcción, en conjunto con la Dirección General de Migración y Extranjería y el Ministerio de Trabajo, han contemplado la posibilidad de traer trabajadores de otras regiones de Centroamérica, "aunque es posible que una ampliación tan grande atraiga mano de obra de toda la región", agregó Murillo.

Pese a esto, Murillo consideró que aún no hay motivo de alarma, pero habrá que esperar más tiempo que el proyecto avance.

Información sobre el canal tomada del sitio oficial de la Autoridad del Canal de Panamá en <http://www.pancanal.com/esp/index.html>



Fotografía tomada de viajera.wordpress.com/2007/01/

SWIPE
LIMPIEZA EN ARMONÍA CON EL AMBIENTE

LIMPIEZA PROFESIONAL

- PRODUCTOS BIODEGRADABLES
- ALTO RENDIMIENTO
- CALIDAD CERTIFICADA ISO 9001
- GRAN VERSATILIDAD

Distribuye: Homecare de Costa Rica S.A. • Tel. (506) 2215-2381 • Fax (506) 2215-2382 • info@swipecr.com • www.swipecr.com

Básculas A&D
para porciones, ideales para su cocina
100% higiénicas

REPRESENTACIONES ROMA, S.A.
Tel. (506) 2224-9491 • Fax. (506) 2225-9228
info@reproma.com

ELECTROFRIO
Somos equipo para su negocio!

Distribuidores exclusivos de máquinas de café y entrenamiento de personal.

Astoria
Máquinas para café

100% CALIDAD Y RESPALDO

Tel: 2244-5530 • www.electrofriocr.com
Santo Domingo de Heredia, de la Cruz Roja
100 mts. oeste, y 100 mts. norte.



7 estrellas en San Carlos

Seven Stars and Stripes certificó con siete estrellas al spa del Tabacón Grand Spa Thermal Resort, convirtiéndolo en el primero de Latinoamérica en recibir esta categoría.

Desde hace un año la organización Seven Stars and Stripes puso sus ojos en el resort ubicado en las faldas del Volcán Arenal, en San Carlos, y hace pocos días, el proceso de certificación se concretó con la visita de dos representantes de la organización, quienes llegaron con el propósito de comprobar personalmente el reconocimiento de lujo y calidad que este lugar tiene a nivel mundial.

Esta organización busca los lugares más finos del mundo, para probar la calidad y certificar las áreas con una categoría máxima de 7 estrellas.

En Tabacón Grand Spa Thermal Resort, evaluaron cada área del hotel por separado, la división de cuartos, el spa y el restaurante, bajo un proceso muy minucioso.

"Ellos evalúan todo, desde el cristal de una copa, hasta el material de fabricación de cada vajilla, así como la calidad de la comida, el lujo, la atención al cliente, son muy detallistas en su búsqueda de alto nivel y nosotros hemos invertido mucho en eso punto", dijo Uwe F.J. Wagner Director General del Tabacón Grand Spa Thermal Resort.

Rentable inversión

Tras varios meses de intenso trabajo, Uwe asegura que ya han invertido 2.5 millones de dólares en la remodelación de habitaciones, piscinas, restaurantes y áreas del spa, según comentó para los próximos meses, estarán invirtiendo la misma cantidad, para un total de 5 millones de

dólares.

"Es inversión para ofrecer más alto nivel del que ya disponemos. Estamos eliminando las habitaciones estándar y remodelando espacios, este es el caso de la cocina, donde recientemente se invirtió en la adquisición de una cocina hindú", comentó Uwe.

El objetivo de este resort siempre ha sido ofrecer lujo extremo, y precisamente eso fue lo que llevó a Seven Stars and Stripes a poner sus ojos en él.

"Nosotros damos alto nivel en todo, por ejemplo utilizamos solo cristalería de lujo como lo es la marca Libbey; el mobiliario del spa fue traído de diversos lugares del mundo, además los tratamientos se ofrecen en 11 bungalows nuevos, al aire libre cada uno con jacuzzi, entre mucho más", indicó Uwe.

Por su parte, Thorsten Buehmann, Presidente & CEO de Seven Stars and Stripes, dijo que el spa del lugar los impresionó mucho. "Ahí dan la atención a cada detalle y eso es lo que nosotros estamos buscando, la perfección, comparando a nivel mundial", dijo Buehmann.

Los representantes de la organización se mostraron satisfechos por el lugar y dijeron que Tabacón merece tener la categoría de 7 estrellas, sin embargo, decidieron dar únicamente la máxima calificación al SPA, con 7 estrellas y 7 Stripes, calificándolo con un premio mundial de distinción y adjudicándolo como un spa de clase mundial.

Al hotel lo calificaron con 6 Estrellas y 5 Stripes, igualmente una de las calificaciones más altas, que en la tabla



Lujo en detalle:

Habitaciones: 114 • Piscinas del hotel: 1
Jacuzzi del hotel: 1 • Piscinas del resort: 5
Pozas naturales de agua termal: 11 • Restaurantes: 2
Bares: 3 • Un Spa con múltiples tratamientos

Entre los mejores del Mundo

Los mejores hoteles de los cinco continentes están premiados con esta distinción, algunos de ellos: Emirates Palace, en Abu Dhabi
The Ritz Carlton, de Filadelfia
Adlon, de Berlín
The Grand, en Amsterdam.
Kempinski Hotel Corvinus, Budapest HUNgary
Grand Hotel Europe, ST Petersburg

Detalle de calificaciones de la organización

Nivel 4 Star: "Mérito"

4 Estrellas y 4 Stripes

4 y 5 Estrellas Stripes

Nivel 5 Estrellas: "Extraordinario"

5 Estrellas y 4 Stripes

5 Estrellas y 5 Stripes

5 Estrellas y 6 Stripes

Nivel Star 6: "Sociedad"

6 y 5 Estrellas Stripes

6 Estrellas y 6 Stripes

6 y 7 Estrellas Stripes

Nivel Star 7 estrellas:

"La perfección nivel mundial"

7 Estrellas y 6 Stripes

7 Estrellas y 7 Stripes

de calificación de la organización lo ubica como "Hotel de Sociedad". El restaurante los Tucanes recibió la calificación de 5 estrellas y 6 Stripes, situación que convierte a este sitio en uno de los primeros de Latinoamérica en obtener estas distinciones.

Reconocimiento mundial

Seven Stars and Stripes, es una organización que existe desde hace 12 años y que da el reconocimiento a los lugares que consideran como los mejores del mundo, por el lujo y la calidad que ofrecen, galardonando con la máxima categoría de 7 estrellas.

Ellos eligen el lugar por el reconocimiento mundial y lo contactan en una primera etapa, posteriormente visitan personalmente las instalaciones para comprobarlo por sí mismos.

"Nosotros calificamos todo, con mucho detalle, desde la ropa de cama, hasta el mobiliario de cocina, muebles, cristalería, vajillas, paños, entre mucho más", indicó Buehmann.

Hasta el momento han catalogado con 7 estrellas a 200 propiedades, entre hoteles, restaurantes y hasta aerolíneas.

Así que mejor prepárese, porque esta organización puede contactarle también a usted.

Para más detalles sobre esta organización, visite el sitio www.sevenstarsandstripes.com.



TECNOLOGIA MUNDIAL CON TALENTO LOCAL

25 AÑOS DE EXPERIENCIA EN

- *EQUIPOS DE FRIO
- *EQUIPOS DE CALOR
- *REPUESTOS
- *SOPORTE TECNICO

25 AÑOS

Visite nuestra sala de exhibición permanente en Brasil de Santa Ana del Cruce de Piedades por pista. 400 mts Oeste
Teléfonos 2203-3191 // 2282-9086. Fax: 2282-7770 // 2203-0506
www.refrigeracionomega.com

Chef del mes Jorge Bretón: Cocina de retos

Catalogado como el mejor cocinero de la nueva cocina valenciana renovada, Jorge Bretón representa un joven pionero de la gastronomía, idealista y sencillo. Su esfuerzo ha sido galardonado con el reconocimiento de su arte culinario y su trabajo poco a poco se abre paso con fuerza para colocarlo entre los mejores cocineros de la región.



Destino marcado

Antes de dar sus primeros pasos en la cocina, se gradúa en ingeniería de caminos. A los 19 años ganó una beca para ir por un año a especializarse en ingeniería hidráulica a Alemania. "A pesar de no tener mucho conocimiento del idioma, pero eso sí muchas ganas de superarme académicamente, se presenta la oportunidad de irme a especializar a Alemania. Allí, para poder generar un poco más de dinero, es cuando tengo mis primeros contactos con el mundo de la cocina; trabajo por unos meses en un hotel Hilton". Al volver de Alemania se convence de lo que realmente le gusta es la cocina y decide estudiar en la Escuela Superior de Hostelería de la Población, en Valencia.

Pasos certeros

Sus primeros años como cocinero los pasa entre el restaurante el Ángel Azul en Valencia y la Hacienda de Benazusa en Sevilla. Este último restaurante, propiedad de Ferrán Adrià, ofrece el menú diario del restaurante El Bulli. Describe Jorge Bretón que "esta experiencia me sirve para conocer diferentes y nuevas técnicas de la cocina; en este restaurante se trabaja un menú degustación diario, trabajas con 40 cocineros a un ritmo feroz y la carta se basa en los menús degustación del restaurante El Bulli". Después de esta experiencia regresa al Ángel Azul, para luego marcharse a Girona al Taller de Joan Roca. Ahí lo marca la excelencia, los conceptos, el trato de los hermanos Roca, las nuevas técnicas y la calidad que despliega un lugar como el restaurante el Celler de Can Roca. "El estar una temporada en el taller de Joan Roca es algo impresionante; ver tanta excelencia, tanta calidad, el trato de los hermanos Roca e incluso el de la madre de los Roca, la forma que aprendes de trabajar." Todos estos conceptos lo marcan de tal forma que los implanta en su propia cocina. Luego de esta experiencia, se marcha para tomar la partida de

platos fríos y pastelería del restaurante el Poblet de Quique Dacosta, "en el Poblet aprendo la técnica de Quique Dacosta, el uso de los germinados, las hierbas y la capacidad de crear a base de la naturaleza".

A sus 28 años, Jorge Bretón está a cargo del restaurante La Sucursal y a sus espaldas carga una estrella Michelin, con la cual no se siente presionado. "Me sentiría presionado en quedarle mal a mi equipo de cocina y a las personas que vienen a disfrutar del comer". Este cocinero no deja de apostar por todo lo aprendido y se declara trabajador de la cocina valenciana renovada. "En La Sucursal intentamos sacar lo aprendido, aprender e intentar platos nuevos y diferentes; tenemos un equipo de cocina combinado, un valenciano, un griego, un catalán, un argentino y un brasileño. De todos ellos se aprende y me gusta escucharles y poner en práctica todas las ideas, siempre apostando a poder concretarlas en los platos e irlos mejorando hasta alcanzar la perfección". Este año se plantea el cambio del menú del restaurante, sin dejar de lado la cocina valenciana ni la cocina mediterránea renovada.

Jorge Bretón también colabora con el Laboratorio de Tecnología de Alimentos de la Universidad Politécnica de Valencia. "En la universidad buscamos dar con nuevas técnicas de cocina, involucramos aún más en la tecnología de alimentos, en el estudio de la gastronomía, esto sin dejar de lado el encaminar a la mejora de la comunidad, y aportar nuevas ideas a los productores manteniendo una línea de trabajo". En los próximos meses dará varias ponencias en España, donde compartirá con conocidos cocineros de gran reconocimiento mundial: Serán estas mismas ponencias las que lo llevarán a Brasil, donde sin duda logrará seguir ahí en la elite de los mejores cocineros de España y abriéndose paso entre los mejores de Europa y del mundo.

Jorge Bretón Prats nació en París, Francia en 1980, de padres españoles. "Nací en Francia en la cuna de los grandes cocineros. Nací allí por motivos de estudio de mis padres, aunque pronto regresamos a Valencia".



Mezcla de función y estilo

Una mezcla de función y estilo es la línea contemporánea "San Michele" de G.E.T. Enterprises, una vajilla de melamina que combina la elegancia con lo accesible, distinción con durabilidad y se puede usar en maquina lavaplatos. Déjate llevar por tu imaginación y veras cuantas formas diferentes puedes hacer con nuestra fluida mezcla de platos ondeados ML-215-W y ML-216-W. Acomoda los platos para formar pétalos de una flor o forma una estrella y haz de cada plato una luz brillante; porque no dejar que tu imaginación te guíe.

Si estas buscando los destellos festivos de color que hagan resaltar cada ocasión, busca nuestra serie Viva Mexico! Una selección de Tortilleros de melamina y Molcajetes y una variedad de coloridos platos para salsa. Solo invita el Mariachi!

Encárgate de tus invitados y nosotros nos encargamos de tu mesa.



DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO
PARA COSTA RICA



Teléfonos:

Sabana: (506) 2290 - 2449
San Pedro: (506) 2280 - 5857
San José: (506) 2221-9564
Jacó: (506) 2643 - 2878
Liberia: (506) 2667 - 0738



Deseamos invitarte a visitar nuestra pagina web en www.get-melamine.com
PARA INFORMACION U OBTENER NUESTRO CATALOGO 2008 COMUNICARSE A G.E.T. ENTERPRISES AL 713-467-9394 O VIA E-MAIL A GETINC@GET-MELAMINE.COM
1515 W. SAM HOUSTON PKWY. N. | HOUSTON, TX 77043, USA | TEL. (713)-467-9394 | FAX (713)-467-9396 | WWW.GET-MELAMINE.COM

Estrategias ganadoras

Un menú recién renovado, en combinación con un acertado mercadeo dan como resultado la atracción de nuevos clientes, y lo más importante la retención de los habituales.

El restaurante Alfredo's, del Real Intercontinental Hotel & Club Tower Costa Rica, recientemente presentó su nuevo menú. Se trata de una carta liviana, acorde con las exigencias de una clientela que busca comida saludable de buen sabor y atractivo aspecto. Berenjena, aceite de oliva, tomate, quesos frescos, acompañan ahora las infaltables pastas del Alfredo's. Según explicó Marco Cavenago, chef de la franquicia, se trata del primer cambio importante en el menú, y la línea que se buscó es hacia lo saludable, recetas muy ligeras, manteniendo las recetas tradicionales de la franquicia, como el fettuccine Alfredo, que es emblemático de este lugar.

Algunos cambios no son tan radicales, sin embargo han sido muy exitosos, como es el caso de la pasta al pesto, que se incorporó al menú, y cuyo montaje se realiza frente al cliente. En un molde de queso parmesano, el chef realiza el montaje final del plato, y esto según comentó Cavenago, ha sido muy atractivo para los clientes. "Es algo muy sencillo de hacer, pero siempre genera mucha curiosidad, además es una forma de garantizar la frescura en la preparación de los alimentos".

Atractivo descorche

En la cacería de nuevos clientes, dos de los restaurantes del hotel Real Intercontinental, Costa Rica, realizaron una exitosa promoción, "traiga su propia botella de vino, nosotros se la descorchamos como cortesía de la casa, para que la disfrute en compañía



Berenjena, aceite de oliva, tomate, quesos frescos, acompañan a las infaltables pastas del Alfredo's.



Algunas de las recetas que incluye el nuevo menú son preparadas frente al cliente. El chef Marco Cavenago realiza un montaje de pasta al pesto, que se prepara en el molde del queso parmesano.

del auténtico fettuccine Alfredo..." dice la publicidad, lo mismo que para el restaurante Factory Steak & Lobster, especializado en carnes y langostas.

Pero, algunos se preguntarán ¿qué ganancia tendría el restaurante si no vende vino?, la verdad es que son muchas las ventajas, como explicó Sergio Álvarez, Director de Mercadeo y Ventas del hotel. "Lo que buscamos es ampliar nuestra clientela, y al mismo tiempo animar a la gente para que venga a probar la excelente calidad de la comida que ofrecemos, sin el temor de acompañarla de un buen vino, porque tradicionalmente se ha pensado que los restaurantes de hotel son más caros, cuando en nuestro caso la realidad es que tenemos precios bastante competitivos en relación a los restaurantes de la zona". La promoción que inició en abril, termina a mediados de septiembre, aunque Álvarez no descartó la posibilidad de alargar el periodo, dado el éxito obtenido.

Receta:

250 gramos de atún • 1 dl de vinagre balsámico
70 gramos papas • 100 gramos espinacas
10 gramos azúcar • 30 gramos espárragos
1 tomate cherry • 10 gramos eneldo

Preparación:

Poner a reducir el vinagre con el azúcar, aderezar el atún con sal y pimienta, cocinarlo a la parrilla hasta el término deseado. Saltear las espinacas y las papas con mantequilla. Otra papa cortarla en juliana y freír. Parrillar los espárragos. Montar y servir.

Equipos **AB** de Costa Rica

Diseño y Fabricación de Equipos en Acero Inoxidable Refrigeración y a Gas.



JOHNSON-ROSE CORP.

GREENHECK
The Solution Company.

ROYAL
Range of California, Inc.

PROGÁS
Evolução Continua
em equipamentos para Gastronomia

San-Son
EQUIPOS PARA GANAR DINERO

UNA FABRICA A SU SERVICIO !

DISEÑO DE PROYECTOS

TEL: (506) 2239-5516

www.equiposab.com

ZONA INDUSTRIAL
BARREAL DE HEREDIA



La provincia de Limón prepara una serie de cambios y proyectos tanto privados como estatales que pretenden hacerla más atractiva para las inversiones. El Presidente de la República, Óscar Arias Sánchez, ha manifestado un gran interés por el desarrollo de esta provincia. En reiteradas oportunidades, ha dicho que Limón no es una provincia pobre, sino más bien, una provincia desperdiciada.

Es por esto que su administración lleva a cabo la ejecución de un plan de desarrollo integral basado en tres ejes.

El primero es el cumplimiento de los programas sociales del Gobierno (erradicación de precarios, titulación de tierras, mejoramiento y ampliación de los servicios de salud integral, mejoramiento de barrios, programa Avancemos –subsidiados a estudiantes con necesidades económicas–, aumento de pensiones del Régimen No Contributivo, seguridad ciudadana, combate al consumo y tráfico de drogas).

El segundo punto es la modernización portuaria (modernización, ampliación y concesión de los puertos actuales –Limón y Moín– y construcción de un megapuerto de transición).

Por último, de la mano del Banco Mundial, el gobierno impulsa el Proyecto Limón Ciudad Puerto, con un crédito de US\$72,5 millones y una contrapartida del gobierno por US\$7,5 millones (40 mil millones de colones). Limón Ciudad-Puerto pretende mejorar las condiciones de vida y de trabajo de una de las ciudades más rezagadas de Costa Rica. (ver recuadro)

Paralelo a esto, la Junta de Administración y Desarrollo de la Vertiente Atlántica (JAPDEVA) se comprometió a invertir en los próximos 4 años un total de 3 mil millones de colones en el desarrollo turístico de Limón.

Sharon Jones, jefa del Departamento de Promoción de Desarrollo y Turismo de Japdeva afirma que Limón es una de las zonas con mayor diversidad existente en el país y que responde muy bien al concepto de "Costa Rica, sin ingredientes artificiales" con el que el ICT promociona Costa Rica.

Para lograrlo la gerencia de desarrollo de Japdeva en

conjunto con el ICT establecieron una estrategia de integración, donde los gobiernos locales y las entidades de estado deben tratar de priorizar sus acciones y enfocarlas hacia el turismo, aseguró Jones.

Los recursos serán invertidos en obras de infraestructura, mantenimiento de vías turísticas, en las acciones de gestión del desarrollo turístico, capacitaciones; trabajo de mercado del destino y promoción de acciones para incentivar la inversión en la zona.

Limón con gran potencial

Para la temporada de cruceros 2008 Limón recibirá más de 300,000 pasajeros, según datos de Japdeva.

Además de las personas que llegan en barco, otra cantidad de turistas lo hacen por aire. Según estimaciones efectuadas con base en las encuestas de salida de los aeropuertos del país 7.7% visitaron el Caribe Norte y 9.2% el Caribe Sur.

Marcela Villalobos encargada de prensa del Despacho del Ministro de Turismo aseguró que para este año se esperan que lleguen al país 2 millones de turistas y de esos unos 338 mil visitarán el Caribe.

Infraestructura y servicios grandes limitantes

La provincia de Limón es la zona del país con mayor potencial turístico, por sus múltiples atractivos de playas, refugios, parques, montañas y ríos, pero el número de hoteles y la calidad de sus servicios todavía no se compara con otras zonas del país.

Solo 26 hoteles tienen declaratoria turística en toda la zona del Caribe según el ICT y el número de habitaciones no crece al ritmo esperado.

Irene Alvarado, presidenta de la Cámara de Turismo de Siquirres, asegura que en los últimos dos años los empresarios de la zona han empezado a trabajar juntos para mejorar la oferta de servicios. "Los tours, hoteles y restaurantes ha empezado a crecer, pero falta capacitación", dijo Alvarado.

Es por esto que desde este año 180 empresarios de los 6 cantones de la provincia iniciaron una capacitación orientada a que las empresas sean más competitivas y

Proyectos estatales y privados impulsan desarrollo de la provincia

Limón a las puertas del cambio

A lo largo de toda la provincia de Limón, desde los canales del norte hasta las cataratas de Pococí, desde los grupos indígenas de Talamanca hasta las playas en el Caribe Sur, las comunidades están conscientes de la importancia del turismo como motor de la economía y el desarrollo de la región.



que su personal este más calificado para promocionar los atractivos de Limón.

El costo de esta preparación asciende a los \$15 millones, dinero aportado por JAPDEVA y en ella participan desde empresas de transporte terrestre y marítimo hasta hoteleros y dueños de restaurantes.

Aporte privado \$150 millones para Marina

Isla Moín es el nombre del proyecto privado más importante que se impulsa en Limón. En 113 hectáreas y 2.5 kilómetros de playa, un grupo de inversionistas pretende construir 600 condominios, 100 villas con vista al mar y a los canales y 100 casas, una marina con 500 espacios para "yates y megayates" y hasta un hotel de lujo.

La empresa SolerPazos Group presentó ante la Comisión Interinstitucional de Marinas y Atracaderos Turísticos (CIMAT) un proyecto para crear la marina más grande e importante del Caribe.

Adrián Polini, representante de la empresa de capital costarricense asegura que el compromiso de los socios es crear una obra en armonía con el medio ambiente y que apoye el desarrollo de la provincia.

Según Polini, la empresa está decidida a utilizar solo mano de obra limonense por lo que estarán coordinando con instituciones como el INA para poder preparar al personal que trabajará en el proyecto.

Eduardo Barbosa, Alcalde de Limón dijo que por ahora la obra cuenta con el respaldo de la municipalidad y que esperan que cumpla con todos los permisos.

"La marina traería por lo menos 1000 nuevos empleos, esto es importante para disminuir el desempleo en Limón, por eso vemos con buenos ojos el proyecto", dijo Barbosa.

Oscar Villalobos, secretario técnico del CIMAT, infor-

mó que el 26 de mayo fue presentado por primera vez el proyecto para la marina en Moín y ya han iniciado su revisión.

Según Villalobos, en apariencia y por lo indicado por los interesados, este proyecto tiene el apoyo de los habitantes de la provincia.

En una primera etapa, la empresa desarrolladora del proyecto, invertiría 150 millones de dólares. Esta fase consiste en la creación de la Marina Internacional, que permitirá el arribo de mega yates desde los 50 pies hasta los 250 pies.

Una vez concluida esta etapa se continuará con el desarrollo del resto del complejo, afirmó Polini.

Proyectos, comunidad y ambiente

Desde hace muchos años la comunidad limonense ha esperado el anuncio de inversiones en la provincia, ahora esperan que los proyectos tanto estatales como privados favorezcan el empleo y el desarrollo turístico pero sin dañar su flora y fauna.

Mientras la Marina de Moín apenas inicia su camino para obtener los permisos para su funcionamiento, otro proyecto de una marina en Puerto Viejo está detenido.

Desde el 21 de enero este año, el Concejo Municipal de Talamanca, recibió una carta de Walter Coto Molina, Asesor Legal y apoderado generalísimo del Grupo Caribeño Internacional S. A., empresa interesada en la construcción de la marina en Puerto Viejo, en la cual, manifiesta que se encuentran realizando los estudios necesarios para demostrar la conveniencia general del proyecto, su viabilidad técnica-ambiental y la aceptación de la comunidad; caso contrario el proyecto no se hará.

Asimismo, Coto señala que los estudios en ese momen-

Limón Ciudad Puerto...otra cara para la provincia

Componente	Fondos
1. Revitalización Urbana Las inversiones se centrarán en rescatar la identidad cultural única de Limón y en mejorar el entorno urbano (alcantarillado, drenaje y pavimentación de calles) de la ciudad y sus atractivos para los visitantes.	\$59.335.992
2. Desarrollo Económico Local Impulso a las actividades que generen nuevas fuentes de empleo e ingresos mediante el aprovechamiento de las oportunidades que ofrece el creciente turismo de cruceros y la riqueza histórica y cultural de Limón	\$2.152.150
3. Fortalecimiento Institucional de la Municipalidad Asistencia técnica a la Municipalidad de Limón para mejorar su capacidad de entrega de servicios de calidad y para que asuma un papel más activo en el desarrollo de la ciudad.	\$4.663.168
4. Apoyo al Puerto Acciones para mejorar el acceso del transporte a las terminales de los puertos Limón y Moín, y asistencia técnica al Ministerio de Obras Públicas y Transportes para respaldar el proceso de concesiones y el sistema de transporte de Moín y Limón.	\$6.348.690
Total General	\$72.500.000

Fuente: Proyecto Limón Ciudad Puerto

to les han indicado que se debe reducir la marina a una capacidad entre 70 a 100 espacios. Antes el proyecto pretendía la construcción de 398 puestos de atraque. Myrna Pierre, miembro de las fuerzas vivas de Limón, aseguró que en todo este proceso de cambio intentarán ser oposición seria. "Si existe algún impacto ambiental o social nos opondremos, pero si más bien hay beneficios, promoveremos las inversiones". Para Pierre, hace años Limón espera una inversión como la que se está dando, pero esta no debe ser improvisada sino seria y responsable para que ayude a la provincia a mejorar las opciones turísticas y de desarrollo.



PROSERVICIO

Mantenimiento y Reparación de Equipos
Gas - Refrigeración - Pesaje - Carnicería - Panadería

Ofrecemos:

- Reconstrucción y reparación de equipos
- Contrato de mantenimiento preventivo
- Instalación y limpieza campanas, ductos y sistemas contra incendios



Contamos con:

- Poliza de responsabilidad civil y riesgo de trabajo
- Escalamiento técnico hasta el fabricante original
- Garantía con un amplio respaldo patrimonial

Taller Autorizado por:  KEITH & RAMÍREZ

Avenida 12 Calles 16-18 Bo. Los Angeles, San José de la terminal de buses de Puntarenas
25 mts. Oeste | Teléfono: (506) 2223-0111 | Fax: (506) 2222-2412 | www.keith.com

Prevención y atención de emergencias

Prevenir lo imprevisible



La seguridad de una empresa abarca aspectos desde protección, higiene hasta desastres naturales

Aunque existan rótulos de "piso mojado" o se tengan alarmas contra incendios, las emergencias siempre pueden presentarse en cualquier empresa. Sin embargo, es deber de todo jefe disminuir al máximo cualquier situación de riesgo que pueda presentarse, tanto para sus empleados como clientes. En el caso de los riesgos producidos por la naturaleza, la clave está en la capacitación sobre cómo atender una alerta, "el objetivo no es tanto prevenir, sino reducir el impacto si ocurre", comentó Ricardo Vargas, gerente de administración de riesgos de Grupo Marta. Por otra parte, cuando se trata de riesgos "humanos", la mejor forma de evitarlos es cumplir con la normativa, por ejemplo, el plan de manejo de desechos sólidos, inspecciones bacteriológicas, equipos adecuados para tareas especiales, entre otros.

En el hotel

Vargas puntualizó que todo plan de seguridad debe ser promovido por los jefes. "Si éstos de verdad otorgan el papel que la seguridad debe tener, su primer interés será crear su propio plan". El primer punto en la creación de una estrategia de este tipo es solicitar a entidades especializadas la realización de un diagnóstico que evalúe, tanto los riesgos del entorno, como de la empresa misma. El hotel Hampton Inn Suites, por ejemplo, maneja su sistema dividido en cuatro áreas básicas: plan de emergencias, que incluye evacuación, incendio, sismos, entre otros; plan de salud ocupacional, protocolos de emergencia y plan de trabajo anual. Para su funcionamiento se requiere de un seguimiento y corrección de resultados

semanales, explicó Yeri Mata, gestor de riesgos del hotel. Además, es clave identificar las personas responsables de ejecutar la estrategia y ofrecer guías para las personas externas a la empresa, "en el caso de un hotel o un restaurante, hablamos de negocios a los que siempre llegan personas ajenas a la compañía, o sea, sus clientes, quienes deberían saber a simple vista cuál es una salida de emergencia", añadió Vargas. Evitar la inversión en seguridad no solo no disminuye costos sino que podría aumentarlos. Una mala atención de un accidente puede desembocar en la muerte de un empleado o cliente, demandas legales, además de la pérdida de infraestructura, interrupción temporal de los servicios y la baja en reputación del local.

En la cocina

Los riesgos pueden estar a simple vista o escondidos, por ello, es necesario valorar cualquier tipo de situación que pueda convertirse en emergencia. Una cocina, por ejemplo, guarda el peligro más allá de los discos o el gas. En el filtro, la campana, el ducto y extractor se concentra gran cantidad de grasa que, en caso de acumularse, puede chorrear hasta los discos y encender llama. MrSteam ofrece el sistema Therminator, donde el vapor salta a presión sobre esta grasa, deritiéndola y secándola. "A veces se comete el error de limpiar estas zonas con agua, pero esto lo que hace es correr la grasa, no eliminarla", comentó Rodrigo Cedeño, gerente general de Mr. Steam.

En las playas

En lo que respecta a situaciones peligrosas "a simple vista", el claro ejemplo son las playas. Aunque son zonas públicas, los negocios a su alrededor deben ofrecer condiciones mínimas de seguridad para los turistas. La Asociación pro mejoras de Tamarindo logró dotar a esta playa de tres salvavidas en mayo pasado, producto de la colaboración entre hoteleros y otros empresarios

de la zona. Federico Amador, director de la asociación, recalcó que al principio es complicado que las personas entiendan la necesidad de medidas de precaución, "es difícil que la gente se conjunte para hacer un objetivo común, pero luego se nota que es una obligación para todos porque la misma playa es la fuente de trabajo"

Empresas proveedoras de seguridad para Hoteles, Restaurantes y afines

Empresa	Producto/Servicio para Hotel/Restaurante*	Teléfono	Página web	Dirección	Gerente General	Persona contacto
ADT	Alarmas	2257-7374	www.adt.co.cr	La Uruca, 100 mts O. de la oficinas de Faco	Randall Arroyo, Gerente General	Rónald Dobles, Gerente Mercadeo
Armor Tec Latinoamérica S.A.	Cajas de seguridad, blindaje y llaves electrónicas.	2285-4700	www.amortec.co.cr	Alto de Guadalupe, de la Clínica de Jerusalem 450m SE, calle hacia Mozotal.	Eric Koberg, Presidente	Nichole Koberg Gerente de Proyectos
Bearcom	Radiocomunicadores	2256-1340	www.bearcomlatam.com	Barrio Don Bosco, Gerente General Calles 30 y 32	Alberto Serrano Gerente General	Alberto Serrano Gerente General
C y C Servicios de Seguridad	Oficiales de seguridad	2235-9823	www.cycseguridad.com	Cuatro Reinas de Tibás de la biblioteca, 110m sur	Rónald Camacho Gerente General	Rónald Camacho Gerente General
Detektor Lo Jack Costa Rica	Sistema de localización de vehículos en caso de robo	2231-4580	www.detektor.co.cr	De Plaza Rohmoser, 100mts norte y 75 mts oeste	Luis Diego Trejos Gerente General	Luis Diego Trejos Gerente General
Comandos de Seguridad Delta	Protección policial y monitoreo con alarmas	2290-4747	www.seguridaddelta.com	Pavas, de la plaza pública, 100m oeste, 25m norte.	Pablo Vargas, Gerente General	Cecilia Díaz, Gte. de Recursos Humanos
Consortio de Información y Seguridad (CIS)	Seguridad privada, oficiales de seguridad	2223-5310	www.cis.co.cr	San Pedro, de Taco Bell, 400m oeste, 50m norte	Agustín Guillén, Gerente General	Eric Guillén
Corporación JISA Los Centinelas, S.A.	Aparatos de monitoreo, alarmas y oficiales de seguridad para sector comercial	2223-9080		San José, de la Fábrica de Trofeos, 25m este, 25 m norte, edificio color verde # 1639	Rafael Jiménez, Gerente General	Andrea Boniche, Encargada de Mercadeo
Cosey	Cajas de seguridad varias, puertas y ventanas, robot antiexplosivo, sistemas de control de acceso	2231-0836	www.cosey.com	Pavas, 175m oeste de la Jack's.	Fernando Sánchez, Gerente General	Fernando Sánchez, Gerente General

Vigile su negocio a toda hora y desde cualquier parte

Llámenos o envíenos un correo a johnny@celularesymas.net y solicite una demostración vía internet desde su propio computador o su Iphone.

Seguridad y más...
Tel. (506) 2236-6250
Cels. (506) 8384-4607 ó 8886-9292

Seguridad y más...



"Llavines y Cajas de Seguridad para Hoteles".

Tecnología, Acceso y Seguridad
Tel.: 2280-2500 - Fax: 2225-0467 0149 - www.tas-seguridad.com

Empresas proveedoras de seguridad para Hoteles, Restaurantes y afines

Empresa	Producto/Servicio para Hotel/Restaurante*	Teléfono	Página web	Dirección	Gerente General	Persona contacto
CSS Internacional	Capacitación, sistemas de circuito cerrado, alarmas contra incendio y robo, control de acceso.	2216-9500	www.css.co.cr	Alto de Guadalupe, de la Clínica de Jerusalen 450m SE, calle hacia Mozotal.	Enrique Castillo, Gerente General	Enrique Castillo, Gerente General
Grupo SPC	Alarma contra robo, alarma de aviso de incendio, cámaras de circuito cerrado, cerraduras electrónicas para control de acceso.	2215-3232	www.grupospc.com	Escazú, de la Rotonda de Multiplaza, 200m N. y 100m E.	Joseph Jamri Presidente	Ángela Salazar Gerente Comercial
M&M Soluciones Seguridad en Informática	Seguridad informática	2291-4550	www.mmssa.co.cr	Sabana Oeste contiguo a la Pops	Miguel Morales, Gerente General	Andrea Rojas, Encargada de Mercadeo
Más Seguridad S.A.	Cajas de seguridad y sistemas de vigilancia	2253-7892 2225-3156	www.masseguridad.co.cr	Alto de Guadalupe, del Colegio Madre del Divino Pastor, 100m sur y 200m oeste.	Jean Jacques Demmers Gerente General	Jean Jacques Demmers Gerente General
MD Comunicaciones del futuro S.A.	Radiocomunicadores	2280-9400		San José, de la Casa de Matute Gómez 100m sur y 300m este	Marco Aguirre, Gerente General	Marco Aguirre, Gerente General
Nordic Traders	Cerraduras electrónicas y cajas de seguridad	2289-0215	www.parahoteles.com	Plaza Colonial, Escazú	Estephan Volling Propietario	Estephan Volling Propietario
Reycom	Radiocomunicadores para personal de seguridad	2225-0198 2280-1031	www.reycomcr.com	Curridabat, del Centro Comercial Plaza Cristal, 200m sur y 100m oeste.	Reynaldo Rodríguez Gerente General	Max Cordero Gerente de Ventas

*Los productos y servicios que se mencionan aquí son solo los que las empresas ofrecen para el área de la seguridad y/o exclusivos para hoteles y restaurantes, pero no implica que son los únicos que ofrecen al público.

Empresa	Producto/Servicio para hotel/Restaurante*	Teléfono	Página web	Dirección	Gerente General	Persona contacto
RS Seguridad Digital Inter. S.A.	Asesoría y equipo: control de acceso, alarma de robo y equipo prev. incendio	2280-2769	www.sdcr.com	San Pedro, del BNCR 200m este y 200m sur	Rogelio Sáenz Gerente General	Rogelio Sáenz Gerente General
Securicor Segura	Transporte de valores	2257-4138	www.g4s.com	Tibás, de la Clínica Clorito Picado, 150m O.	Evelyn Bolaños Ejecutiva de Cuenta	Evelyn Bolaños Ejecutiva de Cuenta
Seguridad y Manutención S.A. (Seyma)	Cajas de seguridad	2231-2135	www.seyma.org	Pavas, Zona Industrial de la Jacks, 80m O, lado izquierdo	Juan María González Gerente General	Juan María González Gerente General
Seguridad y Más Cruz Guzmán S.A.	Alarmas y cámaras de seguridad	2236-6250		San Juan de Tibás, diagonal al parqueo de Mas x Menos	Johnny Cruz, Gerente General	Johnny Cruz, Gerente General
Seguridoc (Document Management Solutions)	Seguridad digital de documentos	2280-7680	www.seguridoc.com	Alto de Guadalupe del cruce de Moravia -Guadalupe, 700m este, 75m sur	José Fabio Garnier, Gerente General	Sigríd Barboza, Mercadeo y Ventas
Sensomatic de Costa Rica S.A.	Sistema de circuito cerrado TV y software para control acceso	2289-3838		San Rafael de Escazú, Urb. Trejos Montealegre, rest. Tony Romas, 900m O.	Carlos Solano, Gerente General	Carlos Solano, Gerente General
Sistemas de Protección Incorporados, S.A.	Sistemas de seguridad: cámaras de circuito cerrado, alarmas incendio	2240-8181	www.microtronics.biz	Tibás, La Florida, 200m E. del ICE, edf. Microtronics.	Sergio Zoch Presidente	Sergio Zoch Presidente
Supli Servicios S.A.	Brazaletes identificación, bolsas alta de seguridad para traslado de valores y marchamo (candado)	2258-1122	www.supliservicios.com	Plaza González Víquez, 75m este de la piscina Silvia Poll, edf. Supli serv.	Mario Chavarría Presidente	Grettel Trejos Superv. Area de Ventas
Tecnología y Acceso Seguridad (TAS)	Sistemas de control para puertas, cerraduras electrónicas, alarmas y hardware de seguridad	2280-5503	www.tas-seguridad.com	Barrio Fancisco Peralta, de la Casa Italia 100m E. Casa # 2961	Juan Diego Vargas Gerente General	Juan Diego Vargas Gerente General
VMA Seguridad Grupo Almo	Transporte de valores y cámaras circuito cerrado	2216-6700	www.vma.co.cr	Tres Ríos, del Col. Mario Quirós Sasso 600m O. y 50m sur	Carlos Morera Gerente General	Jacqueline Argote Asistente de Gerencia



Cerraduras con Huella Digital para Hoteles

BIOHOTEL es una moderna solución de control de acceso a las habitaciones mediante la huella digital, diseñada específicamente para hoteles. Cada habitación cuenta con una cerradura que se puede abrir con la huella digital del huésped o por medio de una clave que este mismo define. Ofrezca a sus huéspedes lo más avanzado en conceptos de seguridad y comodidad, además de dar al hotel una sofisticada y elegante imagen.

La comunicación con la cerradura es inalámbrica por lo que no es necesario modificar la estructura de las puertas.

- Apertura con huella digital
- Apertura con clave (teclado)
- Apertura con llave
- Conexión a red (TCP/IP) inalámbrica



Tel: +506 2253-3121
info@biotracksoftware.com
www.BiotrackSoftware.com

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.

EURONORM
Rated safes
EN 1143-1

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

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

Seguridad y ahorro energético

La seguridad de un hotel puede ir de la mano con el ahorro de energía, gracias a los sistemas de cerraduras Onity que distribuye Cosey.

Comercial Seyma S. A, Cosey, es el distribuidor autorizado en Costa Rica de los sistemas de seguridad Onity, que ofrece soluciones tecnológicas y servicios innovadores para el mercado hotelero, tales como cerraduras electrónicas, cajas fuertes electrónicas, y sistemas de gestión de energía. El liderazgo mundial de esta marca se puede medir con los más de 3,7 millones de cerraduras instaladas y con la red de representantes de ventas en más de 115 países alrededor del mundo.

Evolución constante

Inicialmente las cerraduras electrónicas Onity, tenían dos funciones principales, ofrecer mayor comodidad al huésped y disminuir los costos operativos en los hoteles (relativos al manejo, control, sustitución frecuente de cerraduras de llaves convencionales). Con el tiempo las necesidades se han diversificado, y actualmente estas cerraduras cumplen otro tipo de funciones, tan indispensables que es difícil pensar en un hotel que no cuente con este sistema.

Su esquema de operación jerárquica permite definir qué personas pueden utilizarla, en qué horarios, y una serie de restricciones de acuerdo al puesto, que sumado al esquema de auditorías (en la tarjeta y en la cerradura) y la eliminación de la tradicional llave mecánica, la convierte en una poderosa arma anti delictiva, tanto para el accionar del personal del hotel, como de los mismos huéspedes.

Entre los sistemas disponibles se encuentran:

- Software HT: Amigable con el usuario, compatible con software de gestión hotelera y puntos de venta, elevados niveles de control y seguridad operativa, funciones de control de acceso para puertas especiales como bodegas y oficinas administrativas.

- HT 24: Cerradura autónoma, de fácil instalación y operación, funciona mediante tarjetas de banda magnética. Su excelente presentación y económica operación, hacen de este esquema el más utilizado a nivel mundial.

- HT 28: Cerraduras con todo el potencial de las HT 24, pero con capacidad de operar tanto con tarjetas de banda magnética, como con tarjetas inteligentes, (tarjeta chip), para mayor seguridad, flexibilidad y control operativo del personal.

- HT Prox: Operan con tarjetas sin contacto (proximidad), resistentes a ambientes agresivos. Flexibilidad en formato de llave (brazaletes, calcomanía) ideales para Spa y Resorts. Advance: Estética y ergonomía, muy cómoda de utilizar.



Ana Miranda, Gerente General de Cosey, comentó que los diseños modernos de las cerraduras electrónicas se adaptan a las necesidades estéticas de los hoteles, con múltiples acabados en cromo mate, latón pulido, etc, y variedad de manillas y cerrojos.

- Cajas de seguridad: OS-300 y OS-50: Sistemas que ofrecen seguridad, comodidad y esquema de seguridad medio o avanzado, para el control administrativo. Además, minibares silenciosos y sistemas de circuito cerrado de televisión.

Apoyo a políticas verdes

Un punto muy importante en los sistemas de seguridad Onity, es el desarrollo de productos que apoyan los esfuerzos de los hoteleros por llevar sus operaciones en forma amigable con el ambiente. Estos productos permiten controlar y reducir en forma significativa el consumo de energía eléctrica en las habitaciones, lo cual representa un importante ahorro económico, sin afectar la comodidad del huésped.

Para más detalles sobre los productos y servicios de Cosey, puede contactarlos:

Teléfono 2231 08 36, o a info@cosey.com

Restaurante Donde Carlos Parrillada del ché

Por Cervecería de Costa Rica



Restaurante Donde Carlos
Carlos Álvarez, Gerente General

Este es el primer local, pero esperan expandirse a lo largo del país en el mediano plazo.

Este pequeño espacio de la tierra de los "chés" ofrece desde hace casi cinco años diferentes carnes a la parrilla como su especialidad.

De otras tierras

Además de los cortes tradicionales al mejor estilo argentino, como el bife de chorizo o el ojo de bife, lo que más contrasta con las costumbres costarricenses son las achuras, es decir, las partes internas de la res, como vísceras y mollejas.

"El costarricense acostumbra poco comer estas carnes, pero en el restaurante han tenido gran aceptación", explicó Carlos Álvarez, gerente general.

Además, puede encontrarse desde res, pollo y hasta pescado, todo preparado a la parrilla. Las pastas, sopas y ensaladas suelen ser una buena entrada y/o acompañamiento.

Traídos principalmente de Argentina y Chile, entre otros países, los vinos también tienen su papel estelar en el menú.

Donde Carlos es frecuentado por un público diverso, desde empresarios hasta familias, de acuerdo a la hora. "Nos topamos con clientes que han viajado a Argentina y desean comer lo que probaron allá", agregó Álvarez.

Pese a que es el primer local, Álvarez espera que no sea el único, "deseamos expandirnos en un corto o mediano plazo a otros sectores del país".

Ingredientes (de 4 a 6 personas):

2 kilos de ternera
4 huevos
1 lata de atún en aceite escurrido
Alcaparras
Perejil
Una ramita de apio
Unas hojas de laurel
1 cebolla
1 litro de aceite de oliva
1 limón
Pimienta blanca molida
2 pastillas de caldo de carne
Sal fina
Sal gruesa

Preparación:

Eliminar la grasa que sea posible de la carne y ponerla a cocinar en agua, a la que previamente hay que agregar la sal gruesa, el apio, el laurel, la cebolla, perejil y el caldo de carne. Cocinar aproximadamente hora y media a fuego moderado retirarla y dejarla enfriar.

Preparar la salsa mayonesa batiendo 4 yemas de huevo y 2 claras a las que, poco a poco, se le agrega el aceite. Cuando ya haya tomado suficiente consistencia añadirle la pimienta, unas gotas de limón y la sal. Esto le devolverá liquidez, así que hay que volver a añadirle aceite para espesarla de nuevo. Probar la sal.

Mezclar esta mayonesa con el atún y las alcaparras hasta conseguir una salsa homogénea.

Cortar la carne en láminas finas y disponer sobre el plato donde se vaya a servir. Se tapa con esta salsa y se decora con alcaparras y chile morrón.

La ternera es una carne menos compleja que otras "rojas" y la salsa que acompaña a esta receta tiene diversidad de sabores que acompaña bien al plato, tales como las alcaparras, la pimienta blanca molida, inclusive el atún entre otros ingredientes. Para esta receta se recomendaría una Pilsen pues su fina lupulación ejercería el efecto de cortar el sabor de la salsa para poder limpiar el paladar y sentir el siguiente bocado. Hay otras personas que prefieren complementar la cerveza con su plato, en ese caso se recomienda una Bavaria Light.

Comentario:
Alfredo Echeverría
Consultor Hotelero y Gastronómico
Grupo HRS Consultores



ExpoVinoCostaRica

●●● La cultura del vino

Presidente de Concha y Toro visitó Costa Rica

En los últimos diez años, Alfonso Larraín ha ocupado el puesto de Presidente de la principal productora y exportadora de vinos de Latinoamérica. Con una trayectoria de más de 40 años en Concha y Toro, Larraín tiene la responsabilidad de impulsar diferentes iniciativas enfocadas en incrementar el prestigio de esta empresa como productora de vinos Premium y Ultra Premium, en los principales mercados del mundo. Concha y Toro está celebrando su 125 aniversario, y con esta trayectoria, asegura Larraín, tienen la responsabilidad de mantener la calidad en los productos, que les ha permitido contar con una posición de privilegio en el gusto de los consumidores, así como el reconocimiento de expertos, y reflejo de ello es la gran cantidad de premios que estos vinos han recibido en concursos internacionales. Pero la compañía no se conforma con esta posición, y constantemente se renueva. Muestra de ello es la inversión en tecnología y nuevas propiedades, en donde los últimos diez años ha invertido 245 millones de dólares, apostando por el alto potencial que tiene Chile como productor de vinos de alta calidad. Concha y Toro tiene presencia en 125 países, con un portafolio de más de 40 tipos de vinos. En Costa Rica los vinos de Concha y Toro son distribuidos por Holtermann y Compañía.



Alfonso Larraín, Presidente de Concha y Toro, visitó Costa Rica, en un gira de promoción de estos vinos chilenos, con motivo de la celebración de los 125 años de fundación de esta compañía.

Constenla busca sacudir mercado de vinos

Todo una revelación es Viña Ventisquero, una empresa joven, que ha logrado posicionarse rápidamente en el mercado vitivinícola internacional, y es que con apenas 6 años en el mercado, ya ocupa el sexto lugar en exportaciones Chilenas, con un millón de cajas al año. ¿Cómo lo han logrado? Desde sus inicios han hecho bien su trabajo. Esta empresa fue la primera productora de vinos chilenos en certificarse con el ISO 9000, el ISO 14000 y el HACCP, en el año 2004. Según comentó Gonzalo Doverti, Gerente de Exportaciones de Ventisquero, el éxito obtenido a nivel internacional es resultado de la forma en que se ha trabajado desde el principio, con producción de vinos muy exclusivos como es el caso del Pangea, que llegará a Costa Rica a finales de este año. "El Pangea se fabrica en "joint venture" con el reconocido enólogo australiano John Duval, con uvas que se obtienen de una finca ubicada en el Valle de Apalta, que pertenece a la empresa". El Valle de Apalta es famoso por sus características especiales de clima y suelo, en este lugar se producen exclusivos vinos muy reconocidos a nivel mundial. De las 200 empresas productoras de vino en Chile, solo 5 cuentan con terrenos en Apalta, de ahí su exclusividad. Ventisquero cuenta además con terrenos en otros valles tradicionales de Chile, como Casablanca, Maipo y Colchagua.



Ventisquero

Grupo Constenla aprovechó la reciente Expo Hoteles y Restaurantes, Exphore, para presentar la marca Ventisquero en el mercado nacional, donde contaron con la visita de Gonzalo Doverti, Gerente de Exportaciones de la viña. Este vino fue evaluado en la edición de julio del 2008 de la revista Wine Expectator como "Brand Value".

Mi ingrediente favorito:
el buen gusto



La durabilidad y resistencia de cada utensilio son parte esencial del éxito. Usted lo sabe y Yamuni también.

Línea Institucional hoteles y restaurantes

yamuni mayoreo

www.yamuni.com

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

TRAMONTINA

corona

SUNNEX
www.sunnex.com.hk

Pasabahçe

update
international

Productos italianos para Food Service

Una novedosa línea de productos italianos para Food Service completan la amplia oferta de Delika By Gourmet Imports.

Delika
By Gourmet Imports

Aceitunas La Rocca

Vienen en diferentes tamaños y presentaciones. Estas son preparadas con ingredientes de primera clase.



Pastas Ambra

Importadas de Italia. Una marca tradicional y muy reconocida desde 1889. Cada receta asegura el máximo de los resultados en todo tipo de preparación. Ofrece Spaghetti, Rigotoni, Penne Rigate, Fusilla y Nidi Fettuccine.



Aceite de Oliva Extra Virgen.

Marca Coppini, con presentaciones para foodservice y detalle, 1 lt, 5 lt, 500 ml, 750 ml y 250 ml en calidad Premium, tradicional y aromatizados.



Chocalan:

Una opción muy diferente

Viña Chocalan es una viña familiar, está emplazada en las laderas del Valle del Maipo, en la Provincia de Melipilla, Región Metropolitana.

"Chocalán", significa "flores amarillas", nombre dado al área por las tribus aborígenes que habitaban en la zona, debido a las flores de color amarillo que crecen de manera silvestre allí.

El icono circular, símbolo de "Origen", es la marca de excelencia, refleja la importancia acordada a la creación de los vinos que se producen en una viña familiar escogida por la calidad de su privilegiado terroir.

Viña Chocalán produce vinos aromáticos, jugosos y de gran sabor, expresión auténtica de la fruta y el terroir consolidado desde la uva a la copa.



Línea Pomodoro

Marca Coppini. Tomate Pelado con Basilico en 2500 gr y Pulpa de Tomate di Pomodoro en 3000 grs



Viñedo el Aromo

Proveniente del Valle del Maule, Chile. Fue fundado en 1922 y a la fecha ha crecido al punto de que la producción excede los 8.6 millones de litros para el mercado nacional y 1 millón de litros para la exportación. Nos ofrece Varietales, Reserva Privada, el Barrel Selection y Cooler. Son vinos que nacen de dos conceptos: equilibrio y complejidad



Para más información sobre estos nuevos productos puede contactarlos al teléfono: 2281 28 55.



por: Silvia Jiménez
Directora Programa American
Hotel & Lodging Educational Institute
Centro de Proyección Universitaria
Universidad Latina de Costa Rica
silvia_jimenez_00@ulatina.ac.cr

¿Innovación?

"El que no aplique nuevos remedios debe esperar nuevos males, porque el tiempo es el máximo innovador."
Francis Bacon

En el recorrer del día a día, al repetir nuestras acciones de forma a veces monótona, podemos caer en la trampa de la languidez y dejar de lado la innovación.

Hoy en día, en que la tecnología se renueva continuamente, descubrimientos acontecen cada segundo, ingeniosos inventos surgen, debemos de tener en mente cada segundo, que si no le ofrecemos a nuestros clientes algo más, algo especial y diferente, alguien más lo hará. No se puede dar por sentado el hecho de que por estar en un punto de equilibrio, estamos haciendo las cosas bien y por ende, debemos de mantenernos en esa misma línea. El cliente estará satisfecho hoy, pero mañana estará esperando que usted exceda sus expectativas.

Realice esta práctica al menos una vez por semana. Por al menos un par de horas tome el lugar de su cliente. Siéntese en el restaurante y almuerce, realice el check in y utilice una habitación. Eso si, realmente tome el lugar de un consumidor. Viva la experiencia de sus clientes. Sea crítico. Escuche y vea el sentir de los demás clientes al estar recibiendo el servicio. Es mejor si realiza la práctica solo. La mente tiende a ser más receptiva con más estímulos y menos distracciones. Verá que puede hacer muchas cosas más o hacerlas de otro modo para que su empresa se vislumbre como activa y moderna.

Un factor importante es el recurso humano. Ellos están en contacto directo con los clientes y saben lo que éstos necesitan y desean. Una vez en una junta de una compañía

dentífica, se estaba deliberando sobre la forma en que podrían incrementar las ventas e innovar su producto de modo que éste se consumiera más. Un misceláneo que escuchaba en una oficina cerca decidió interrumpir la reunión y dijo: "Se han puesto a pensar en lo incómodo que es abrir y colocar nuevamente la tapa de la pasta, además hay que forzar muchas veces el tubo por estar hecho de aluminio." Inmediatamente diseñaron una nueva presentación, tapa adherida y el empaque de plástico flexible. Las ideas innovadoras vienen de los lugares más inesperados.

Como verá, muchas veces no se requiere de una gran inversión para "darle al clavo".

Muchas empresas fracasan implementando los dos ingredientes más importantes de la innovación: - La necesidad de crear el ambiente idóneo, que incentive las nuevas ideas y la necesidad de darle a las personas tiempo, motivación y las herramientas para traer nuevas ideas y convertirlas en productos o servicios novedosos o buenas prácticas para la empresa.

Los niños son el mejor ejemplo de innovación. Desde la perspectiva de un niño, todo es posible. Dado que su mente está totalmente abierta, raramente considerarán una de sus ideas como mala. Al contrario, cualquier cosa tiene un gran potencial. A excepción claro, de las que para ellos puedan ser aburridas o involucren algún vegetal.

Inicie hoy, tómese el tiempo y comprométase a practicar cada día. Innovación es la verdadera clave para hacer la diferencia.

Coaching

Alternativa de aprendizaje



por:
Margaret Grigsby**
Ejecutiva de Coaching

La presión constante que tienen las organizaciones y sus ejecutivos, a fin de lograr más con menos recursos y menos tiempo, ha forzado el surgimiento, a partir de mediados de los noventa, de un nuevo método de aprendizaje: el Coaching.

****Margaret R. Grigsby tiene una carrera internacional de más de 25 años en alta gerencia, es Executive Coach, colabora con ejecutivos exitosos para fortalecer su claridad estratégica y aumentar su efectividad como líderes.**

Como lo indica el Profesor John Kotter, de la Escuela de Negocios de Harvard, "lo que está impulsando el boom del coaching es que todo el juego cambió y hay mucha gente tratando de mantenerse al día, aprender cómo y no caerse mientras lo hacen..." El Harvard Business School Journal califica este boom de la siguiente manera: "El coaching corporativo es una industria de alto crecimiento. Al menos 10,000 coaches trabajan para las empresas hoy... Y esa cifra se espera ascienda a los 50,000 en los próximos 5 años. Las empresas ahora están dispuestas a pagar tarifas de US\$1,500 a US\$15,000 por día."

A medida que ha ido creciendo, el coaching se ha especializado, como sucede con muchas otras profesiones. Hoy, se conocen más de 100 tipos de coaching, los que se pueden clasificar a grandes rasgos en personal y empresarial.

El coaching personal, conocido como coach de vida o "life coach" se concentra en ayudar al individuo a lograr una meta personal, tal como mejores relaciones o vida balanceada, entre otros.

El coaching empresarial es orientado a resultados y tiene como consecuencia central la mejora constante del desempeño empresarial. En el coaching empresarial se distingue con el coach de altos directivos y gerentes o "executive coaching".

Desarrollo ejecutivo

En un esfuerzo para lograr resultados extraordinarios, las empresas usan el coaching como el principal medio para desarrollar a sus altos ejecutivos.

Las mismas se han visto motivadas a utilizarlo en la medida en que las limitaciones del entrenamiento convencional, se hacen cada vez más obvias.

La revista Business Week dice: "los coaches son distintos a los asesores que se especializan en el área operacional y de estrategia de empresa. Ellos trabajan con los CEO para que ejerzan su poder de manera más efectiva".

Ciertos estudios demuestran que los efectos del entrenamiento intensivo de seminarios y cursos, generalmente se desvanecen en unos pocos meses. Sin embargo, un estu-



dio de la universidad Case Western Reserve, demuestra que el impacto del entrenamiento tipo coaching puede durar siete años".

El coaching brinda una solución a los retos humanos y sistémicos que plantea el nuevo paradigma de los negocios: aprendizaje en tiempo real, individualizado, integral, con atención continua al progreso y desarrollo para estimular un auténtico cambio, con un aprendizaje acelerado para un mundo rápidamente cambiante.

El coaching como herramienta empresarial, se debe tomar como un elemento clave en cualquier organización. Independiente de qué tan brillante sea una estrategia, su efectividad dependerá del equipo humano y de los líderes a cargo de motivar y apoyar a las personas que la ejecutarán.

En su actual coyuntura económica y de negocios, los directivos costarricenses necesitan insertarse en esta tendencia para acelerar su crecimiento y ajustarse de manera más ágil a las exigencias que se presentan en el cambiante mundo de los negocios.

Hoy, si alguien deja de crecer, eventualmente empezará a decrecer, ya que no se puede permanecer estancado por mucho tiempo.

Estrategia verde en limpieza

¿Cuáles son los factores a considerar cuando buscamos empresas proveedores de productos y servicios amigables al ambiente?

por:
Master Silvia E.
Chaves Quesada

Abogada, especialista en Derecho Ambiental, profesora universitaria, consultora ambiental y propietaria de Florex, empresa que fabrica y distribuye productos de limpieza amigables al ambiente en Costa Rica.

La toma de conciencia sobre la grave situación ambiental que hemos provocado con nuestras conductas, está permitiendo que cada vez más empresas se interesen por el desarrollo sostenible de sus negocios.

Dentro del amplio margen de acción que abre ese concepto de desarrollo sostenible, las empresas están cada vez más compelidas a enfrentar el futuro adoptando innovadoras y oportunas decisiones que implican una reorganización y nueva forma de pensar.

De ahí que una empresa que se proyecte en el tema ambiental, debe redefinirse completamente. No se trata solo de "maquillar" de ecológicos sus productos o servicios, sino de una forma diferente de concebirse y proyectarse a la sociedad.

Además, en un escenario donde existe una inminente contaminación ambiental, cambio climático, incremento en los precios de energía, agua y materia prima, la estrategia "verde" de una empresa debe ser no sólo ecológica, sino de responsabilidad humana, mediante una estrategia social.

Lo anterior implica, y especialmente en el ámbito de la limpieza, que la respuesta de una empresa debe ser integral, y considerar los siguientes factores:

Re-pensar el producto y sus funciones. Por ejemplo, el producto puede ser usado más eficientemente de manera que reduzca el uso de energía y otros recursos naturales. Reducir el consumo de energía y materiales a lo largo del ciclo de vida del producto.

Re-emplazar sustancias dañinas con alternativas ambientalmente más amigables.

Re-ciclar. Seleccionar materiales que pueden ser reciclados, y hacer el producto de manera que pueda desensamblarse fácilmente para ser reciclado.

Re-usar. Diseñar el producto de manera que las partes puedan ser reusadas.

Re-parar. Hacer el producto fácil de reparar de manera que el producto no requiera ser reemplazado.

Basados en tales factores (filosofía de las 6 Re), la empresa que nos oferta productos o servicios amigables al ambiente, debe haber incorporado en su proceso productivo, el enfoque del "proceso de ciclo de vida" de sus productos o servicios.

Este nuevo enfoque, si está incorporado en la empresa, hace que la misma cuide desde sus materias primas hasta los desechos finales una vez que su servicio o producto esté circulando en el mercado. Tal cuidado considerará tanto aspectos de precio, calidad, como de sostenibilidad

ambiental.

De esta forma, el criterio para identificar productos realmente amigables al ambiente, debe ir más allá del producto mismo, y valorar si la empresa que lo fabrica o distribuye está o no contribuyendo a la sostenibilidad, mediante el diseño de productos y servicios con bajo impacto ambiental, abarcando todo el ciclo de vida del producto (formulación, presentación, distribución, almacenamiento y disposición final).

Lo que debiera buscarse es lograr encadenamientos con empresas responsables, extendiendo los beneficios del nuevo enfoque y práctica a otras empresas que están realizando esfuerzos para colocarse y mantenerse en nichos de mercado con altas exigencias y regulaciones especiales.



Exphore 2008:

En números

1 La encuesta realizada por la empresa Demoscopía, durante los tres días que duró Exphore 2008, Expo Hoteles y Restaurantes, reveló que casi la totalidad de los asistentes considera que la feria es importante para el sector, además que el principal objetivo de la mayoría de ellos fue encontrar nuevos productos. Un 97,7% de los entrevistados por Demoscopía aseguró que considera importante la Exphore para el sector de hoteles y restaurantes.

¿Considera usted que la EXPHORE es importante para los sectores de hoteles y restaurantes?

	N	%
Sí	342	97,7%
No	6	1,7%
Ns/Nr	2	0,6%
Total	350	100,0%

Demoscopia S.A.

2 Ante la pregunta de por qué opina que la feria es importante, más de un 46% aseguró que la feria es un medio para conocer nuevos productos, mientras que casi el 15% dijo que asistió en busca de nuevos proveedores, seguido de un 14,3% que aseguró que una de las razones que motiva su visita es porque en la feria se encuentra mucha variedad.

¿Por qué opina así?

		N	%
Sí	Para ver nuevos productos	160	46,8%
	Para encontrar proveedores	51	14,9%
	Encuentra de todo /variedad	49	14,3%
	Brinda mucha información	26	7,6%
	Renovar nuevos servicios que requiero	9	2,6%
	Poder elegir productos	6	1,8%
	Visualiza los productos	6	1,8%
	Es la mejor formas de comprar	5	1,5%
	Por las ofertas	4	1,2%
	Para darse a conocer	4	1,2%
	Impulsa publicidad gastronómica	3	0,9%
	Se dan mejores alianzas	2	0,6%
	Se ven precios	1	0,3%
	Para ver nuevas ideas	13	3,8%
	Ns/Nr	3	0,9%
	Total	342	100,0%
No	Renovar nuevos servicios que requiero	1	16,7%
	Brinda mucha información	1	16,7%
	Para ver nuevos productos	1	16,7%
	Encuentra de todo /variedad	1	16,7%
	Poder elegir productos	1	16,7%
	Me imagine que tenían bolsa de empleo	1	16,7%
Total	6	100,0%	

Fuente; Demoscopia S.A.

3 El cumplimiento de las expectativas de los visitantes fue bastante alto, ya que un 66,6% aseguró que la feria cumplió en su totalidad con lo que esperaba, mientras que un 23,1% dijo que sus expectativas se cumplieron casi en su totalidad, y un 6,9% aseguró que parcialmente, y solo el 1,1% no obtuvo los resultados que esperaba de su visita.

¿Considera usted que EXPHORE cumplió con sus expectativas?

	N	%
Totalmente	233	66,6%
Casi en su totalidad	81	23,1%
Parcialmente	24	6,9%
No como esperaba	4	1,1%
Muy poco	3	0,9%
En nada	1	0,3%
Ns/Nr	4	1,1%
Total	350	100,0%

¿Cuál es el rol principal que desempeña usted en las compras de su empresa?

	N	%
Autoriza	143	26,1%
Recomienda	90	16,5%
Específica compra	90	16,5%
Todas	88	16,1%
Identifica	86	15,7%
Ns/Nr	40	7,3%
Ns/Nr	10	1,8%
Total	547	100,0%

Múltiple respuesta
Demoscopia S.A.

4 Importante resaltar el rol de compras que desempeñan en sus empresas los entrevistados durante la muestra.

5 Como vemos esta pregunta, la mayoría de visitantes labora en hoteles y restaurantes. Aunque también hay una amplia gama de sectores que visita la feria.

¿Cuál es la actividad principal a la que se dedica la entidad o empresa que usted representa?

	N	%
Restaurante	136	33,3%
Hotel	131	32,1%
Catering Service	26	6,4%
Proveedor del sector	25	6,1%
Cafetería	18	4,4%
Bar	14	3,4%
Panadería	9	2,2%
Soda Institucional	9	2,2%
Pastelería	7	1,7%
Distribuidora de productos de restaurante	6	1,5%
Eventos especiales	4	1,0%
Tecnologías	2	0,5%
Cabinas	2	0,5%
Supermercado	2	0,5%
Club Deportivo	2	0,5%
Otros	8	1,9%
Ns/Nr	7	1,7%
Total	408	100,0%

Múltiple respuesta • Demoscopia
Fuente: Múltiple respuesta • Demoscopia

23, 24 y 25
junio 2009
Eventos Pedregal
Reserve su stand:
Tel.: (506) 8997-1651
guillermo.rodriguez@eka.net
www.exphore.com

EXPHORE
EXPO-HOTELES Y RESTAURANTES



Circuito cerrado de televisión

Sistemas digitales de 4 a 32 cámaras. Instalación inmediata. Distribuye: Mas Seguridad Tel.: (506) 2225-3156



Basureros para reciclaje

El manejo de residuos dejó de ser un problema. Una completa línea compuesta con más de 100 alternativas de contenedores y papeleras, garantiza al usuario una adecuada implementación del plan de manejo integral de residuos sólidos. Distribuye: Pirámide Internacional, S.A. Uruca, San José Tel: (506) 2291-0663 / 2296-4259 jbastos@piramideinternacional.com hvargas@piramideinternacional.com



Kryzpo

Las nuevas papas tostadas distribuidas por Panal, disponibles en 5 sabores. Además, Panal ofrece más de 105 productos en diversas líneas, como enlatados, dulces, cereales y semillas. Distribuye: Panal Teléfono: 2240-8808



Olla Tramontina Solar

Fondo difusor. Acero 18-10, pulida. Orificios para escape de vapor. Distribuye: Yamuni Mayoreo Tel.: (506) 2289-2392



Guantes KleenGuard* G80 Purple Nitrile*

Ideales para proteger las manos contra la penetración de solventes y labores que incluyan algún proceso químico. Su característico color se debe a que incorpora PURPLE NITRILE* que permite una mejor resistencia e incrementa su vida útil. Utilícelos también en limpieza general ya que brindan un perfecto ajuste. Distribuye: Belca Foodservice Teléfono: 2293-4075



Champagne Bollinger

Premiada en Francia y posicionada como una de las 3 marcas francesas más distinguidas. Distribuye: French Paradox Tel.: (506) 2289-2392

AIRES ACONDICIONADOS Y VENTILACIÓN

CoolSpot MULTIFRIO
SAN JOSÉ: 2226-8071 / JACO: 2643-5256
SOLARIUM: 2668-1140 / HUACAS

AIRES ACONDICIONADOS Y PROTECCIÓN ELÉCTRICA

GLOBAL SUPPLY.....TEL: 2240-2454 / FAX:2240-2455
HI TEC.....TEL: 2293-6811 / FAX: 2293-6708

ALIMENTOS

ADL SEEFODS.....TEL: 2228-1898 / FAX: 2289-2674
QUESOS SANTORINI.....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
DELIKA.....TEL: 2281-2855 / FAX: 2253-0449
GRUPO CAFÉ BRITT S.A.....TEL: 2277-1620 / FAX: 2277-1699
ANCYFER.....TEL: 2256-8106 / FAX: 2256-5840
LAVE Y SIGA S.A.....TEL: 2248-1495 / FAX 2248-1495
PEDRO OLLERTEL: 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 NIETOTEL: 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
FARO SUPPIES.....TEL: 2290-2028 / FAX: 2231-4065
PROMERC LAPICEROS BIC Y ARTÍCULOS PROMOCIONALES.....TEL: 2258-3544 / FAX: 2258-3346
MEGALIFE DE COSTA RICA.....TEL: 2290-3737 / FAX: 2290-3738
TROPICAL BED & BATH.....TEL: 2282-8653 / FAX 2282-7750
TIPS S.A.....TEL: 2290-2449 / FAX: 2231-6042
JOPCO.....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 BRITT S.A.....TEL: 2277-1500 / FAX: 2277-1699

SEGURA FAMILY
Café Orgánico y Cacao Orgánico,
Certificados para la venta
Tel: 8347-5984 · Fax: 2270-5056.

DETERGENTES ORGANICOS BIODEGRADABLES

QUIMISURTEL: 2237-3077 / FAX: 2260-6340

EQUIPOS DE COCINA Y RESTAURANTES

EQUIPOS GASTRONÓMICOS.....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: (713) 467-9394 / FAX: (713) 467-9396
KEITH Y RAMIREZ.....TEL: 2223-0111 / FAX: 2222-2412
VEROMATIC S.A.....TEL: 2443-1118 / FAX: 2441-5298

EQUIPO DE COMUNICACIÓN

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

EQUIPO DE REFRIGERACIÓN Y COCINA

ARTICA S.A.....TEL: 2257-9211 / FAX: 2222-0992

IMESA SISTEMAS S.A.....TEL: 2272-7536 / FAX: 2272-7536
REFRIGERACION OMEGA.....TEL: 2203-3191 / FAX: 2203-0506
REPRESENTACIONES ROMA.....TEL: 2224-9491 / FAX: 2225-9228

FOODSERVICE

MAYCA FOOD SERVICE.....TEL: 2209-0500 / FAX: 2293-2326
FOOD SERVICE 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

CEK.....TEL: 2241-2121 / FAX: 2236-0119
PROLIMTEL: 2248-0538 / FAX: 2248-0557

LÍNEA BLANCA Y TECNOLOGÍA

SOLUCIONES MONGE.....TEL: 2437-4100 / FAX:2437-4245
SISPAN.....TEL: 2253-0007 / FAX:2225-4621
S Y G SISTEMAS DE CENTROAMERICA.....TEL: 2290-1970 / FAX:2232-1293

LÍNEA HOTELERA

FARO SUPPLIES.....TEL: 2290-2028 / FAX: 2231-4065
DISTRIBUIDORA CAZUCÁ S.ATEL:2271-2965 / FAX: 2271-2968

MAQUINAS DE CAFÉ

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 requerimientos puede escogerde nuestra variedad de modelos. www.latinamerica.com
MUEBLES JICARAL.....TEL: 2650-0443 / FAX: 2650-0541
SPANISH ROYAL TEAK S.A.....TEL: 2201-6255 / FAX: 2201-6255

PATENTES

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

PRODUCTOS DE HIGIENE

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

ROTULACIÓN Y PRODUCTOS PROMOCIONALES

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



SEGURIDAD

COSEY.....TEL: 2231-0836 / FAX: 2296-4831
SEGURIDAD Y MÁS.....TEL: 2236-6250 / FAX: 2240-4479

TECNOLOGÍA

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
SISPAN.....TEL: 2253-0007 / FAX 2225-4621
SYG SISTEMAS S.A.....TEL: 2290-1970 / FAX: 2290-1970

Para aparecer en esta sección contáctenos al 2520-0070 ext.130 con Johanna Argüello, email: johanna.arguello@eka.net



Alvaro Alemán



Federico Cambroner



Carlos Lizama



Orr Rivero

¿Por qué hay faltante de profesionales en turismo?

El aumento de ingreso de turistas en los últimos años, ha tenido consecuencias muy positivas en la economía del país, una de ellas es el incremento en puestos directos de trabajo. Sin embargo, la conjugación de diversos factores, da como resultado una evidente carencia de la industria al momento de llenar estos puestos

Fuerte competencia

Para Carlos Lizama, Presidente de la Asociación Costarricense de Profesionales de Turismo, ACOPTOT, el problema de la falta de personal tiene múltiples causas. "Paralelo al sector turismo hay otros sectores, como el de las zonas francas, tecnologías y centros de servicio al cliente internacionales establecidos en el país, que demandan de jóvenes con perfiles y cualidades muy parecidas a las de los que necesitamos en las empresas turísticas. En muchos casos los niveles salariales de esos sectores son más elevados que los que podemos ofrecer nosotros. De hecho son muchos los graduados de Escuelas de Hotelería y Turismo de las Universidades públicas y privadas que prefieren trabajar en esas empresas no turísticas por el incentivo de los altos salarios".

Lizama apunta que, sumado a la competencia, está el hecho de que el crecimiento de la oferta hotelera y los demás servicios turísticos en los últimos 20 años ha sido mucho más fuerte que el desarrollo de escuelas y programas educativos orientados a los puestos de trabajo del sector turismo. "Hace 20 años los empleos directos en el sector turismo eran del orden de 13.000 personas, mientras que en la actualidad se estima en 120.000, es decir un crecimiento de un 900 %".

Crear lealtad

Por su parte, Alvaro Alemán, Gerente General de Galería de Viajes Agencia Mayorista, coincide con Lizama en el tema de la fuerte competencia que tiene el sector turístico con los negocios de "call centers", que atraen personal bilingüe. Alemán agrega que otra situación que afecta a las empresas del sector, es la alta movilidad laboral, tanto hacia ese tipo de empresas, como a las del mismo sector. "Se da mucho el robo de personal, hay poca lealtad. Es más fácil llevarse un counter entrenado en una empresa reconocida, que invertir en su capacitación". Como una alternativa, Alemán considera

que las empresas de turismo tienen que optar por capacitar a su personal, y crear planes de carrera internos, para general mayor lealtad e identificación de los empleados hacia la empresa.

Por su parte, Orr Rivero Vicepresidente de Recursos Humanos de la cadena hotelera Hilton, comentó sobre los programas de desarrollo que tiene esa empresa. "Recientemente Hilton entró al mercado Costarricense y estamos brindando un extensivo programa interno de entrenamiento y desarrollo para los miembros de equipo en nuestros hoteles. En este momento, más del 90% de los empleados en los hoteles de la familia Hilton en Costa Rica son de origen Costarricense. Inicialmente, y para lograr un impacto significativo en la industria hotelera, hemos identificado personal de la compañía quienes tienen conocimiento de los sistemas y estándares de Hilton, para descubrir talento local con un potencial alto, y a la vez, desarrollarlos para que obtengan oportunidades gerenciales a corto y largo plazo tanto en Costa Rica como oportunidades internacionales."

Mejores salarios

Federico Cambroner, Director Operativo de la Escuela de Hotelería de la Universidad Interamericana, comentó que la competencia salarial si es un factor determinante en el sector, y que los empresarios tienen que reconocer a los empleados con mejores incentivos, ya que de lo contrario será muy difícil, conseguir y retener talento profesional.

Cambroner asegura que las instituciones realizan su parte de formación, sin embargo considera que los empresarios no reconocen el talento existente en el país, y muchas veces prefieren importar profesionales, pagando altos salarios, en vez de confiar en los profesionales formados en el país. Otro punto que resaltó el Director Académico, es la necesidad de que el empresario turístico invierta más en la constante capacitación de su recurso humano.

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:



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 MEJOR RON DEL MUNDO

PRIMERO EN LONDRES

MEDALLA DE ORO Y MEJOR EN SU CLASE

International Wine & Spirits Competition 2005

(Y OTRA VEZ EN 2007)

PRIMERO EN SAN FRANCISCO

DOBLE MEDALLA DE ORO

San Francisco World Spirits Competition 2006

(Y OTRA VEZ EN 2008)

PRIMERO EN CHICAGO

MEDALLA DE ORO

Beverage Tasting Institute 2006



LOS EXPERTOS CONCUERDAN, ESTE ES EL RON CON MEJOR SABOR DEL MUNDO.

DISFRÚTELO CON MODERACIÓN. | WWW.FLORDECANA.COM

Flor de Caña

DISTRIBUIDORA
Yamuni S.A.

Teléfonos: 2227-2222 - 2227-2190 - 2227-2380 • Fax (506) 2227-2535
P.O.BOX 5953-1000 • E-mail: yamunisa@ice.co.cr • San José, Costa Rica