

Apetito

La revista para hoteles y restaurantes
suscríbese gratis en: www.apetitoenlinea.com

Despertar los sentidos

En el restaurante Nuevo Latino, del hotel Los Sueños Marriott, demuestran que la cocina molecular tiene tantas posibilidades como la creatividad lo permita. El Chef Rodrigo Salazar, incorporó recetas de cocina molecular en el menú, una tendencia que no cambia el fondo pero si la forma de la comida.



7 441025 500879



Nuevo hotel Índigo P.26
Especial Hoteles verdes P.28
Lucema renovó su imagen P.45
Jopco seduce con variedad P.44
Cerraduras de Kaba Group P.39

CONFIES

CONGRESO INTERNACIONAL DE FINANZAS ESTRATÉGICAS

21 y 22 octubre,
Hotel Corobici,
San José, Costa Rica.



La Bolsa Nacional de Valores y EKA, la Revista Empresarial, organizan la tercera edición del Congreso Internacional de Finanzas Estratégicas CONFIES, donde usted podrá conocer nuevas alternativas, intercambiar puntos de vista y comparar estrategias en el campo financiero.

¿Por qué asistir a CONFIES?

1. Entrar en contacto con las nuevas tendencias del mercado.
2. Conocer nuevas herramientas para mejorar su desempeño.
3. Fortalecer su red de contactos.
4. Conocer nuevos proveedores que conforman el Área de Exhibición del Congreso.

Algunas de las charlas a presentar serán:

• Eficiencia en el gasto por las coberturas de seguros

Conferencista: Rudolf Peters, Internacional, Guatemala
Carrera Profesional: Director General de la Escuela Centroamericana de Seguros con sede en Guatemala y Consultor Técnico de Seguros en empresas industriales y comerciales de Guatemala.



• Gerencia de riesgos crediticios y estrategia empresarial: Cultura y políticas efectivas

Conferencista: David E. Ruiz Valenzuela, Internacional, Perú.
Carrera Profesional: Gerente de Operaciones de Peruana de Combustibles S.A, empresa comercializadora de combustibles de Perú.



• Data mining: Descubriendo información oculta, ¿Cómo sacar partido con técnicas de exploración de datos?

Conferencista: Dr. Oldemar Rodríguez Rojas
Carrera Profesional: Profesor Catedrático de la Universidad de Costa Rica y la Universidad Nacional.



• Los sistemas de compensación y su impacto en la gestión financiera

Conferencista: M.A.E. Nereyda Portillo
Carrera Profesional: Gerente General de Aporta Solutions S.A.



• Para más información:

Ejecutiva de Confies: Katherine Thomas, Tel. 2231-6722 Ext. 147 katherine.thomas@eka.net

• Para reservar participación en el congreso:

- Astrid Madrigal Tel: 2231-6722 ext.124 • Cel. 8836-4424 • astrid.madrigal@eka.net
- Johanna Argüello, Tel: 2231-6722 ext.130 • Cel. 8812-0422 • johanna.arguello@eka.net

• Para reservar stand y patrocinios

- Emilia Munguía, Tel: 2231-6722 ext.134 • Cel. 8334-9609 • emilia.munguia@eka.net
- Sara Bado, Tel: 2231-6722 ext.148 • Cel. 8815-6194 • sara.bado@eka.net



Patrocinadores:



Vea todas las charlas en:

www.confies.org

Belca Foodshow 2009 fue el primer paso:
Juntos Belca y sus clientes sembramos árboles
por Costa Rica en colaboración con:
Compañía Nacional de Fuerza y Luz (CNFL)
Fundación Conservacionista Costarricense
Belca FoodService

Belca
FOODSERVICE

Los árboles están en:
Los Llanos de Monteverde,
700 mts. a la derecha
de la escuela.



Tel.: (506) 2509-2000 fax: (506) 22390147
De Firestone, 1 km Oeste; La Ribera de Belén, Heredia.
Apdo.: 54-3006 Costa Rica
www.belcacr.com

Nuevos productos TORK

Premium • Advanced • Universal



Xpressnap
One napkin. Every time.

- Sistema de mesa para servilleta interdoblada
 - Mejora la higiene
- Las servilletas salen una a una
 - Capacidad de 200 servilletas
- Puede colocar publicidad de su negocio



Servilletas Dinner

- Embozado de alta calidad
- Advanced doble hoja y Universal hoja sencilla
- Hecho de 100% de fibra reciclada
- Ofrece beneficios para el medio ambiente
- Environmental Choice "EcoLogo" Certificado



Tork Premium

Facial tipo cubo

- Facial ultra suave
- Doble hoja
- Fácil dispensado
- Confort e imagen



Tork Advanced Papal Jumbo Roll Mini

- Para uso en sistema dispensador
- Sistema T2 Mini, con freno que ayuda a controlar el consumo
 - Hoja doble, para mayor suavidad
 - Fabricado en fibra 100% reciclada



El ahorro y la imagen, es fácil con



Para comentarios y preguntas llamar a:

Costa Rica: 800-737-8424 • Nicaragua: (505) 2552-2936 • Honduras: (504) 234-1598 ó 551-2410
El Salvador: (503) 2525-1111 • Guatemala: (502) 2353-1155 • Panamá: (507) 236-3333 ó 304-4272
www.scacentroamerica.com • infotork.centroamerica@sca.com



Shirley Ugalde
shirley.ugalde@eka.net

¿Quiere nuevos clientes?

Sin temor a equivocarme, puedo decirle que conozco su respuesta. Pero la pregunta debería ser, ¿cómo es su relación con los clientes actuales? En el reciente congreso de Mercadeo y Ventas, ConMetas, organizado por la revista EKA, uno de los conferencistas comentaba sobre el costo económico de conseguir nuevos clientes, e incluso presentó estadísticas que demuestran que conseguir un nuevo cliente es tres veces más caro que mantener uno antiguo, entonces por qué no enfocarse en su actual cartera.

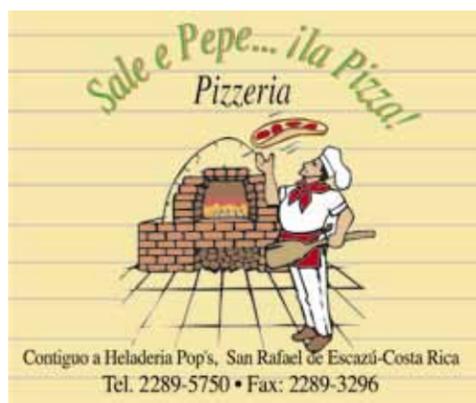
Esta opción, por simple que parezca, no es la más sencilla. Mantener un cliente implica todo una re organización, que como bien lo señaló Thelma Ayala, gerente de ventas de Toyota, quien impartió una charla en el mismo congreso, debe enfocarse primero en el cliente interno, es decir en el empleado, sin importar cuál sea su posición dentro de la compañía.

¿Porqué invertir recursos en capacitar, motivar o inculcar la filosofía de la empresa a todos los empleados? Es muy sencillo: No importa si su empresa es un hotel, un restaurante, una venta de autos, o un banco, cada persona que trabaje en ella debe ser un vendedor.

En la venta de autos, el negocio más inteligente no está en cerrar el negocio como tal, el mayor esfuerzo, según Ayala, se enfoca en todo lo que viene después de esta compra, mantenerse en contacto con el cliente para que asista a las revisiones, asegurarse de que el producto recibido sea satisfactorio, es lo que hace que este cliente repita su compra en dos o tres años, y se mantenga así por muchos años, recomendando y trayendo nuevas ventas.

Sin embargo, para que esto ocurra, y sea un proceso exitoso de principio a fin, es necesario que todos los miembros de la empresa compartan los mismos valores, conseguir nuevos clientes, o mantener los actuales no puede ser

un trabajo que recaiga únicamente en los vendedores, es un esfuerzo que debe realizarse en forma conjunta, toda la empresa debe enfocarse en el mismo objetivo: mantener los clientes actuales, y conseguir nuevos. Alcanzarlo dependerá de la pasión con que cada uno realice su labor. Pero no se engañe pensando que esta pasión surge espontáneamente, es algo en lo que se necesita invertir tiempo y dinero.



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
- directora arte
Nuria Mesalles J.
nuria.mesalles@eka.net
- diseño y diagramación
Iranía Salazar Solís
Erick Alvarado Rojas
fotografía portada
EKA Consultores S.A.
- directora eventos
Carolina Martén
carolina.marten@eka.net
- circulación
Yariela Duarte ext. 152
yariela.duarte@eka.net
- colaboradores
Hugo Ulate
Angelith Picado

Hágase amigo de
Apetito en:

facebook

(Apetito Costa Rica)

Apetito
La revista para hoteles y restaurantes

Tel.: 2231-6722 Fax: 2296-1876
Apartado 11406-1000
San José, Costa Rica

www.apetitoenlinea.com

**Suscríbese
gratis**

Ingrese sus datos en
www.apetitoenlinea.com ó
llámenos al Tel.: 2231-6722 ext.152



**Su negocio se compone de exclusivos detalles,
el nuestro también, por eso le servimos.**

Le ofrecemos soluciones innovadoras con el servicio de reposición,
asesoría y la atención posventa que su arte merece.

DISTRIBUIDOR ESPECIALIZADO:

yamuni
MAYOREO

Apartado 10024 - 1000 Gimnasio Nacional, 200 metros este. Avenida 10
Teléfonos: 2221 22 21 / 2255 20 66

www.corona.com.co

corona



Karl Hempel
karl.hempel@eka.net

Volver

"Hola, mi nombre es Jordi, en que puedo servirios" Así nos recibió el mesero que nos atendía. "Una caña para la joven, como el otro día" nos dijo haciendo referencia a mi hermana que hacía unas semanas visitó el restaurante con amigos. "Por favor traiganos unas albergínias (berenjena), un bikini, unas croquetas, pan con tomate, y" "Rabo de toro" sugiere el mesero, pero con cara de duda responde "No, mejor un arroz negro". "Esta bien así, si queréis algo más después lo pedimos" y así se retiró Jordi y nosotros observamos la vida en el restaurante. La cocina abierta, los cocineros activos en cada instante, en la barra se preparaban las bebidas, alimentos colgaban a la vista, frescos y listos para que un cocinero o un ayudante los tomara para de inmediato prepararlos y usarlos.

"¿Que es eso?" preguntamos a uno de los chefs que regresaba a la cocina con unos frutos en su mano. "Esto es un ají, da mucho sabor y no es tan fuerte". Se detuvo a explicarnos, nos enseñó el fruto, lo partió frente a nosotros para que oliéramos y cuando llegó a la cocina nos envió una pasta preparada con el mismo y un poco de pan para que lo probáramos.

Llegaron los platillos y cada uno fue una sorpresa al paladar, por dicha todos nos gustaron, tanto que quisimos regresar a Tapas 24 en Barcelona donde visitábamos a la familia.

Espero que disfruten de esta edición y que la disfruten tanto, que regresen. Como siempre quedo agradecido con sus sugerencias y comentarios

Karl Hempel
Director

contenido

11 Aperitivos

Gastronomía:

24 Cocina molecular en el Nuevo Latino de Los Sueños Marriott.

Hotelería:

26 Índigo, un hotel Boutique de cadena
 28 Hoteles Verdes: Sostenibilidad, un negocio rentable
 32 Catálogo de productos verdes
 35 Belca: Aliado con el ambiente
 36 Especial de Seguridad
 38 Catálogo de seguridad
 39 TAS

Ferías:

42 Expovino
 43 Exphore: Diez años haciendo historia

De Compras:

44 Jopco
45 Lucema

46 Ingredientes

48 Directorio

ESCUELA TECNICA **NUEVA**

PROSERVICIO
 Mantenimiento y Reparación de Equipos
 Gas - Refrigeración - Pésaje - Camicente - Panadería

Anuncia apertura de cursos especializados en Mantenimiento y Reparación de equipos de la industria Hotelera y Gastronómica

Máquinas de hielo
 Cuartos fríos
 Cámaras de congelación y mantenimiento
 Equipo de Lavandería
 Aires acondicionados
 Batidores-Moedoras-Rebanadoras
 Equipos de Gas
 Entre otros...

Taller Autorizado de:
KEITH RAMÍREZ
 El equipo que le brinda soluciones.

Matrícula Abierta
 Para mayor información al 22-23 01-11 ext 121, 129
 www.kr.co.cr Email: info@proservicio.co.cr



PARA ELIMINAR LA MAYOR CANTIDAD DE BACTERIAS EN LAS MANOS ES INDISPENSABLE, EL SECADO CON TOALLAS DE PAPEL*



Estudios realizados por la Universidad de Westminster Inglaterra*, demuestran que:

Los secadores de aire caliente incrementan la cantidad de bacterias presentes en las manos hasta en un 438%, incluyendo algunas de origen intestinal o fecal.

Los secadores de aire contaminan el área en que están instalados, esparciendo bacterias hasta 2 metros a su alrededor.

www.kcprofessional.com

Guatemala: (502) 2412-3700, Honduras: (504) 574-8966, El Salvador: (503) 2319-4551, Nicaragua: (505) 2276-8770, Costa Rica: (506) 2298-3183, Panamá: (507) 366-1720. Puerto Rico: (787) 785-3525, República Dominicana: (809) 472-7676.

*Fuente: University of Westminster, London, Study on hand hygiene levels following washing and drying with paper towels and warm air dryers, 2008.

A

Adriana Chaves 29
Albergue Finca Rosa Blanca 31
Alejandro Mosquera 17
Álvaro González 43
Amenities Hoteleros Carmay S.D.J.S.A 32
Ana Mari Bordallo 11, 23
Andrea Miranda 30
Arie Lang 15

B

Belca FoodService 32, 35
BestWhip Inc 17
Bio Planet, S.A 34
Budget 11

C

Café Britt 46
Cambro 13
Camrack 13
Canatur 36
Carlos Espinoza 25
Carlos Mosquera 17
Carlos Rodríguez 6, 11
Cayuga Sustainable Hospitality 30
Centro Comercial Real Cariari 43
Consulado de Estados Unidos 36
Corporación CEK de Costa Rica S.A. 34
Cosey 38

D

Desatur Cariari 18
Diana de Rojas 24
Dickies Uniforms 12
Distribuidora Ancla 46
Distribuidora Ancyfer 14
Distribuidora Cazucá S.A 32
Distribuidora Lucema 45
Distribuidora Universal de Alimentos 46

E

Edwin Chan Nuñez 43
Eliécer Jiménez 25
Equipos AB de Costa Rica 43
Erick García 22
ERSA 32

F

Federico Serrano 35
Ferva del Norte 33
Florex 34
Francisco Rodríguez 16
Frank Medina 23

G

Glenys Flores 22
Global de Doubletree 18
Gonzalo Vargas 36
Gustavo Jop 44

H

Harmony 29
Horizontes Nature Tours 29
Hotel Harmony 30
Hotel Índigo 26
Hotel Real Intercontinental 42

I

ICT 36
Importadora y Distribuidora Ancyfer. 43
Instituto Costarricense de Turismo 28
InterContinental Hotels Group 26

J

Janis Cannon 26
Javier Fallas 35
Jenny Plata 22
Jim Damalas 29
Jopco 33, 44, 46
Jorge Figueroa 11
José Maroto 24
José Muñoz 18
Juan José Berrocal 25

K

Karl Hempel 43

L

La Casa del Fontanero 33
Lapa Ríos 29
Laura Miranda 20
Lázaro Textiles Decorativos 22
los Sueños Marriott, 24
Luis Fernández 27

M

Manuel Corrella 36
Marco Cercone 45

María Jesús Flores 37

María José Bastos 42
María Jose Castro 31
Marianella Monge 35
Más Seguridad. 38
Mayca 24
Migración 36
Moisés Hernández 24
Mutual Trading CO. INC. 43

O

OIJ 36
Organización Mundial de Turismo 28

P

Patricia Cedeño 12
Paul Birdsall 23
Peter Brenan 23
PFFIZER 11
Policía turística 36
Productos Verdes 34
Provehotel 33

R

Ramón Reyes 11
RAW Botanicals Cosmetics 34
Raymon Tang 23
Raymundo Chinchilla 35
Refrigeración Omega 46
Residence Inn 20
Residence Inn by Marriott 20
Riviera Home Center 13
Rob Palleschi 18
Rodrigo Salazar 24
Royal Caribbean 23

S

Sabrina Vargas 11
Servicios de Protección Americanos APS, S.A. 38
Shirley Porras Conejo 43
Si Como No Resort - Spa & Wildlife Refuge 29
Soluciones Creativas Bake & Cook 16
Sylvio Baltodano 11

T

Takao Matsukawa 43
Taller del Chocolate 15
Tecnología Acceso y

Seguridad TAS 38
Tecnología Acceso y Seguridad, TAS S.A 39
Tips 46
Trisan / Bio Engineering 33
Tropical Bed & Bath 22

U

Unilever Centroamérica 11

V

Vegetales Fresquita 46
Villa Blanca Cloud Forest Hotel & Nature Reserve 29
Ville Heikkila 13
vinos Wagner 42
Visit USA 23

W

Wall Mart 33

Y

Yanina Lang 15
Yukiko Nakayama 18

Z

Zarek Corp S.A 38

aperitivos

Buena experiencia

Ya sea que viaje por placer o negocios, la experiencia de rentar un auto forma parte importante en el itinerario de todo viajero, algo que tiene muy claro la empresa Budget Rent a Car, cuyo posicionamiento del mercado global es del 20%, con una participación del 31.5% en los aeropuertos, según explicó Sylvio Baltodano, Director de Ventas y Mercadeo de Latinoamérica y el Caribe, durante su reciente visita a Costa Rica. Baltodano recaló las ventajas de Budget, "somos la compañía que ofrece los autos de alquiler más nuevos del mercado, con un promedio de uso de 8 a 10 meses", agregó que el escuchar las sugerencias de sus clientes les permite implementar constantemente nuevos servicios, como es el caso de las "sillas de bebé", y el alquiler de autos del lujo, con la posibilidad de rentar desde un Corvette convertible, un Chrysler 300M, hasta un Cadillac CTS.



Ramón Reyes, Gerente de Ventas y Mercadeo de Latinoamérica y el Caribe, Ana Mari Bordallo, Representante de GSA Budget Rent a Car Internacional y Sylvio Baltodano, Director de Ventas y Mercadeo de Latinoamérica y el Caribe, explicaron sobre las ventajas y servicios que ofrece Budget en Costa Rica.

Cartas

Zona libre de humo

Con gran interés siempre espero la información que gentilmente me hacen llegar. En tal sentido, quiero compartir con ustedes, que dentro de nuestros restaurantes desde el 2008, nos declaramos zona libre de humo (inclusive dejando de vender productos de tabaco) en asociación con PFFIZER y el Ministerio de Salud.

Por lo tanto, deseamos consideren la posibilidad de montar una nota en su prestigioso medio de comunicación.

Jorge Figueroa, Restaurantes Chancay

Invitación

Muy interesante, el hotel 1492 en Barrio Escalante es libre de humo desde el 18 de mayo. Nos encantaría invitarlos al hotel para que oportunamente también lo comuniquen a sus suscriptores.

¿Cuándo pueden llegar a desayunar conmigo?

Sabrina Vargas, Hotel 1492

Sobre Editorial

Mi nombre es Carlos Rodríguez soy el Chef del que habla en su editorial solo quería decirle que me siento muy contento de haberle servido para escribir algo en su revista que de hecho me gusta bastante.

Muchas gracias

Carlos Rodríguez

Chef Unilever Centroamérica

JOPCO
Artículos para hoteles y restaurantes

Tels. (506) 2215-3545 • 2213-7624
www.jopco.net • jopcoer@raesa.co.cr • Guachipelin, Escazú.



Le fabricamos o importamos el equipo que satisfice sus necesidades.



waguilar@equiposgala.com Tels. (506) 2227-2818 / 8834-6261 Fax. 2227-2848 San Sebastián contiguo a Multifrío
www.equiposgala.com

Sistemas de Extracción, Urnas para Calientes y Fríos, Cámaras de Refrigeración, Cocinas y Hornos, Baño María, Freidores, Planchas, Parrillas, Mesas Frías, Mesas de trabajo, Fregaderos Industriales. Tenemos a su disposición la Mejor Calidad en Cuartos Fríos, y la garantía de 1 año por cada uno de nuestros equipos.

aperitivos

Elegancia que protege

Los más connotados profesionales están exentos de sufrir accidentes en la cocina. Esto lo saben en Dickies Uniforms, y por eso ofrecen uniformes para chefs antifuego y anti-grasa. "Es toda una línea de seguridad que cumplen con todos los estándares internacionales que exigen las escuelas de cocina más especializadas", dice Patricia Cedeño, Representante de Ventas de Dickies Uniforms para Costa Rica.

Cedeño apunta que estas prendas se confeccionan con hilos de pima de Egipto que son las materias primas apropiadas para este tipo de indumentaria y además se usa un poliéster especial para que no sean inflamables.

"Nuestros productos también guardan el valor estético y poseen la ventaja de colaborar con la movilidad y mantener la termicidad de la piel", asegura Cedeño.

Los chefs de los negocios Hotel Presidente, Restaurante Señor Sipán, Hotel y Restaurante Tapantí Media Lodge, el Country Club, Casa Italia, así como el Chef Javier Ortíz, Edwin Chavarría, Tony Dialamo y Jorge Ortíz, utilizan estos uniformes.

Cedeño dice que los chefs la pueden llamar al teléfono: 2279-8356, y con gusto les hace una demostración en el hotel o restaurante en cualquier parte del país.



Patricia Cedeño, Representante de Ventas de Dickies Uniforms para Costa Rica, luce uno de los uniformes para chef antifuego y anti-grasa.



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



POS Software

AMIGABLE, ACCESIBLE Y COMPLETO EN LA ADMINISTRACION DE SU RESTAURANTE



San José: 2290-1970
Guanacaste: 2670-1758

ventas@sygsistemas.com

www.sygsistemas.com

Versatilidad en la cama

En momentos en que las empresas hoteleras requieren de productos que les hagan incrementar la eficiencia, Riviera Home Center de Jacó, quiere tenderles una mano, con el lanzamiento al mercado de la Cama Riviera 5 Estrellas.

Se trata de una cama muy versátil que en primer término es sumamente estable, y además es muy fácil de trasladar o simplemente mover, simplificando el trabajo de la limpieza en las habitaciones y el cambio de sábanas y fundas.

Ville Heikkila, Propietario de Riviera Home Center, comenta que "se trata de un producto en el que por ejemplo, sus patas no se aflojan como suele suceder en muchas camas con el tiempo. Su sistema de poder moverla con facilidad, permite que los hoteles ahorren mucho en tiempo y simplifiquen las tareas de limpieza en las habitaciones".

La manera de mover las camas se hace mediante un sistema parecido a una "gata" manual automotriz, en el que con un mínimo de esfuerzo, y por las ruedas de la herramienta y de la cama su movimiento se facilita.

Igualmente estos productos, según Heikkila incorporan también un valor estético, pues sus respaldares vienen en una combinación de fibra, madera de cedro o cenízaro, además poseen varios tonos de tinte. "Podemos hacer variados detalles con inserto de fibra natural". Algunos de los hoteles que cuentan con este tipo de camas, bajo este sistema son: The Spring Resort & Spa, en Fortuna de San Carlos, Villa Sitio de Ensueño en Esterillos, entre otros.



Ville Heikkila, Propietario de Riviera Home Center, muestra el sistema de fácil movimiento de las camas que ofrece la compañía para que los hoteles aumenten la eficiencia. Puede contactarlo al teléfono 2643-1860.

No se complique con el hielo!

El servicio de grandes banquetes requiere de organización y cuidado de detalles, por ello la empresa Cambro desarrolló un nuevo producto para facilitar el servicio de bebidas, para este tipo de actividades. Se trata del Camrack® IceExpress Water Glass Filler, una bandeja diseñada para llenar en forma simultánea 25 vasos de hielo.

Entre las ventajas de este nuevo producto se encuentran la posibilidad de evitar la contaminación de los vasos, ya que la persona a cargo de colocar el hielo no necesita manipularlos, además se disminuye el riesgo de quebrarlos, así como los molestos derrames.

Sin lugar a dudas se trata de un innovador producto que hará más eficiente su negocio. Para más detalles, puede consultar la página del fabricante www.cambro.com



VULCAN Calidad sin comparación

Precisión, durabilidad y retorno de la inversión. Características de la mejor marca de equipo de cocinas comerciales por 130 años.



Cotice con nosotros Tel.:2223-0111 www.kr.co.cr

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.

Marcas y diseños Registrados.
 Importador y Dist. Exclusivo para CR por Ancyfer S.A.

- Marca: Whit Rabbit (Caramelos chino)
- Marca: Butterfly (Te verde y Jazmin)
- Marca: Chy Fu (Salsa, Fideos y Té)
- Marca: Ocho Ocho (Confituras)

Importador y Dist. Exclusivo para CR por Ancyfer S.A.
 Lee Kum Kee (USA) Inc. (Salsa Ostion 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 plicaran 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 2256-8106 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@racsa.co.cr

LAS TORRES



SIROPOS GOURMET • GLACES • TOPPING • SUMINISTROS PARA MAQUINAS VENDING • BEBIDAS EN POLVO • RELLENOS PARA PANADERÍA

Productos para panadería, cafeterías, restaurantes y hoteles

Tels.: (506) 2234-9821 • (506) 2234-9558 • Fax: (506) 2225-7873

www.masterpac-cr.com • www.lasstorrescr.com

aperitivos

¿Verde, blanco o rojo?

La pregunta no tiene que ver con política, pero sí con salud. Y es que numerosas investigaciones indican que el consumo de esta bebida reporta beneficios para la salud y ratifican sus propiedades para reducir el riesgo de padecer algunas enfermedades. Si bien los diferentes tipos de té comparten características comunes como su efecto antioxidante, su capacidad de mejorar la digestión, y efectos anticancerígenos, también hay propiedades diferentes en cada uno, por ejemplo está demostrado que el té rojo desintoxica y depura, refuerza el sistema inmunitario, cura el mal humor y ligeras depresiones, favorece la digestión de comidas ricas en grasa, elimina el sobrepeso producido por una mala alimentación, disminuye los niveles de colesterol en sangre, activa el metabolismo hepático.

Entre las razones para tomar té blanco se cuentan su capacidad para disminuir el riesgo de sufrir enfermedades cardiovasculares, prevenir infecciones, reducir la fatiga, estimular la capacidad mental e incluso prevenir las caries.

Por eso, no dude en incluir en el menú las opciones saludables de estos tipos de té.



Uno de los distribuidores de té blanco, verde y rojo en Costa Rica es la Distribuidora Ancyfer. Para más detalles puede contactarlos al teléfono: 2256 - 8106.

Irresistible negocio

¿Qué le parece la idea de ofrecer pastelería fina en su hotel, restaurante, catering service, sin necesidad de contratar con un chef pastelero? El Taller de Chocolate le ayuda a endulzar el paladar de sus clientes con productos de chocolatería, mousses congelados, piezas de chocolate para decoración, chocolates personalizados con el logotipo de la empresa, y muchas opciones más para ofrecer todo tipo de pastelería fina sin ninguna complicación.

Según comentó Arie Lang, se trata de una solución rápida, ya sea para ofrecer los postres a los clientes regulares, así como la atención de eventos que requieran grandes cantidades de producto, de alta calidad y excelente presentación.

Para más detalles sobre los productos y servicios del Taller del Chocolate, puede contactarlos al teléfono 2231 4840.



Yanina Lang, gerente de ventas y Arie Lang, gerente general del Taller del Chocolate, un ayudante en su cocina, cuando de tentaciones se trata.

Equipos

Una Fábrica a Su Servicio

Fabricación a la medida, Asesoría, Diseño e Instalación de:
 Equipos en Acero Inoxidable, Equipos de Refrigeración, Equipos a Gas, Extracción y Equipos Importados.

Tel: (506) 2239-5516
 Barreal de Heredia, frente a Cenada
www.equipoab.com
ventas@equipoab.com

Disfrute de nuestra variedad de productos para todos sus eventos sociales y corporativos.

Bombones • Personalizados • Recubiertos • Recipientes • Trufas

Sabana Norte. De Torre La Sabana, 150 metros Norte. • www.tallerdelchocolate.com • info@tallerdelchocolate.com • Tel./Fax: 2231-4840

Arte hecho pastel

La decoración de pasteles en la gastronomía es todo un arte, pero si a eso se le agrega contar con productos que brinden un mayor valor agregado, no solo facilitando las labores sino dando ese toque profesional que cualquier chef requiere en decoración, ésta es cosa de nada más “ponerle la cereza al pastel”. Precisamente, especializados en esta área, Soluciones Creativas Bake & Cook ofrece al mercado las cremas Flavor Right, importadas de Estados Unidos, elaboradas a base de ingredientes vegetales y no de grasa animal. “Se trata de una variedad amplia de cremas para todo lo que es pastelería, que permiten desde la elaboración de un “mouse” hasta elaboraciones más complicadas como crema para la decoración de un queque de novia”, afirmó Francisco Rodríguez, Gerente Administrativo de Soluciones Creativas Bake & Cook. Rodríguez asegura que una de las ventajas que permiten estos productos es la rapidez con la que se pueden preparar las distintas cremas, así como la variedad de posibilidades y sabores. “El factor tiempo es un factor que hace más eficientes a los hoteles y restaurantes, y sobre todo con el uso de productos de este tipo”. Otras ventajas que mencionó Rodríguez en estas cremas es su sabor y su calidad.



Las cremas Flavor Right, importadas de Estados Unidos por Soluciones Creativas Bake & Cook, facilitan las labores de decoración en hoteles y restaurantes. Puede hacer sus pedidos al teléfono 2234-9204.

Se busca distribuidor para batida

Así es! BestWhip Inc., busca un distribuidor en Costa Rica para atender el mercado en todo lo referente a dispensadores de crema batida, muy utilizada en la preparación tanto de bebidas frías y calientes, así como en pastelería y postres. Carlos Mosquera, Gerente General para Panamá de Best Whip Inc., estuvo en el país promoviendo los productos de la empresa, y buscando entablar negocios con algún distribuidor. “Buscamos tener presencia en Costa Rica porque se trata de un buen mercado. Además, vendemos las cajas de 10 y 24 unidades de cápsulas o cargadores de nitrógeno (N2O) para dispensadores de y 1 litro”, dice Mosquera. BestWhip Inc., ofrece una solución completa en esta área de productos, “pues comercializamos también los repuestos para los dispensadores”. Un distribuidor tienen la ventaja en el mercado de ofrecer a la mano un producto de calidad y a un precio atractivo. “Se trata de productos de calidad americana”. Cualquier negociación se puede establecer a través de correo electrónico: bestwhip@cablonda.net o al teléfono: (507)6487-5826.



Carlos Mosquera y su hermano Alejandro, Representantes de BestWhip Inc., en Panamá, buscan un distribuidor en Costa Rica para las cápsulas de nitrógeno y los dispensadores de crema batida.

PROREPUESTOS
Hoteles • Restaurantes • Supermercados • Instituciones

PONEMOS LAS PARTES VITALES DE SU NEGOCIO

REPUESTOS Y ACCESORIOS PARA EQUIPOS DE:

REFRIGERACIÓN, LAVANDERÍA, COCINA Y MÁS

ENVIAMOS A TODO EL PAÍS

Bajo el respaldo de:
KEITH & RAMIREZ

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

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

Costa Rica: 506-2241.2121 • El Salvador: 503.2510.1600 • Guatemala: 502.2427.0444 • Honduras: 504.556.6848
Nicaragua: 505.240.1248 • Panamá: 507.261.6605

Los mejores platillos inician con los mejores ingredientes...

MONTEVERDE

LekkerLand
EUROPEAN TRADITION

Distribuye Caroma Tel: 2240-4242
Corporación Monteverde, S.A. Tel: 2589-5858, gcomercial@monteverde.net, www.monteverde.net

- Quesos Frescos: Montino, Montino Semihard.
- Quesos Semimaduros: Monte Rico, Monte Rico Light, Monte Rico Jalapeno, Mozzarella, Queso Pizzero, Merla de Rallidos.
- Quesos Maduros: Parmesano, Gouda, Cheddar, Edam, Baby Swiss, Emmental, Tíbit, Provolone.
- Quesos procesados: Procesado, Saba de Queso, Monte Suizo, Spread.
- Queso Crema: Queso Crema, Queso Crema Light, Queso Crema Light con Albahaca, Queso Crema con Jalapa (guayaba y fresa).
- Otros Lácteos: Natilla, Natilla Liviana, Dips, Crema Dulce, Caramelo, Helados, Yogurt.
- Embutidos.

- Quesos Frescos: Quark, Mozzarella, Feta, Chèvre.
- Quesos Maduros: Gouda, Gouda Lite, Gouda Hierbas, Gouda Especies, Edam, Maasdam, Caprino, Caprino Hierbas, Caprino Especies, Barva Blue, Barchego.

Doubletree Cariari con buena nota



EL Doubletree Cariari también recibió el Crystal Cookie Award, un reconocimiento que la cadena otorga cada año a los hoteles que hayan prestado servicios valiosos para su comunidad, en los que se tomen en cuenta aspectos ambientales, y que involucre a los miembros del equipo. En la foto: Rob Palleschi, Presidente Global de Doubletree, Yukiko Nakayama, Presidente de la Compañía Propietaria Desatur Cariari y José Muñoz, Gerente General del Hotel.

Con solo un año de operar en el país, el hotel Doubletree Cariari by Hilton, ganó la Copa CARE, el máximo reconocimiento por desempeño que otorga la marca Doubletree. El premio reconoce el servicio que da el hotel, para lo cual se consideran 17 factores fundamentales para cumplir la promesa de la marca, que consiste en brindar un servicio cálido y atento. El 80% de la evaluación depende de los resultados de las encuestas de satisfacción que se realiza a los clientes, sobre su experiencia en el hotel. El 20% restante está relacionado con las actividades orientadas a la satisfacción de los miembros del equipo y las que se realicen en pro del bienestar de la comunidad.

"La Marca Doubletree inició su internacionalización el año pasado, abriendo hoteles en diferentes partes del mundo. Para nosotros es un honor recibir este premio, pues demuestra que en nuestro primer año de operación alcanzamos los niveles esperados y requeridos por la marca", comentó José Muñoz, Gerente General de Doubletree Cariari.

En el 2008, el Doubletree Cariari inició en el puesto 189 del ranking de satisfacción de los huéspedes de 202 hoteles Doubletree en el mundo que participaron, y concluyó en el puesto 29. A lo largo del año, llegó a ocupar posiciones como la 21 y la 15.



variedad,
frescura y servicio

A.D.L. Seafoods



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

Tels: 2228-1898 • 2664-3852
• Fax: 2289-2674
www.adlseafoods.com

Realizamos cualquier tipo de corte de toda forma y gramaje



10 AÑOS
vendiendo calidad y servicio



AVICOLA ZUMBADO

CALIDAD Y FRESCURA

La mejor opción en carne de pollo para su Hotel o restaurante

Somos una empresa con mas de 10 años de experiencia en desarrollo de cortes y productos para cada necesidad de nuestros clientes. Nuestro servicio personalizado es uno de nuestros valores agregados para la satisfacción del cliente, además del uso de producto fresco todos los días.

servicioalcliente@avicolazumbado.com



SOLUCIONES INTELIGENTES
PARA POTENCIAR SU NEGOCIO



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 y
Dry Cleaning

Le ofrecemos nuestra línea completa de equipo de lavandería de primera calidad para todas sus necesidades que le permitirán lograr altos niveles de calidad en el lavado, secado y aplanchado, con alta eficiencia energética.



Departamento de Asistencia
Técnica y Repuestos

Servicio@equiposnieto.com / repuestos@equiposnieto.com

Departamento de Consultoría
y Diseño Alimentario

Proyectos@equiposnieto.com

En EQUIPOS NIETO nos especializamos en brindarle a ustedes todo el equipo y accesorios que requiere en su operación. Con más de 63 años de experiencia y más clientes satisfechos a nivel nacional e internacional, EQUIPOS NIETO es la solución inteligente para potenciar su negocio

Tel: (506) 2222-6555
Fax: (506) 2257-0570

ventas@equiposnieto.com
www.equiposnieto.com
Barrio Amón 100 mts. Oeste del INVU



VINA
TABALI
Valle del Limari



RESERVA ESPECIAL
SYRAH 2007
Limari Valley

*Concours Mondial de Bruxelles 2009
SILVER MEDAL

#SHORTLIST - SOMMELIER WINE AWARDS, UK 2009

The best expression of Limari Valley



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

Soluciones de equipamiento para su negocio

Nuestros equipos están diseñados para ayudarte a enfrentar los problemas que le quitan tanto tiempo a su día.

Preparación de alimentos / Cocina & Refrigeración
Lavalozas & limpieza / Lavandería / Menaje

KEITH & RAMIREZ Industrial

www.kr.co.cr
Tel. 2223 0111

Diseño
Ventas
Soporte
Repuestos

KEITH & RAMIREZ
simplificando su trabajo

xploreasy.com

Conozca, explore y descubra Costa Rica con nuestro sistema de reservaciones en línea.

Canatur
CÁMARA NACIONAL DE TURISMO

Que hay de nuevo

Nueva marca Marriott en Costa Rica

Recientemente se inauguró el Residence Inn by Marriott en Costa Rica, se trata del primer hotel de esta marca que se construye fuera de los Estados Unidos y Canadá. Su apertura oficial se realizó el pasado 12 de junio del 2009, y se ubica dentro del proyecto Avenida Escazú, al costado este del Hospital CIMA San José, en un área construida de 8.700 m².

Laura Miranda, gerente de mercadeo de Marriott Costa Rica, señaló que la ubicación estratégica de Avenida Escazú, así como las novedades y facilidades que brinda el hotel a los turistas nacionales y extranjeros, lo convierten en una excelente alternativa para una larga estadía. El Residence Inn 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 la gerente.

Los dormitorios cuentan con amplias áreas de trabajo, TV LCD, cocina equipada, acceso a Internet inalámbrico complementario y teléfono, entre otras comodidades.

"Entre los servicios complementarios que ofrece el hotel esta desayuno, gimnasio, piscina al aire libre, servicio de compras de supermercado, lavandería para huéspedes, Internet de alta velocidad, restaurante y sala de negocio con servicio de fax, computadoras", agregó Miranda.



El nuevo hotel servirá como prototipo para los otros Residence Inn que se construyan internacionalmente. Avenida Escazú también contempla la construcción de un hotel Boutique Cinco Estrellas, que junto con el Residence Inn pondrán a disposición del turismo de salud y ejecutivos, más de 100 habitaciones.

TECNOLOGIA MUNDIAL CON TALENTO LOCAL

OMEGA
REFRIGERACION

25 AÑOS DE EXPERIENCIA EN

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

Sucursal Santa Ana
Brasil de Santa Ana
Teléfono: (506) 2203-3191
Fax: (506) 2203-0506
favila@refrigeracionomega.com

Sucursal San José
Ave 10, 100 mts este de la Gasolinera La Castellana
Teléfono: (506) 2248-3505
Fax: (506) 2233-5855
imperio@refrigeracionomega.com

Fábrica en Santa Ana
Piedades de Santa Ana
Teléfono: (506) 2282-9086
Fax: (506) 2282-7770
info@refrigeracionomega.com

www.refrigeracionomega.com
info@refrigeracionomega.com

hdicte®

La ingeniería al servicio de la panificación.

Tel: (506) 2221-8021 • Fax: (506) 2221-8411
Email: hdicte@racsa.co.cr

Horno Rotativo para pan y pastelería

Lázaro se pule en las cortinas

Un solo cambio en el aspecto de su negocio, puede lograr que los clientes lo miren con otros ojos. Por ejemplo: alargar su estancia por un par de noches más o retomar nuevamente a probar ese platillo, que quizás lo puede encontrar en cualquier parte, pero nunca lo disfrutó tanto como en aquel lugar tan estéticamente acogedor.

En Lázaro Textiles Decorativos, saben que estos simples, pero trascendentes detalles son los que muchas veces hacen la diferencia en un negocio, por eso buscan ofrecer, por ejemplo telas para cortinas únicas en colores y diseños.

Erick García, del área de mercadeo y ventas, lo reafirma al indicar que "somos importadores directos de telas exclusivas, como por ejemplo la micro fibra americana". Incluso poseen la tela Acqua Block que es 100% impermeable, antibacterial, retardante del fuego para usarse en los muebles de terrazas, piscinas, patios y otras estancias de alto tránsito en hoteles.

"Somos la cuna de todo tapicero en Costa Rica, por eso si un cliente de hotel o restaurante se interesa en nuestras telas, podemos recomendarle un tapicero que le ayude al cambio", dice García.

Para solicitar más información sobre los productos de Lázaro Textiles, puede llamar al teléfono 2257-0220



Jenny Plata, Administradora del Departamento de Ventas y Glenys Flores, Vendedora de Tropical Bed & Bath Costa Rica, muestran el protector para colchones y parte de la variedad de almohadas que ofrece la compañía.

Alargue la vida de sus activos

Alargar la vida de los activos es sacarle el máximo provecho a su rentabilidad. Sobre todo en negocios como hoteles, los empresarios deben buscar estas estrategias.

Tropical Bed & Bath Costa Rica, una empresa dedicada a la venta de linos, desde 100% algodón, de 300 a 400 hilos y en mezcla de poliéster y algodón, ofrece un protector de colchón para hoteles que alarga la vida útil de estos productos.

Según Jenny Plata, Administradora del Departamento de Ventas de la compañía, este protector lo tienen disponibles en 3 y 6 pulgadas de grosor. "Incluso funciona en colchones depreciados", dice Plata.

Comenta que muchos hoteles han adquirido este producto, pensando precisamente en sacar el máximo provecho de sus activos.

La oferta de la compañía no se queda ahí, pues Plata dice que también poseen almohadas con relleno Down Alternative, que lleva el mismo tratado del relleno de pluma que hace que no se apelote cuando se lava, "pero también tenemos almohadas de pluma de pecho de ganso o down que se tratan para eliminar el cáñamo de las plumas".

El teléfono de Tropical Bed & Bath Costa Rica para adquirir cualquiera de sus productos es el (506) 2282-9105.

Visit USA: Se buscan turistas

La feria para promover Estados Unidos como destino turístico, realizó su XIX edición, el pasado 5 de agosto. Esta feria se realiza cada año, y es organizada por la Asociación Turística Visite Estados Unidos, conformada por el interés mutuo entre varias empresas relacionadas con turismo emisor y la sección comercial de la Embajada de los Estados Unidos en Costa Rica, con el fin de promover el turismo hacia ese país.

La Asociación está compuesta, entre otros, por aerolíneas, compañías de alquiler de automóviles, hoteles, cruceros, tarjetas de asistencia de viajeros, operadores turísticos, proveedores de servicios hacia Estados Unidos.

Además de organizar la feria Visit USA Costa Rica Trade Show, la asociación realiza otro tipo de actividades relacionadas con su razón de ser, como seminarios para mantener al día a los asociados sobre los requisitos migratorios de Estados Unidos, distribución de material promocional, enlaces con las diferentes oficinas de turismo de Estados Unidos, y distribución de boletines mensuales relacionados con turismo.



Raymon Tang, gerente de Centro América para Royal Caribbean, excluyendo Guatemala, Peter Brennan, Chargé d' Affaires de Estados Unidos en Costa Rica, Ana Mari Bordallo Presidenta de Visit USA, Frank Medina Director Internacional de Ventas y Mercadeo para América Latina de Royal Caribbean y Paul Birdsall Consul de Estados Unidos en Costa Rica.



PROSERVICIO
Mantenimiento y Reparación de Equipos
Gas - Refrigeración - Pasaje - 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 | Tel: (506) 2223-0111 Fax: (506) 2222-2412 | www.keithramirez.com

Ideas with passion 

MAQUINAS PARA CAFE ESPRESSO Y CAPPUCCINO

- 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



El Sous Chef Rodrigo Salazar encuentra en cada nueva receta la oportunidad de sorprender a sus clientes.

Cocina Molecular: Para despertar los sentidos

En el restaurante Nuevo Latino, del hotel Los Sueños Marriott, están demostrando que la cocina molecular tiene tantas posibilidades como la creatividad del chef lo permita.

Como su nombre bien lo indica, el menú del restaurante Nuevo Latino, de los Sueños Marriott, está basado en recetas de la cocina autóctona latinoamericana, pero ello no limita que su menú sea transformado constantemente. Para el Sous Chef Rodrigo Salazar, la innovación es un reto inherente a su profesión, y fue él quien propuso incorporar recetas de cocina molecular en el menú, una nueva tendencia que se puede decir que no cambia el fondo pero sí la forma de la comida.

Como él mismo la define se trata de “una técnica de vanguardia, 100% natural, la cual busca una investigación científica de las transformaciones gastronómicas, sin utilizar químicos, ya que los extractos proceden de materias primas naturales, que cambian su textura original para dar rienda suelta a nuevas creaciones, la principal ventaja es que permite experimentar nuevas texturas y creaciones gastronómicas, aprovechando al máximo nuestros productos locales, que en lo que a mí respecta, es un gran atractivo a los paladares internacionales”.

Con mucho apoyo

La inquietud de Salazar de trabajar con esta técnica nació durante un viaje que realizó a México, donde conoció a un chef que tenía unos libros sobre el tema, sin embargo fue durante una conversación con José Maroto, gerente de Mayca, cuando la idea empezó a tomar forma, pues Maroto le facilitó algunos libros del Bulli, (creadores de esta técnica en España), los cuales serán el pilar de su formación, en complemento con algunos seminarios sobre el tema.

Salazar insiste en que la implementación en el restaurante no sería posible sin el apoyo de Diana de Rojas, Gerente General del hotel y Moisés Hernández, Gerente de Alimentos y Bebidas, así como del Comité Ejecutivo.

“Son personas muy abiertas a la comunicación y a las nuevas ideas, de hecho en este momento somos el único hotel Marriott en la región que estamos trabajando esta tendencia en un menú y les agradezco mucho a ellos la confianza, máxime tratándose de que no ha sido fácil ni barato, también cabe mencionar la participación de mi equipo de trabajo en la cocina, que me apoyan y ayudan en el desarrollo de esta nueva experiencia”.

¿Quién dijo que un Rondon sólo se puede presentar de la forma tradicional?

Este “Ron don molecular” le quita la respiración al más exigente gusto. El sabor transporta literalmente al Caribe, pero la presentación nos recuerda un café parisino.



La salsa de maracuyá se presenta en forma de spray, para aromatizar la receta, e incluir al cliente en la experiencia. El envase no hay quien lo deje en la mesa, sin lugar a dudas, una excelente oportunidad de mercadeo para el restaurante.



¿Y de postre? Frutas con chocolate. Así de simple, la cocina molecular no tiene que ser complicada!



Rodrigo Salazar, Sous Chef Ejecutivo, Eliécer Jiménez, Supervisor de Cocina, Carlos Espinoza, Chef Pastelero, Juan José Berrocal, Cocinero, forman parte del equipo de cocina del hotel.

Rondon de mariscos en deconstrucción, con espuma de coco y caviar de chile morrón

Rodrigo Salazar,
Sous Chef,
Hotel Marriott los Sueños



Ingredientes:

Rondon:

5 gr de camarón fidel picado fino
5 gr de calamar bebe picado fino
5 gr de corvina picada fina
5 gr de scalops picados finos
5 gr de puré de papa y yuca
5 gr de cebolla picada fina
1 gr de ajo picado fino
5 ml de aceite de oliva
1 gr de paprika
Sal y pimienta al gusto
50 ml de bísquet de langosta

Espuma:

1 taza de crema de leche
1 taza de leche de coco
60 ml de licor de coco
1 taza de crema de coco
1 cilindro de N2O

Caviar de chile morrón:

60 grs de chile morrón
120 ml de caldo de pollo
Sal y pimienta al gusto
1 g de Alginato de sodio
2 grs de cloruro de calcio
250 ml de agua

Preparación:

Caviar:

Colocar en 250 ml de agua, el cloruro de calcio, disolver con la ayuda de un turmix y dejar reposar por unos 40 minutos tapado.

Aparte licuar el chile morrón con el caldo de pollo, sazonar con sal y pimienta y colar con un filtro o super bag, colocar en otro recipiente y agregar el Alginato de sodio a una parte de la mezcla, disolver bien con la ayuda de un turmix y finalizar agregando el resto de la mezcla, colocar en un recipiente para hacer caviar.

Una vez finalizado el reposo, dejar caer la mezcla de chile morrón en el agua con cloruro cálcico, en forma de gotas, las cuales se transformarán en caviar de chile morrón, dejar por unos segundos y pasar a otro recipiente con agua potable enjuagando el exceso de cloruro de calcio.

Espuma:

Reducir a la mitad la leche, la crema y el licor de coco, sazonar con sal y pimienta, para luego colar y enfriar, colocar en un sifón para espuma, incorporar el cilindro de N2O y conservar en refrigeración

Rondon:

En una sartén caliente, colocar el aceite de oliva, seguido de la cebolla y el ajo, cristalizar un poco para luego agregar los mariscos, saltear a fuego alto, agregar el puré de papa y yuca, para sazonar al final con la sal, la pimienta y la paprika. En una olla aparte mantener caliente el bísquet de langosta.

Índigo: Una propuesta “Boutique” de cadena

IHG, InterContinental Hotels Group, la cadena hotelera más grande del mundo, en término de número de habitaciones, apuesta por hoteles boutique para seducir a los viajeros de negocios.



Hotel Índigo San José Forum- Costa Rica está ubicado 150 metros sur y 50 oeste del centro empresarial Forum Dos, por lo que está muy enfocado en el cliente de negocios.

Renovación constante:

Existen 26 hoteles Índigo en todo el mundo, y más de 60 en desarrollo. Cada hotel cuenta con identidad propia, su denominador común es el realce de los elementos locales. “A través de Interpret Índigo, el concepto de diseño flexible de la marca que opera a través de la reutilización

adaptable, el uso mixto, las nuevas construcciones y las conversiones, cada hotel es marcadamente diferente, de localidad en localidad y de país en país”, manifestó Janis Cannon, vicepresidente de Gestión Global de Marca de Hotel Índigo.

Con un diseño exclusivo que pretende reflejar la cultura local, su carácter y geografía, la propuesta del Índigo exhibe el clima tropical y el entorno natural de Costa Rica a través de la incorporación de imágenes fotográficas artísticas de gran tamaño como flores tropicales, saltos de agua, granos de café y elementos dinámicos de la selva tropical. El uso de juegos de agua en la entrada principal y el lobby, junto con los colores contrastantes y las diferentes texturas de pisos y techos constituye un sutil homenaje a los recursos naturales del país. El hotel Índigo San José Forum de Costa Rica es propiedad de Prime Holding, bajo un contrato de licencia con IHG (InterContinental Hotels Group). “Consideramos que el modelo del Índigo consigue un equilibrio perfecto, ofreciendo a los huéspedes el refrescante diseño y el servicio íntimo que caracterizan a la experiencia boutique junto con la consistencia, confiabilidad y accesibilidad de un hotel de marca”, afirmó Luis Fernández, presidente de Prime Holding.

El InterContinental Hotels Group (IHG) es el mayor grupo hotelero del mundo en términos de cantidad de habitaciones. El IHG posee, administra, arrienda o franquicia, a través de diversas subsidiarias más de 4.150 hoteles y cerca de 620.000 habitaciones en casi 100 países.



Las opciones para comidas incluyen el Golden Bean Restaurant, que sirve platos locales e internacionales, desde caldo de carne con vegetales orgánicos y consomé natural de pollo, ceviche de pescado al estilo costarricense, y el Phi Bar & Lounge, un bistró gourmet informal y bar de servicio completo.

El hotel Índigo cuenta con atractivas habitaciones, lujosas camas, pisos de superficie dura con alfombras por áreas, murales fotográficos artísticos de gran tamaño con imágenes locales, televisores de pantalla plana de 37 pulgadas, radio despertador con iPod/MP3, y acceso a Internet de alta velocidad.



TURISMO Sostenible

Un negocio conveniente

Reconocido desde el año 2000 por la Organización Mundial de Turismo como "uno de los programas que está logrando modificar la forma de hacer turismo", el Certificado de Sostenibilidad Turística, CST, del Instituto Costarricense de Turismo, se ha consolidado como uno de los modelos más completos en materia de turismo responsable.

El CST propone la categorización y certificación de empresas turísticas, de acuerdo con el grado en que su operación se aproxime a un modelo de sostenibilidad. La marca CST, fue desarrollada con el fin de convertir el concepto de sostenibilidad turística en algo real, y como la única forma de competir en este siglo.

Cada vez que usted vea la marca CST sabrá que:

- La empresa evita las emisiones, los daños y la contaminación.
- Realiza acciones de conservación y manejo de riesgo natural.
- Maneja adecuadamente los desechos que produce.
- Consumo productos naturales, biodegradables y recicla.
- Cuenta con un programa para el ahorro del agua y energía eléctrica.
- Invita a sus clientes a conocer la riqueza natural del país y los insta a cuidarla y protegerla.
- Limita el tamaño de los grupos y promueve entre sus clientes, mayoristas y proveedores, el principio de sostenibilidad.
- Ofrece a sus clientes la oportunidad de participar en iniciativas de conservación y desarrollo comunal.
- Capacita a su personal permanentemente en temas de calidad y sostenibilidad turística.
- Cumple con la normativa que rige a la empresa turística, específicamente aquella que se refiere al ambiente, la vida silvestre, el patrimonio arqueológico y la seguridad social.
- Promueve las tradiciones y costumbres del país, el consumo de comidas típicas y la artesanía nacional.

Fuente:

Departamento Programas de Sostenibilidad del Instituto Costarricense de Turismo. Costado este del puente Juan Pablo II, La Uruca, San José.
Tel.: (506) 299 5876. Fax: (506) 220-35-59
P.O. Box: 777-1000 San José, Costa Rica.
www.turismo-sostenible.co.cr

¿Qué beneficios obtiene el empresario con el CST?

La empresa que obtenga la certificación se verá beneficiada con la estrategia de mercadeo que impulsa el Instituto Costarricense de Turismo, ya que la marca CST esta ligada a la campaña que tiene Costa Rica. Las empresas certificadas gozan de exoneración total o parcial de la cuota de inscripción en ferias internacionales. Puede utilizar la marca CST en su material promocional que los identifica como sostenibles, obteniendo la posibilidad de contar con un nuevo elemento de diferenciación de su producto. Será incluido en el Sitio Web www.turismo-sostenible.co.cr el cual se encuentra en español, inglés y francés. Al implementar las prácticas que se recomiendan, el establecimiento aumenta la eficiencia en su operación. Por ejemplo, la utilización de tecnologías para el ahorro energético pretende promover la calidad del producto en términos de sostenibilidad y a la vez, busca una reducción significativa sobre la facturación por este servicio.

En el Plan Puebla Panamá 2000, CST fue considerado como una línea de acción, por ir más allá de la certificación de protección ambiental o de turismo ecológico.

Hoteles Verdes

Cada hoja un nuevo reto

Dentro del programa de CST se encuentran más de 100 empresas, entre hoteles y agencias de viajes, que ostentan desde una a cinco hojas. En definitiva, el solo hecho de iniciar con un programa como este, ya es signo de compromiso y responsabilidad, el camino es bastante largo, pero no termina con la obtención de las hojas, quienes están dentro aseguran que alcanzar la categoría es solo el inicio, pues el trabajo de mantenerse constituye el mayor reto. Los participantes coinciden también en que los beneficios tienen efecto multiplicador, pero son pocos los que

logran alcanzar la categoría máxima, de hecho en este momento solo cinco hoteles ostentan las cinco hojas: se trata de Villa Blanca, en Alajuela, el Harmony en Guanacaste, el Albergue Finca Rosa Blanca de Heredia, y dos en Puntarenas que son Lapa Ríos y Si Como No. De los operadores de turismo, hasta el momento sólo Horizontes Nature Tours, de San José cuenta con las cinco hojas.

En total, 87 hoteles y 24 operadores de turismo han sido certificados con alguna de las categorías del CST, muchos más se encuentran en proceso de certificación.

Materia conocida

El Villa Blanca Cloud Forest Hotel & Nature Reserve, recibió su certificación de cinco niveles de CST en enero del 2007, bajo la nueva administración de Green Hotels of Costa Rica, empresa con experiencia en el tema, ya que administran otro de los cinco hoteles que gozan de la máxima categoría.

"Nuestro Gerente General, Jim Damalas, ha tenido conciencia ambiental y compromiso con la naturaleza desde los inicios de su primer proyecto turístico en Costa Rica, Si Como No Resort - Spa & Wildlife Refuge en Manuel Antonio, hace más de 15 años, así que iniciar en Villa Blanca bajo una "sombra" de protección y desarrollo de la mano con la naturaleza fue un paso natural donde se pusieron en práctica muchas de las experiencias que ya eran parte de la filosofía de Si Como No", aseguró Adriana Chaves, encargada del departamento de Gestión Ambiental.

En cuanto a las ventajas de contar con esta certificación, Chaves comentó que hasta hace poco el resultado era más a nivel de satisfacción de un trabajo bien realizado y consciente, sin embargo esto ha ido cambiando con el tiempo, hasta convertirse en una ventaja competitiva.

"Con la importancia que ha tomado el calentamiento global y el cambio climático en el mundo, la sostenibilidad se ha convertido en un serio llamado a todos los empresarios. El día de hoy existe un nicho de mercado que busca este tipo de alojamientos y estamos seguros de que este segmento irá en aumento.

El C.S.T. representa una nueva forma de competencia sana, una nueva manera de diferenciarnos dentro de la industria turística, aumentan diariamente los productos turísticos que muestran una connotación de sostenibilidad, abriendo nuevas posibilidades de comercialización y promoción internacional. Pero sin dejar de lado el interés primordial: conservar, concientizar y buscar una manera de colaborar con el medio ambiente dejando nuestra huella positiva para las futuras generaciones", dijo Chaves.

Nombre: Hotel Villa Blanca

Número de Hojas: 5

Número de Estrellas: 4

Número de habitaciones: 25

Hotel de Montaña, ubicado en San Ramón de Alajuela



"Conseguir el nivel 5 de sostenibilidad no es lo más difícil, sino mantenerlo. Ahí está la gran prueba de la consistencia y la calidad", Adriana Chaves, encargada del departamento de Gestión Ambiental, del Villa Blanca Cloud Forest Hotel & Nature Reserve.

Ver listado completo de hoteles certificados en CST en:
www.apetitoenlinea.com/hotelesverdes



“El operar como un hotel sostenible es muy gratificante para el personal involucrado. Además es un gran aprendizaje y un ejemplo a seguir en la comunidad. Andrea Miranda, gerente general del Hotel Harmony.

Armonía de principio a fin

Para Andrea Miranda, gerente general del Hotel Harmony, la sostenibilidad no es solo una forma de trabajar, sino un compromiso y una responsabilidad. La gerente asegura que desde que el hotel abrió, se inició con una operación sostenible.

“Desde el principio los dueños tuvieron muy claro que querían que su hotel operara de una forma sostenible, esto los motivó a contratar a Cayuga Sustainable Hospitality como compañía de gerencia para el mismo. El proceso de entrenamiento y de prácticas sostenibles inició desde el momento que el hotel abrió sus puertas, creando una cultura y conciencia en el personal, fundamental para operar de esta forma”.

Asegura que definitivamente ha sido un trabajo en equipo, donde involucra a todo el personal lo mismo que a los propietarios, ha sido clave para el éxito de un camino que se inició con la certificación, pero que esperan continuar y desarrollar en forma permanente.

Como obstáculos señala los proveedores, “Los productos orgánicos o biodegradables son muchas veces difíciles de conseguir o un poco más caros, pero esto es algo que está cambiando hoy en día en nuestro país, que poco a poco hay mas oferta”.

Nombre: Hotel Harmony
 Número de Hojas: Cinco
 Número de Estrellas: Tres
 Número de habitaciones: 24
 Hotel de Playa, ubicado en Nosara, Guanacaste.



“Hay un gran mercado que busca hoteles sostenibles, especialmente en un país como el nuestro”, Andrea Miranda, gerente general del Hotel Harmony.

Hoteles Verdes

Máximo puntaje

Alcanzar la certificación más alta es gratificante, pero más aun cuando se consigue una calificación perfecta como la obtenida por Finca Rosa Blanca Coffee Plantation & Inn, un pequeño albergue, cuyo compromiso ambiental lo hace un gigante de la sostenibilidad, y es que desde que se inició con este proyecto en 1985, todo el concepto fue planificado con el objetivo de “dejar el mínimo rastro de su existencia”.



“Costa Rica tiene su atractivo clave en la naturaleza, de forma que todas las conductas sostenibles de los hoteles del país son importantes. De esta manera, si se trabaja fuerte en sostenibilidad, se van a lograr obtener mejores resultados”, Maria Jose Castro, Operations Manager, Cayuga Sustainable Hospitality.

Nombre:
 Albergue Finca Rosa Blanca
 Número de Hojas: Cinco
 Número de Estrellas: Cuatro
 Número de habitaciones: Cinco
 Hotel de Montaña, ubicado en Santa Bárbara de Heredia.

“Para ser exitoso, la política de sostenibilidad tiene que implicar a todos los miembros de la organización y acompañarse con calidad”, Maria Jose Castro, Operations Manager, Cayuga Sustainable Hospitality, empresa que maneja la operación de Finca Rosa Blanca.

El hotel busca demostrar que la sostenibilidad puede ser incorporada a un hotel de alta categoría, combinando elementos de conservación ambiental, educación, formación, lujo, desarrollo comunitario e innovadoras técnicas de construcción.

- Algunas de las prácticas sostenibles de la propiedad física y de la operación incluyen:
- Paneles solares para calentar el agua acoplado con el ahorro de energía auxiliar en la demanda de sistemas de calefacción.
- Sistemas eléctricos subterráneos que no interfieren con la vida silvestre ni pone en peligro a los trabajadores del café.
- Marca propia de café certificado orgánico de sombra para los huéspedes y en los tratamientos de spa.
- Reciclaje de la “pulpa” de café para ser utilizado como fertilizante.
- Sistema de ionización de cobre y plata para limpiar el agua de la piscina.
- Materiales reciclados en todas partes, como tejas y recipientes para desperdicios.
- Programas de donación para ayudar a las escuelas y a la comunidad.
- Todos los empleados son de la zona.
- Educación de los empleados, huéspedes y vecinos acerca de las buenas prácticas.
- Ropa de cama hecha de fibra de bambú (un producto muy sostenible).
- Sistema de composta basado en la vermicultura (gusanos) para el reciclaje de residuos orgánicos.
- Invernadero para el cultivo de hierbas y hortalizas orgánicas para el restaurante, con tierra que proviene del material de composta preparado en el área de reciclaje.





Limpiador de Vegetales (CD-K)

A base de extractos de semillas de cítricos, le permitirá desinfectar los alimentos dejándolos totalmente libres de bacterias.

Desinfectante orgánico Citroclean: Para eliminar bacterias gram positivas, gram negativas, hongos, levaduras, etc. Es de rápida acción y prolongado efecto residual. Desincrustante detergente DD -01: Para deshacerse del sarro en azulejos, elimina hongos y malos olores y quita la capa resbalosa que se forma en aceras. Todos estos productos son biodegradables.



Sistemas de climatización evaporativa

Consiste en una torre que expulsa agua, la cual antes de salir al ambiente atraviesa un disco que gira a altas revoluciones, que la pulveriza y al entrar en contacto con el ambiente se evapora, bajando la temperatura entre 5 y 7 grados centígrados.

Es amigable con el ambiente, ya que disminuye el consumo de energía en comparación con otros sistemas de aire acondicionado.

Distribuye: Equipos de Refrigeración
Teléfono: 2443-2315



Aromaterapia

De la familia de los amenities una gran variedad de Aromaterapia con la posibilidad de personalizarse según las necesidades del cliente y darle ese toque único a su hotel.

Distribuye: Belca FoodService
Tel: 2-509-2000 • www.belcacr.com



Jabones biodegradables

Jabones en pasta y líquidos 100% Biodegradables, certificados por la Universidad de Costa Rica. Disponibles en líneas genéricas, eco-terra, primavera y con la posibilidad de personalizar los aromas de acuerdo al gusto del cliente.

Distribuye: Amenities Hoteleros Carmay S.D.J S.A
Teléfono: 2245 - 2991



Paños ecológicos

100% algodón. No necesitan secadora, ya que su textura permite el rápido secado al aire, y sale casi listo para usar de la lavadora, generando un importante ahorro de energía.

Distribuye: Distribuidora Cazucá S.A
Teléfono: 2271 - 2965.

Hoteles Verdes



Reciclaje

Basureros para clasificar la basura. En convenientes colores para facilitar el proceso.

Distribuye: Jopco
Teléfono: 2215 - 3545



Orinales sin agua

Funciona con una pastilla con gel que separa el ácido úrico o sales minerales de la orina, por lo que elimina los olores, sin contaminar. Se limpia una vez al día, sin gastar agua.

Distribuye: La Casa del Fontanero
Teléfono: 2247 - 0707.



Basureros para reciclaje en habitaciones

Con compartimentos para reciclar diferentes productos (latas, papel, plástico, vidrio) en una sola canasta.

Distribuye: Provehotel
Teléfono: 2220 - 4800..



Limpiador multipropósito

A base de peróxido de hidrógeno. Limpia, desengrasa y desodoriza, para todo tipo de superficies duras. Completamente Biodegradable. Es parte de la línea Green Link.

Distribuye: Ferva del Norte
Teléfono: 221-6361



EI GREASE STOPPER(GS)

Está diseñado para remover grandes cantidades de grasas y aceites, evitando la obstrucción de tuberías, separando las grasas y aceites del agua bajo un sistema controlado. La grasa removida puede ser dispuesta o reciclada lo que ayuda a los programas de protección del medio ambiente.

Distribuye: Trisan / Bio Engineering
Teléfono: 2290-0050 ext:208 / 8362-3182



Desengrasante

Todo propósito, desinfecta y aromatiza, no contiene componentes órgano clorados, aromas naturales.

Distribuye: Wall Mart
Teléfono: 2203-8643 /8840-7647



100% Biodegradable

Producto hecho con fibras de celulosa virgen de residuos agrícolas o plantas con un ciclo de vida corto como el bambú, la caña de azúcar y el maíz. Es 100% Biodegradable y compostable, es fabricado con tecnología patentada mundialmente, que no genera ningún desecho químico.

Distribuye: Bio Planet, S.A
Teléfono: 507 958452



Limpiador y desengrasante concentrado

De alta eficiencia para todo tipo de superficies, pisos, paredes y motores de automóviles. Biodegradable, sus ingredientes activos son Agentes Surfactantes y desengrasantes de alta calidad que aumentan la eficiencia del producto.

Distribuye: Florex
Teléfono: 2447-2323/2447-3248



Biodigestor para mantenimiento de trampas de grasa

Evita los malos olores que emanan de las trampas de grasa. También evita tener que bombear el contenido de este recipiente a otro sitio. Biodegradable.

Distribuye: Corporación CEK de Costa Rica S.A.
Teléfono: 2241-2121



Producto orgánicos profesionales para Spa

100% Biodegradable, en una amplia variedad de aromas. En presentaciones individuales y tamaño comercial. Producto fabricado a mano y 100% reciclable.

Distribuye: RAW Botanicals Cosmetics
Teléfono: 2777-9090 / 8367-7934



Madera de plástico

Polímero de alta densidad, 100% plástico reciclado, 100% libre de mantenimiento, con garantía de 50 años. Reforzado con fibra de vidrio 100% reciclada. Variedad de colores y texturas.

Distribuye: Productos Verdes
Teléfono: 2249-2613 / 8821-3324



Sembrando para el futuro

Desde hace varios años Belca FoodService incorporó en sus políticas el respeto por el medio ambiente, siendo hoy un aliado para los empresarios del sector que buscan diferenciarse en el mercado con una oferta amigable.

Cuando el tema del medio ambiente todavía no estaba "tan de moda", Belca FoodService ya estaba haciendo cambios para minimizar su impacto ambiental. Desde hace más de cinco años, esta empresa comenzó un importante cambio en la flota vehicular, que implicó una inversión millonaria para reciclar el gas refrigerante que expulsan los camiones, de manera que no dañan la capa de ozono. Ese fue el inicio de la nueva etapa de Belca como empresa ambientalmente responsable, según comentó Federico Serrano, gerente general, si bien fueron los primeros pasos, el camino apenas comenzaba, puesto que el compromiso de Belca en este tema alcanza también la búsqueda de productos amigables con el ambiente, y otras acciones concretas como la siembra de árboles. "Cada vez más hoteles buscan opciones de productos biodegradables, que cumplan con su expectativa, sin causar impacto negativo en el ambiente, es una cadena que inicia con el consumidor final, quien elige empresas responsables con el ambiente, y ante esto los hoteles y restaurantes deben reaccionar ya que es un mercado creciente en este sentido, por ello como proveedores nos sentimos orgullosos de estar entre los que ofrecemos productos que llenan estas necesidades". Serrano comentó que en cuanto a productos amigables con el ambiente, Belca cuenta con categorías como el cuidado personal, productos desechables, limpieza, y está continuamente buscando nuevos productos.

Enfoque en el servicio

Para Serrano, Belca se define como una empresa de servicio, que se mantiene fiel a los clientes, y que busca nuevas alternativas para que estos sigan siendo eficientes,

Belca FoodService se ha caracterizado por ser una empresa responsable con el ambiente. En agosto cumplió su promesa de sembrar 481 árboles, como parte de una campaña que realizó durante el evento Belca FoodShow. La siembra se realizó en Monteverde.

En la foto: Raymundo Chinchilla, gerente regional de ventas, Federico Serrano, gerente general, Javier Fallas, gerente regional de ventas y Marianella Monge, encargada de mercadeo y servicio al cliente, de Belca.

en momentos en que la economía obliga a recortar los gastos. "Nuestro mensaje a los clientes es que estamos con ellos, respaldándolos con servicio y calidad de producto. Nuestra empatía con el cliente nos impulsa a buscar nuevos productos que se adapten a sus necesidades, tanto en calidad como en precio". Belca cuenta con un departamento de control de calidad, que vela porque el cliente reciba el producto solicitado como lo necesita y en óptimas condiciones. "Esto se logra trabajando con normas de calidad que garanticen mejorar la experiencia del cliente, para que esta sea cada vez más satisfactoria y aumentar su confianza en la empresa", señaló Serrano.

Para más detalles sobre los productos y servicios de Belca, puede ingresar a su página web: www.belcacr.com o llamar al teléfono 2509-2000.

"Crear que los productos de limpieza biodegradables no limpian es un mito que debe romperse. Los productos amigables son igual o más efectivos que los tradicionales". Federico Serrano.



Comisiones de seguridad velan por el turista



Se establecen medidas preventivas y acciones concretas para proteger al sector turismo.

Es indudable que el turismo se ve afectado por los “amigos de lo ajeno” que amenazan la paz y tranquilidad que hacen famoso a nuestro país, por eso varias comisiones de seguridad preparan acciones contra el hampa y dan apoyo a las empresas turísticas y hoteleras costarricenses en este tema.

Comité de Seguridad Turística de Canatur

Se creó a mediados del 2005, como respuesta de la atención de problemas delictivos en contra de turistas en materia de robo de pasaportes y asaltos violentos en vía públicas, manifestó el Presidente de Canatur, Gonzalo Vargas.

Como misión tiene que “promover y ejecutar acciones concretas a través de programas y actividades, en pro de la seguridad turística, mediante la participación de equipos multi sectoriales”.

Vargas explicó que trabajan en acciones como:

- La coordinación interinstitucional y empresarial, tanto de entes públicos como privados para acciones preventivas del delito a favor del turismo nacional e internacional.
- Capacitación en general tanto en temas de prevención delictiva como en materia de desastres naturales, se han capacitado aproximadamente 500 personas.
- El Comité colabora en capacitación, acciones preventivas, acciones operativas, acciones de facilitador y en el desarrollo de plan de apoyo en seguridad a comunidades turísticas.

Comisión multidisciplinaria

La Comisión de Canatur está integrada por dos comités, de acuerdo con las acciones planteadas:

Comité Técnico: Canatur, Policía turística, OIJ, ICT, Migración, Consulado de Estados Unidos, Emergencias 911, Comisión Nacional de Emergencias, Grupo Marta, Hotel Presidente, policías varias (según requerimiento).

Comité Ampliado: Policía aeroportuaria, Interpol, Policía Municipal, representaciones sectoriales de empresas turísticas, Cámara de Hoteles, Cancillería, Embajadas, Sub-Comité de Seguridad Hotelera, entre otros.

Tanto el Comité de Seguridad Turística y como el Sub Comité Hotelero se reúnen una vez al mes también, en forma intercalada con el central. El Sub-Comité Hotelero se especializa en seguridad hotelera. Reúne a gerentes y jefes de seguridad u otros a cargos de seguridad. Este Sub Comité está encabezado a la vez, por el Sub Coordinador del Comité de Seguridad Turística de CANATUR.

Sub-Comité de Seguridad Hotelera

Manuel Corrella, Gerente de Seguridad del Hotel Ramada Herradura y miembro de este Sub-Comité, explicó que se creó con el fin de intercambiar información de los modos operandis que se relacionan con la delincuencia; se reúnen para compartir videos, fotos o casos. “Si hay un carro sospechoso llamamos a los demás hoteles para darle la voz de alerta”, puntualizó.

La Comisión empezó hace once años y ahora dentro de ésta hay aproximadamente 50 ó 60 entre hoteles, encargados de seguridad de hoteles, OIJ, Migración, Policía Turística y Civil. Corella dijo que han tenido también participación de abogados, psicólogos que han aportado ideas; en el programa, existe la prevención y como acciones concretas.

Precisamente, uno de los objetivos es el intercambio de información constante sobre prevención, tener muy buenas relaciones y acercamiento con los cuerpos policiales. Asimismo, asesoran a sus afiliados en cómo se debe emplear una compañía de seguridad y recomendaciones al respecto.

Modos operandi más comunes:

- **“Robo invisible”:** estas bandas en cuestiones de segundos roban y los afectados no se dan cuenta porque los distraen.
- **“Accidente adrede”:** es un accidente provocado, sucede cuando hay concentraciones masivas, el delincuente derrama un líquido, se disculpa y le dice “ponga la computadora aquí” lo limpia y le dice vamos al baño”

y luego todo desapareció.

• **“Infiltración”:** es cuando se meten a un salón y se ganan la confianza de todo el mundo, muy educado, bien vestido inclusive habla de su tema.

• **“El cambia maletines”:** la víctima pone el maletín en el suelo y lo distrae, el malhechor coloca la computadora al lado, se levanta agarra la de la víctima.

Para estos actos, hay que tener informado y alerta al huésped y que reporten cuando perciban algo extraño. Para las empresas pequeñas, le recomendamos que si no tienen un cuerpo de seguridad establecidos, al menos tengan una comisión de vigilancia.

Si desea más información puede llamar al 2234-6222 con María Jesús Flores ó al 2209-9835 con Manuel Corella.

Zarek Corp
Soluciones Integrales de Seguridad
Your Security is our Business

Casas • Homes Negocios • Stores Exteriores • Outdoors Oficinas • Offices

Tels.: CR (506) 8-829-9069 • USA 1-954-8398777
E-mail: info@zarekcorp.com • www.zarekcorp.com

TAS: Seguridad con elegancia

De Compras



Cajas respaldos informáticos:

Los medios de almacenamiento magnético como los diskettes, los discos duros y los cartuchos de datos (DATS, DLT)

Distribuye: Cosey

Teléfono: 2231- 0836



Cámara de seguridad:

Con bajo consumo de electricidad, IP66, alta resolución con lente auto iris y Leds Azules.

Distribuye: Más Seguridad.

Teléfono: 2253-7892 / 2253-7893



Sistema para capturar las placas de los vehículos.

El diseño patentado UVSS garantiza imágenes claras de la placa de los vehículos bajo cualquier condición de iluminación. UVSS es parte de la nueva línea de diseños de cámaras para identificación y captura de placas de vehículos, funciona en todas las condiciones climáticas, y está disponible en sus diferentes configuraciones de una a seis cámaras, esto permite dimensionar un diseño apropiado de las necesidades de los clientes, para tener un mayor control de los estados de los vehículos desde su parte frontal hasta su parte posterior.

Distribuye: Zarek Corp S.A

Teléfono: (506) 8829 - 9069



Servicios de Seguridad

Instalación de Sistemas de Alarmas y Cámaras de Seguridad.. Monitoreo 24 horas con notificación y/o con respuesta armada. Servicios adicionales: Contratos de monitoreo, confirmación de cierres y aperturas, cierre tardío, botones de asalto, servicio técnico. Otros productos: Cercas Eléctricas, Sistemas de Incendio, Control de Acceso, GPS, entre otros.

Empresa: Servicios de Protección Americanos APS, S.A.

Teléfono: 2257 1515



Cerraduras de alta tecnología . Indicada para la industria de alojamiento. Tiene un sistema de seguridad para virtualmente cada necesidad del uso o de la seguridad del control de acceso.

Distribuye: Tecnología Acceso y Seguridad TAS

Teléfono: 2280-2500

Las cerraduras de Kaba Group ofrecen una opción de seguridad para hoteles, con diseños que se adaptan a los diferentes estilos arquitectónicos.

Tecnología Acceso y Seguridad, TAS S.A, es la representante en Centroamérica de Kaba Group (Lodging Sistem), empresa fabricante de las cerraduras electrónicas Ilco y Saflok, reconocidas mundialmente por su versatilidad de diseños y por su tecnología que permite el control de acceso, además de una variedad de funciones como automatizar la operación completa del hotel.

Con más de 14 mil cerraduras instaladas en Centroamérica, Kaba Group se ha posicionado como una de las empresas preferidas por las cadenas hoteleras por la gran cantidad de beneficios que ofrece: Es una cerradura fabricada 100% en Norteamérica, con todos los certificados de calidad requeridos por ese mercado, puede ser utilizada en los climas más adversos, ambientes salinos, o de alta humedad, ya que sus dispositivos electrónicos están protegidos de la corrosión por una capa de silicón.

Otra de las ventajas es que cuenta con una memoria para almacenar más de 5900 transacciones para efectos de auditorías, cuenta con un software para el control completo de las operaciones y una interfase PMS compatible con la mayoría de los sistemas para hotelería.

Sistema ZigBee:

Este sistema trabaja con tarjetas de proximidad y de banda magnética en forma combinada. La ventaja es que permite la conectividad inalámbrica con todos los dispositivos inteligentes del hotel, para interactuar en el encendido de luces, aires acondicionados, etc, para el ahorro y eficiencia de energía.

¿Qué se puede hacer con ZigBee?

Cambio de habitación, sin tener que ir a la recepción.
Detección de puerta abierta
Actualización de la llave
Alerta de batería baja
Control de escenas en la habitación: luces, aire, etc.
Auditoria remota: de la cerradura y la tarjeta para ahorro de tiempo, equipo y personal

TAS es distribuidor exclusivo en Centroamérica de Kaba Group, empresa fabricante de las cerraduras electrónicas Ilco y Saflok, con gran variedad de estilos de manijas que se ajustan a los diferentes estilos arquitectónicos de los hoteles.

Más que estética

Si bien la apariencia de las cerraduras es un tema importante al momento de elegir la marca, la seguridad también juega un papel fundamental. Es por ello que las cerraduras de Kaba Group cumplen con ambas funciones, además de tener variedad de diseños y estilos, son cerraduras de alta seguridad, y con la tecnología necesaria para respaldar al hotel con auditorías que permiten evitar estafas por parte de clientes, o si es el caso, determinar si el personal está incurriendo en este tipo de delitos. TAS recomienda combinar este tipo de cerraduras con otros sistemas de seguridad como cámaras ocultas en los pasillos.

Sobre TAS:

Tecnología Acceso y Seguridad TAS nació en Guatemala en 1996, y se estableció en Costa Rica desde el año 2001. Esta empresa ofrece para todo Centroamérica los servicios de control de acceso electrónico, controles de tiempo y asistencia, sistemas de parqueos, circuito cerrado de televisión, alarmas contra robo e incendio, equipo hotelero, casa inteligente y acceso telefónico.

Para más detalles: Teléfono: (506) 2280-2500
www.tas-seguridad.com



La Cultura del Vino

Es un evento donde el vino es el protagonista. Distribuidores y productores expondrán sus mejores marcas y usted tendrá la oportunidad de conocer, degustar y escoger entre los mejores vinos del mundo.

Actividades

- Exposición
- Degustación
- Catas
- Concursos

Servicio de "Chofer designado" en el evento, a través de



ExpoVinoCostaRica

●●● La cultura del vino

Miércoles 28 de octubre 2009, exclusivo para Trade,

Si usted es profesional del sector solicite su entrada gratis registrándose anticipadamente en www.expovinocr.com

29 y 30 de octubre público en general.

Hotel Real Intercontinental

Horario: 3:00 pm a 9:00 pm



■ Pase 1 día \$30

Pase 2 días \$45 Incluye copa, porta copa y degustación en los stands.

■ Próximamente podrá adquirir sus entradas en:

www.bn-cr.fi.cr por medio de BN Internet Banking.

■ Para mayor información:

Servicio al cliente: Milagro Obando 2231-6722 ext 132

Para exponer: Guillermo Rodríguez 8997-1651

www.expovinocr.com

■ Patrocina: **BANCO NACIONAL**
MÁS CERCA DE USTED



Organiza: **Apetito**

Lista de bodegas por país*

ALEMANIA

Distribuidor: Cercone Vinos
Peter Merters

ARGENTINA

Distribuidor: Alpiste Ltda.
Alto Las Hormigas
Escorihuela Gascón
Familia Schroeder
Kaiken
La Rural

Distribuidor: Auto Mercado
Fabre Montmayou

Distribuidor: Distribuidora e
Importadora Sabores Argentinos
Axel
Bodega del Fin del Mundo
Bodega Vistalba
Bodegas Callia
Bodegas Salentein
Lagarde
Tomero
Vinecol

Distribuidor: Distribuidora Isleña
Norton
Santa Julia

Distribuidor: Grupo Pampa
Catena Zapata
Finca Las Moras
Trapiche

Distribuidor: HA&COM Bebidas del
Mundo
Navarro Correas
Trivento
Zuccardi

Distribuidor: Vinum Aura
Terrazas de los Andes

Distribuidor: Wagner S. A.
Caro
Michel Torino

AUSTRALIA

Distribuidor: Grupo Pampa
Hardy's
Lindemans
Penfolds

Distribuidor: HA&COM Bebidas del
Mundo
Yellow Tail

CHILE

Distribuidor: Alpiste Ltda.
Montes
Terra Andina

Distribuidor: Auto Mercado
Viu Manent

Distribuidor: Bi Wine Selection
Digno de Rey
Emiliana
Viña Ochotierras

Distribuidor: Canachil S.A.
Santa Emma

Distribuidor: Cercone Vinos
Casa Mayor
Casa Silva
Segú
Terramater

Distribuidor: Ciamesa
Santa Carolina
Ventisquero

Distribuidor: Comercial PF
Bodega Faustino
Botalcura
Corintos

Distribuidor: Delika by Gourmet
Imports
Julio Bouchon
Viña Altaïr
Viña Chocalan
Viña El Aromo
Viña Loma Larga
Viña Tabalí
Viña Quebrada Macul

Distribuidor: Dispal
Errázuriz

Distribuidor: Distribuidora Isleña
Carmen

Distribuidor: E&E Segura Internacional
Miguel Torres Chile

Distribuidor: Grupo Pampa
Grupo Chadwick: Caliterra, Arboleda,
Seña.
Undurraga

Distribuidor: HA&COM Bebidas del
Mundo
Concha y Toro
Cono Sur

Distribuidor: La Cava Mundial

Distribuidor: La Nacional
Santa Rita

Representante: ProChile Centroamérica

Distribuidor: Vinum Aura
Haras de Pirque
Viña Maipo

ESPAÑA

Distribuidor: Alpiste Ltda.
Emilio Moro
Muga

Distribuidor: Bi Wine Selection
Barcolobo
Viña Vilano

Distribuidor: Cercone Vinos
Herencia Ugarte

Distribuidor: Comercial PF
Joan Sarda

Marqués de Murrieta
Distribuidor: Dispal
Marqués de Arienzo

Distribuidor: Distribuidora Isleña
Cune
Fuentespina
Vallformosa

Distribuidor: Distribuidora Jaizkibel
Barón de Oña
Emina
Grupo Matarromera
La Rioja Alta
Lealtanza
Terras Gauda

Distribuidor: Grupo Pampa
Bodega Ramón Bilbao
Segura Viudas

Distribuidor: HA&COM Bebidas del
Mundo
Marqués de Cáceres

Distribuidor: La Cava Mundial

Distribuidor: Vinum Aura
Bodegas LAN
Raventós i Blanc

ESTADOS UNIDOS
Distribuidor: California Boutique
Wines

Distribuidor: Ciamesa
EJ Gallo

Distribuidor: Distribuidora Isleña
Kenwood

Distribuidor: E&E Segura Internacional
Bargetto
Coppola
Far Niente
Grgich Hills
Raymond

Distribuidor: Grupo Pampa
Robert Mondavi

Distribuidor: HA&COM Bebidas del
Mundo
Beringer

Distribuidor: Vinum Aura
Chateau Ste. Michelle
Kendall Jackson

FRANCIA

Distribuidor: Corbe Gourmet

Distribuidor: French Paradox

Distribuidor: Grupo Pampa
Baron Philippe de Rothschild

ITALIA

Distribuidor: Alpiste Ltda.
Barbi
Barone Ricasoli
Canti

ExpoVinoCostaRica

●●● La cultura del vino

Ceretto
Collavini
Marchesi de Frescobaldi
Melini
Pasqua
Santa Margherita
Sant'Orsola
Sella & Mosca
Terre del Barolo

Distribuidor: Canachil S.A.
Casali Di Bibbiano

Distribuidor: Corporación
Euroalimentos
Bodega Fonterutoli

Distribuidor: HA&COM Bebidas
del Mundo
Antinori
Batasolo
Cecchi
Massi
Planeta

Distribuidor: Distribuidora Isleña
Cavit

Distribuidor: Vinum Aura
Castello Banfi

NUEVA ZELANDA
Distribuidor: Grupo Pampa
Babich

SUDAFRICA

Distribuidor: Grupo Pampa
Nederburg
Fleur du Cap
Two Oceans

URUGUAY

Distribuidor: Sol America

Productos Complementarios

Expositores:

ACCESORIOS
Cabernet Wine Shop
Industrias de Cartón

AGUA
San Pellegrino

ALIMENTOS

Dos Pinos
Fontana
Lekkerland
Productores de Monteverde
U.S. Dairy Export Council

SERVICIOS

Departamento de Agricultura,
Embajada Estados Unidos
Escuela Argentina de Sommelier

* Confirmados al 10 de Agosto

ExpoVinoCostaRica

●●● La cultura del vino

Entrada gratis de Expovino para profesionales de hoteles y restaurantes

Ya se acerca la segunda edición de EXPOVINO, evento que se realizará en el mes de octubre en el Hotel Real Intercontinental, San José, Costa Rica.

El primer día -miércoles 28 de octubre- será exclusivo para profesionales de Hoteles y Restaurantes y representantes de la prensa. El Comité Organizador y los expositores desean atender en forma particular a los representantes del trade, con el propósito de darles un trato preferencial.

El evento se realizará de 3:00 pm a 9:00 pm, y será en forma de cortesía para representantes de hoteles y restaurantes. Si usted trabaja en el sector, regístrese en www.expovinocr.com y obtendrá una entrada gratis. Además, y con el fin de reforzar la cultura y conocimiento sobre el vino, Expovino estará circulando un boletín digital, todos los miércoles, que incluirá noticias del evento, listado de bodegas confirmadas como expositores, notas educativas con respecto a la cultura del vino, así como ofertas especiales que hayan sido comunicadas por las empresas distribuidoras.

La suscripción al boletín es gratuita, y para ello sólo debe enviar la solicitud al correo electrónico milagro.obando@eka.net • Para más información Tel.: (506) 2231-6722 ext 132



María José Bastos, Representante en Costa Rica de los vinos Wagner, dice que una de las ventajas que ofrecen estos vinos es su relación de precio – calidad.

Expositor de Expovino Wagner: un brindis de altura

La oferta de vinos que presenta Wagner, ya con una representación en Costa Rica, está hecha no solo para complacer las exigencias de los conocedores de vino, sino para que muchos hoteles puedan tener entre sus cartas un producto que guarda una relación precio – calidad muy aceptable.

Así lo dejó entrever María José Bastos, Representante de Vinos Wagner para Costa Rica.

“Contamos con vinos de Chile, Argentina y España. Por ejemplo, entre los Vascos, tenemos el Ledix que es prácticamente comparable con un vino de alta categoría, pero a un precio mucho más cómodo”, dice Bastos.

Wager representa también bodegas de mucha trayectoria como Cousiño – Macul que fue de las primeras en exportar vinos chilenos.

“Tenemos más de 15 años de experiencia en la importación de vinos, lo que nos da la confianza para ofrecer estos productos en el sector de hoteles”, afirmó.

Para conocer más de la oferta de vinos Wagner, Bastos pone a disposición el teléfono: (506) 8838-5940.



La X Edición de Exphore tendrá nueva sede



Takao Matsukawa de Mutual Trading CO. INC., Shirleny Porras Conejo, Jefe de Personal y Edwin Chan Nuñez, Gerente de Ventas de Importadora y Distribuidora Ancyfer.

Apoyo de distribuidores

La visita de proveedores internacionales se hace cada vez más frecuente en Exphore. Los visitantes comentan que han participado en otras ferias similares en varias partes del mundo, y ratifican que Exphore es una feria muy bien organizada y además muy variada en cuanto a la oferta de productos y servicios para el sector. “Estamos muy satisfechos con los resultados obtenidos en Exphore, logramos una fuerte exposición de nuestras marcas, y entramos en contacto con gran cantidad de clientes actuales y potenciales. Para nosotros ha sido muy importante el apoyo que hemos recibido de parte de nuestros proveedores, como el caso de Takao Matsukawa de Mutual Trading CO. INC., quien nos ha acompañado en la feria durante dos años consecutivos, esperamos seguir contando con este apoyo y participar en próximas oportunidades”, comentó Edwin Chan Nuñez, Gerente de Ventas de Importadora y Distribuidora Ancyfer.



Una de las primeras empresas en confirmar su participación en Exphore 2010 fue Equipos AB de Costa Rica. Álvaro González, gerente general, comentó que han participado en siete oportunidades en la feria, y que les ha dado excelente resultados. Además considera el cambio a Torre Geko como una muestra de la evolución de la feria.

“Nos preparamos para Exphore 2010, donde queremos seguir demostrando nuestra capacidad de diseño y producción de equipos, esperamos una excelente acogida de parte de todos los visitantes y a la vez exponer lo mejor al mejor precio”, comentó González.





De compras

Jopco seduce con variedad

En consecuencia con su compromiso de ofrecer valor a sus clientes, Jopco busca constantemente nuevos productos que hagan más eficiente su gestión, sin comprometer su presupuesto.

En Jopco trabajan en forma permanente para tener siempre una respuesta positiva a sus clientes, con soluciones satisfactorias a quienes llegan en busca de productos de alta calidad que se ajusten a sus necesidades, con atractivos precios.

Según comentó Gustavo Jop, Gerente General de Jopco, tener un servicio personalizado y productos de alta calidad ha sido la combinación con la que han logrado mantenerse en la preferencia de sus clientes.

“En Jopco nos esmeramos por ofrecer siempre un excelente servicio, sin embargo sabemos que esto no es suficiente, puesto que el cliente también necesita un respaldo de calidad, por eso siempre estamos buscando productos innovadores, y que cumplan con los altos estándares que nos exige esta industria”, comentó Jop.



JOPCO[®]
Artículos para hoteles y restaurantes

Para más detalles sobre los productos y servicios de Jopco, puede contactar al teléfono: 2215 - 3545 o 2213 - 7583.

Lucema renovó su imagen

De Compras

Actualmente, la marca forma parte de Distribuidora Lucema, reconocida como una de las empresas más exitosas y con mayor trayectoria del país; dueña y distribuidora de más de 12 marcas y con un portafolio de aproximadamente 700 productos.

“Nuestras pastas se han posicionado en la mesa de los costarricenses como uno de los platillos preferidos por todos los miembros de la familia porque son saludables, fáciles de preparar, económicas, versátiles y de excelente calidad”, aseguró Marco Cercone, gerente general.

Para satisfacer, deleitar y ofrecer variedad a las necesidades de la familia costarricense, Lucema cuenta con diferentes tipos de pasta: Espagueti, Lengua, Caracolitos, Coditos, Cabitos, Tomillos, Lasagna, Tallarín y Canelones, entre otros. Motivados por perpetuar la tradición de los costarricenses de comer una buena pasta en familia, premiar y agradecer la lealtad de sus consumidores a través de tantos años y con el objetivo de comunicarse con las nuevas generaciones; Pastas Lucema se ha propuesto un nuevo reto: crecer aún más y desarrollar una estrecha relación con lo más importante: la familia. Por lo que ha decidido renovar su imagen, con un empaque atractivo, moderno e innovador de manera que puedan disfrutar diariamente de la buena comida en cualquier momento y lugar. “Lucema mantiene su fuerte compromiso: ser el complemento y la excusa para que compartan en familia. Por lo que nuestro eslogan ha sido y continúa siendo: “Comparte la vida”, comentó Cercone.



Para mayor información al tel: 2582-9000



Ingredientes



Café Fair Trade

Café Britt lanzó al mercado este café certificado como "Comercio Justo", que indica que se le paga un precio más elevado a los caficultores para incentivar aún más el cultivo del producto. Este café producido en la Zona Brunca del país se caracteriza por tener un sabor fuerte, de tueste oscuro. Es muy similar al café orgánico.

Distribuye: Café Britt
Teléfono: 2277-1500



Urna Pastelera Platinum

Urna de vidrio curvo frontal y laterales de vidrio. Disponible en diferentes colores y medidas, desde un metro hasta 3,5 metros. Su piso es una gaveta, esto permite agilidad y facilidad de almacenamiento. Ideal para pasteles.

Distribuye: Refrigeración Omega
Teléfono: 2203- 3191



Wave Brake

Escurridor para trapeadores con doble balde de agua, para mantener separada el agua sucia de la limpia, esto facilita la labor y garantiza mejores resultados. Marca Rubbermaid.

Distribuye: Tips
Teléfono: 2543 - 2100



Dispensador

Para cereales y granos, marca Rosseto. De fácil uso, para dispensar diferentes tamaños de porciones de cereal a granel.

Distribuye: Jopco
Teléfono: 2215 - 3545



Germisol

Solución en spray para lavar frutas y verduras. En presentación de 873 ml, y galón. Disminuye la carga bacteriana de frutas y verduras, las cuales se sumergen en agua, con una cantidad de solución, dependiendo de lo que se desee lavar. No tiene efectos secundarios, ni olor.

Distribuye: Distribuidora Ancla
Teléfono: 2234 - 0756



Grenetina

Es una gelatina que posee mayor consistencia que un gelatina tradicional, de uso versátil en pastelería y repostería, además deja un excelente sabor y textura en cualquier producto que utilice gelatina pura como agente gelificante.

Distribuye: Distribuidora Universal de Alimentos
Teléfono: 2285-5000

Todo listo

Vegetales Fresquita le facilita el trabajo en la cocina. Con diferentes productos como ensaladas preparadas, lechuga lista, ajo picado, frijoles cocidos, gallo pinto, jugos, y todo una línea de productos 100% naturales.

Distribuye: Vegetales Fresquita
Teléfono: 2573 - 7753



World Trade Center Miami presenta

Noviembre 9-10, 2009

Centro de Convenciones de Miami Beach

12a FERIA Y CONFERENCIAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS



- **VISITE** el pabellón de EEUU que ofrece especialidades de cada región del país.
- **DESCUBRA** la Vitrina de Nuevos Productos donde se pueden ver los productos más nuevos de los Estados Unidos y de las Américas introducidos en el mercado en los últimos 12 meses.
- **PRUEBE** productos manufacturados en 18 países con pabellones principales de Sur America y el Caribe.
- **HAGA** citas personales antes de la feria con los productores principales.
- **FORME** alianzas estratégicas con empresas pequeñas y medianas de los EEUU para aumentar su diversidad de productos y ofertas.
- **CONÉCTESE** con más de 5,000 de sus colegas de la industria alimenticia procedentes de 87 países en seminarios enfocados en métodos y estrategias para mejorar su negocio y aumentar sus ingresos.
- **CONOZCA** más de 300 expositores y pruebe algunos de los sabores más destacados de la industria.
- **ECONOMIC** en su tarifa aereas con los descuentos de American Airlines comensando en \$225 y disponibles para ser emitidos hasta el 19 de Octubre del 2009.

Codigo Especial de Registracion: **RAP**

Patrocinadores:



Regístrese Ahora!

Atraves de www.americasfoodandbeverage.com
Para mas información y asistencia con su visa
Contacte al: 305-871-7910 o afb@worldtrade.org

ACCESORIOS DE COCINA		
AGENCIAS GUILLÉN S.A.	TEL.: (506) 2222-3572 / FAX: 2221-9516	
ATECO BY SAFIANO	TEL.: (305) 271-1221 / FAX:271-4224	
BACCO PARTES Y REPUESTOS	TEL.: (506) 2220-0011 / FAX: 2232-7981	
COMERCIAL TAYÚ S.A	TEL.: (506) 2258-8383 / FAX: 2258-8383	
EQUIPOS AB	TEL.: (506) 2239-5516 / FAX: 2239-3424	
EQUIPOS HNOS. AGÜERO	TEL.: (506) 2236-4994 / FAX: 2236-3309	
JOPCO	TEL.: (506) 2215-3545 / FAX: 2213-7624	
NAPKIN / GUAM	TEL.: 8836-7070	
NINE STARS COSTA RICA S.A	TEL.: (506) 2296-3019 / FAX: 2232-9772	
PRICE SMART	TEL.: (506) 8348-2456 / FAX: 2234-8937	
TIPS	TEL.: (506) 2543-2100 / FAX: 2543-2113	
UNIVERSAL DE ALIMENTOS	TEL.: (506) 2285-5000 / FAX: 2285-5000	

ALIMENTOS		
A.D.L. SEAFOOD	TEL.: (506) 2228-1898 / FAX: 2289-2674	
ALPISTE LTDA.	TEL.: (506) 2215-3300 / FAX: 2215-3303	
CAROMA S.A.	TEL.: (506) 2240-2424 / FAX: 2240-6263	
CHEF'S SUPPLY	TEL.: (506) 2208-7668 / FAX: 2208-7667	
CONDIMENTOS Y MÁS S.A.	TEL.: (506) 2291-7930 / FAX: 2291-7927	
DELIKA BY GOURMET IMPORTS DCR, S.A.	TEL.: (506) 2281-2855 / FAX: 2253-0449	
DOS PINOS	TEL.: (506) 2437-3562 / FAX: 2437-3218	
FRESQUITA	TEL.: (506) 2573-8111 EXT. 103 / FAX: 2273-8395	
GLOBAL PARTNERS	TEL.: (506) 2293-3896 / FAX: 2293-2601	
GRANJA MARINA CHAUQUEAR	TEL. 56.9. 84-28-25-46	
IMPORT. DISTRIBUIDORA ANCYFER	TEL. (506) 2256-8106 / FAX: 2256-5840	
INGREDIENTES INTERNACIONALES S.A.	TEL.: (506) 2215-1567 / FAX: 2215-1311	
LA YEMA DORADA S.A.	TEL.: (506) 2296-1155 EXT. 103 / FAX: 2232-1486	
LEKKERLAND	TEL.: (506) 8347-7566 / 2589-5858	
MALTHO	TEL.: (506) 2290-1095	
MASTERPAC	TEL.: (506) 2253-1296 / FAX: 2225-7873	
PESQUERA SAN JOSÉ	TEL. 56-2-371-2600 / FAX:56-2-203-5001	
PIEMONTE S.A.	TEL.: (506) 2225-6569 / FAX: 2281-1491	
PRODUCTORES MONTEVERDE	TEL.: 8347-7566 / 2589-5858	
QUESOS FONTANA	TEL.: (506) 8853-3570	
SOLUCIONES CREATIVAS	TEL.: (506) 2280-4638 / FAX: 2234-7583	
ST ANDREWS	TEL.: 56-2-782-5499	
SUDMARIS	TEL. 56-2-657-3800	
TALLER DEL CHOCOLATE	TEL.: (506) 2231-4840 / FAX: 2231-4840	
U.S. DAIRY EXPORT	TEL.: (52) 442-341-1603	

ARTÍCULOS DEPORTIVOS		
GRUPO CICADEX	TEL.: (506) 2240-3600 / FAX: 2240-3730	

ARTÍCULOS PARA DECORACION DE JARDINES		
FUENTES ORNAMENTALES	TEL.: (506) 2282-1039 / FAX: 2282-1039	

ARTÍCULOS PROMOCIONALES		
CTE PROMOS DE COSTA RICA S.A	TEL.: (506) 2283-0909 / FAX: 2253-4463	
GRUPO TECNOWEB	TEL.: (506) 2254-8600 / 2254-8600	

BALANZAS		
ROMANAS OCONY S.A.	TEL.: (506) 2253-3535 / FAX: 2224-4546	
REPRESENTACIONES ROMA	TEL.: (506) 2224-9491 / FAX: 2225-9228	

CAFÉ Y MÁQUINAS DE CAFÉ		
--------------------------------	--	--



CAFÉ BRITT COSTA RICA S.A.	TEL.: (506) 2277-1620 / FAX: 2277-1699	
----------------------------	--	--

DISTRIBUIDORA ESPRESSO	TEL.: (506) 8347-2460 / FAX: 2286-3832
PRODUCTOS LAS TORRES	TEL.: (506) 2234-9558 / FAX: 2225-7873
SAECO	TEL.: (506) 2291-1151 / FAX: 2291-1656

CAJAS REGISTRADORAS		
REGISTEK S.A.	TEL.: (506) 2226-5544 / FAX: 2226-5740	

CÁMARAS		
CÁMARA COSTARRICENSE		
DE RESTAURANTES – CACORE	TEL.: (506) 2222-0728 / FAX: 2257-7396	

CAPACITACIÓN		
ACADEMIA DE ALTA COCINA GUAITIL	TEL.: (506) 2224-1296 / FAX: 2253-0795	

CONSULTORIA PARA HOTELES Y RESTAURANTES		
GBM DE COSTA RICA	TEL.: (506) 2204-7879 / FAX: 2204-7252	
GRUPO HRS CONSULTORES	TEL.: (506) 2234-6850 / FAX: 2225-7611	

CONSTRUCCIÓN		
CASAS Y CABAÑAS TIMBER HOMES		
Y MADERAS KODIAK S.A.	TEL.: (506) 2234-4335	
DURALAC PINTURAS	TEL.: (506) 2257-7075 EXT. 271 / FAX: 2221-9228	
EL FONTANERO	TEL.: (506) 2247-0707 / FAX: 2240-3718	
CORPORACIÓN PEDREGAL S.A.	TEL.: (506) 2298-4242 / FAX: 2298-4221	
PRODUCTOS VERDES	TEL.: (506) 8821-3324 / FAX: 2228-4945	

DECORACION		
LECHUZA, LA MACETA	TEL.: (506) 2283-5244 / FAX: 2283-4806	

DETERGENTES ORGANICOS BIODEGRADABLES		
QUIMISUR	TEL.: 2237-3077 / FAX: 2260-6340	

EMBAJADAS		
EMBAJADA DE ESTADOS UNIDOS	TEL.: (506) 2519-2028 / FAX: 2519-2097	

ENREJADOS		
GALVAGRID	TEL.: (506) 8823-9444	

EQUIPO DE PANADERIA		
BESTWHIP	TEL.: (507) 6550-5960 / 6674-0948	
CERCHIARI S.A.	TEL.: (506) 2524-2784 / FAX: 2524-2784	
CORPORACIÓN INDUSTRIAS DEL PAN	TEL.: (506) 2258-2244 / FAX: 2233-5961	
DICTE	TEL.: (506) 2258-2244 / FAX: 2233-5961	
INDUSTRIAS DE MOLDES CANA	TEL.: (506) 2229-0118 / FAX: 2294-6502	
ELECTRO MAZ LTDA.	TEL.: (506) 2236-9038 / FAX: 2235-6666	

EQUIPO PARA RESTAURANTES Y COCINAS		
---	--	--

BIO ENGINEERING S.A. /		
GRUPO TRISAN	TEL.: (506) 2290-0050 / FAX: 2520-2636	
EQUIPOS GALA DE CENTROAMÉRICA	TEL.: (506) 2227-2818 / FAX: 2227-2848	
EQUIPOS GASTRONÓMICOS	TEL.: (506) 8827-5050 / FAX: 2226-8686	
EQUIPOS NIETO	TEL.: (506) 2222-6555 / FAX: 2257-0570	
KEITH & RAMÍREZ INDUSTRIAL	TEL.: (506) 2223-0111 / FAX: 2222-2412	
SAN-SON	TEL.: (52) 55-2166-3377 EXT. 2080 / FAX: 55-5301-1103	

EQUIPOS Y PRODUCTOS PARA SPA Y ESTÉTICA		
SUPLIDORA DE BELLEZA SÚPER SALÓN	TEL.: (506) 2210-0411 / FAX: 2232-2455	

EVENTOS		
EXPO HOTELES Y RESTAURANTES	TEL.: (506) 2231-6722 /	
EXPLORE	GUILLERMO.RODRIGUEZ@EKA.NET	
LIBERIA EVENTS CENTER	TEL.: (506) 2666-2461 / 2666-1241	

FOIL DE ALUMINIO		
CVG ALUNASAV	TEL.: (506) 2636-0000 / FAX: 2635-5252	

Para aparecer en esta sección contáctenos al 2231-6722 ext.130 con Johanna Argüello, email: johanna.arguello@eka.net

FOODSERVICE		
BELCA FOOD SERVICE	TEL.: (506) 2509-2000 / FAX: 2239-0147	
CIAMESA FOOD SERVICE	TEL.: (506) 2264-5063 / FAX: 2254-8786	
COMPROIM	TEL.: (506) 2261-6918 / FAX: 2261-5843	
DISTRIBUIDORA PANAL S.A.	TEL.: (506) 2240-8808 / FAX: 2235-2986	
IMP. Y DIST. ANCYFER S.A.	TEL.: (506) 2256-8106 / FAX: 2256-5840	
INOLASA	TEL.: (506) 2290-1456 / FAX: 2290-2333	
MAYCA FOOD SERVICE	TEL.: (506) 2209-0500 / FAX: 2293-2326	

LICORES		
CENTENARIO INTERNACIONAL S.A.	TEL.: (506) 2216-4200 / FAX: 2272-5520	
DISTRIBUIDORA YAMUNI	TEL.: (506) 2227-2222 / FAX: 2227-2535	

LIMPIEZA E HIGIENE		
CORPORACIÓN CEK	TEL.: (506) 2241-2121 / FAX: 2235-0039	
DISTRIBUIDORA FLOREX	TEL.: (506) 2447-2323 / FAX: 2447-3248	
FERVA DEL NORTE S.A.	TEL.: (506) 2221-0361 / FAX: 2257-4935	
KIMBERLY CLARK PROFESSIONAL	TEL.: (506) 2509-3360 / FAX: 2298-3179	
LIMIX- IPC EAGLE	TEL.: (506) 2250-6667 / FAX: 2250-6668	
SCA	TEL.: (506) 2201-4400 / FAX: 2201-4495	

LINOS Y BLANCOS		
DISTRIBUIDORA CAZUCÁ S.A	TEL.: (506) 2271-2965 / FAX: 2271-2968	
FARO HOTEL SUPPLIES	TEL.: (506) 2290-2028 / FAX: 2231-4065	
JS FIBER	TEL.: 704- 871-1582 / FAX:704-871-1543	
TROPICAL BED & BATH	TEL.: (506) 2282-9105 / FAX: 2282-9008	

MOTOCICLETAS Y VEHICULOS		
AUTO IMPORTADORA, AUTO MUNDO (EXCEL AUTOMOTRIZ) WULING	TEL.: (506) 2209-9000 / FAX: 2209-9009	
CITROCAR S.A.	TEL. (506) 2257-6161 / FAX: 2257-6161	
ELECTRIC CARS DE COSTA RICA	TEL.: (506) 2293-9054 / FAX: 2293-9104	

MUEBLES Y ACCESORIOS		
ALTEA DESIGN	TEL.: (506) 2227-2882 / FAX: 2286-0597	
MUEBLES JICARAL	TEL: 2650-0443 / FAX: 2650-0541	
SPANISH ROYAL TEAK	TEL.: (506) 2201-6255 / FAX: 2244-4855	
RIVIERA HOME CENTER	TEL.: (506) 2543-1860 / FAX: 2643-1860	
MUEBLES NALAKALÚ	TEL.: (506) 2453-6369 / FAX: 2452-0349	

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

PISCINAS ARTÍCULOS PARA		
ALL-SAFE / ALL- DECK	TEL.: (506) 2235-4445 / FAX: 2235-1468	
QUITICOL S.T. S.A.	TEL.: (506) 2203-8645 / FAX: 2203-4487	

PRODUCCIÓN AUDIOVISUAL		
NOTIARTE COMUNICACIONES	TEL.: (506) 2226-3249	

PUBLICIDAD		
BORDADOS PUBLICITARIOS	TEL.: (506) 2441-2444 / FAX: 2440-3413	
FERIA INTER. DE LA HABANA, CUBEX	TEL.: (506) 2537-0992 / FAX: 2537-5047	
INDUSTRIAS DE CARTÓN S.A.	TEL.: (506) 2231-4655 / FAX: 2231-0713	

RECICLAJE		
EUROPROTECTION	TEL.: (506) 2431-4458 / FAX: 2431-4457	

REFRIGERACIÓN COMERCIAL		
ARTICA S.A.	TEL.: (506) 2257-9211 / FAX: 2222-0992	
ELECTROFRÍO DE COSTA RICA S.A.	TEL.: (506) 2244-5530 / FAX: 2244-5830	
EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN X S.A.	TEL.: (506) 2443-2315 / FAX: 2442-9142	

ICE MAKER / MR. COOL	TEL.: (506) 2223-3979 / FAX: 2223-4409
REFRIGERACIÓN OMEGA S.A.	TEL.: (506) 2203-3191 / FAX: 2203-0506
W.H. REFRIGERACIÓN S.A.	TEL.: (506) 2223-8533 / FAX: 2223-8619

RESTAURANTE		
SALE E PEPE	TEL.: (506) 2289-5750 / FAX: 2289-3296	

REVISTAS		
APETITO, REVISTA PARA HOTELES Y RESTAURANTES	TEL.: (506) 2231-6722 / FAX: 2296-1876	

SEGURIDAD		
COSEY S.A.	TEL.: (506) 2231-0836 / FAX: 2296-4831	
MAS SEGURIDAD S.A.	TEL.: (506) 2253-7893 / FAX: 2283-8761	
SONIVISIÓN S.A.	TEL.: (506) 2231-5685 / FAX: 2231-6531	
TEC. ACCESO & SEGURIDAD, TAS S.A.	TEL.: (506) 2280-2500 / FAX: 2225-0467	

SUMINISTROS PARA HOTELES Y RESTAURANTES		
AMENITIES HOTELEROS CARMAY S.A	TEL.: (506) 2292-2187 / FAX: 2294-6704	
BEJOS M.YAMUNI E HIJOS S.A	TEL.: (506) 2255-2066 / FAX: 2258-6143	
GOOD LIFE	TEL.: (506) 2270-2289 EMAIL: GOODLIFECR@GMAIL.COM	
HOME AND HOTEL SUPPLY GROUP S.A.	TEL.: (506) 2281-3536 / FAX: 2281-3534	
HOTEL X PERTS	TEL.: (506) 2290-3737 / FAX: 2290-3738	
MACRO COMERCIAL S.A.	TEL.: (506) 2293-6970 / FAX: 2293-6963	
PROREPUESTOS S.A	TEL.: (506) 2223-0111 / FAX: 2222-2412	
PROSERVICIO S.A.	TEL.: (506) 2223-0111 / FAX: 2222-2412	
PROVEHOTEL S.A.	TEL.: (506) 2220-4800 / FAX: 2291-3549	
RAW BOTANICALS	TEL.: (506) 2777-9090 / FAX: 2777-9090	
SOLUCIONES INTEGRALES M	TEL. (506) 2437-4198 / FAX: 2437-4245	
VEROMATIC S.A.	TEL.: (506) 2443-1116	

SERVICIOS HOTELEROS		
SQUEEZ IT	TEL.: (506) 2225-4295 / FAX: 2234-7086	

TECNOLOGIA		
ALDELO SOFTWARE	TEL.: (506) 2290-1970 / FAX: 2232-1293	
DISTRIBUIDORA BEARCOM S.A.	TEL.: (506) 2286-8786 / FAX: 2221-3970	
GRUPO INTEGRACIÓN DIGITAL	TEL.: (506) 2296-2851 / FAX: 2296-2854	
GRUPO SINERTECH	TEL. (506) 2225-8160 / FAX: 2253-7953	
HI TEC S.A.	TEL.: (506) 2293-6811 / FAX: 2293-6708	
SISPAN	TEL.: (506) 2253-0007 / FAX: 2225-4621	
SYG SISTEMAS DE CENTROAMÉRICA	TEL.: (506) 2290-1970 / FAX: 2232-1293	
WORLDCOM	TEL.: (506) 2296-9216 / FAX: 2220-3189	



Congreso Internacional de Recursos Humanos

10 y 11 de Noviembre, 2009.
 Hotel Crowne Plaza Corobicí.
www.congente.org

Inscripciones:
 Karina Delgado
 Tel: 2231-6722 Ext. 150. Cel: 8320-4546
karina.delgado@eka.net
 Astrid Madrigal
 Tel: 2231-6722 Ext. 124. Cel: 8836-4424
astrid.madrigal@eka.net

Para exhibir y reservar stands:
 Sara Bado
 Cel. 8815-6194 • sara.bado@eka.net
 Emilia Munguía
 Tel: 2231-6722 Ext. 134
emilia.munguia@eka.net
Ejecutiva del Evento:
 Katherine Thomas
 Tel.: (506) 2231-6722 Ext.147
katherine.thomas@eka.net



Incremente la capacidad de almacenamiento hasta un 40%



- Utilice los pasillos para maximizar el espacio de almacenamiento
- Se instala en el piso fácilmente, sin necesidad de atornillar
- Los estantes se ajustan en forma segura y fácil.
- Fácil de limpiar, anticorrosivo

Características claves del Cambshelving:



Para saber más acerca del sistema de almacenaje de Cambro, contacte su representante local.
 Contáctenos en www.cambro.com o llame al 1(714)848-1555



A silver-ion technology that inhibits the growth of mold, fungus and bacteria.

© Cambro Manufacturing Company 5801 Skylab Road Huntington Beach, CA 92647



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