

# Apetito

La revista para hoteles y restaurantes

Especial Limpieza  
**¡Duros de limpiar!**



Les Viviers Niza P.20  
Hotel Kioro:  
Al pie del Arenal P.22  
Monteverde con queso  
fresco de búfala P.38

¿Cuáles son las áreas más difíciles de limpiar en hoteles y restaurantes? Chef y Amas de Llaves nos revelan sus secretos y cuáles son sus productos favoritos.



Porte Pagado  
Port Payé  
Permiso N°130





Shirley Ugalde  
shirley.ugalde@eka.net

## La propina debería ser solo eso, ¡propina!

La interpretación de los magistrados sobre la propina, perjudica al sector. El principio de toda propina es mostrar gratitud por un servicio extraordinario. El que se esmera por atender y ofrecer más de lo que el cliente espera, ese merece propina. Sin embargo, hace más de 35 años, los diputados consideraron que era una "injusticia" que las personas abandonaran un restaurante sin dejar propina, y decidieron hacerla obligatoria con una ley que obliga a pagar el 10% de servicio en la factura. Durante muchos años se discutió sobre la interpretación de esta Ley, específicamente si la propina debería o no tener carácter salarial, ya que esto no quedó claro en su redacción. El salario es una contraprestación entre el patrono y el trabajador y no puede tener tal carácter un impuesto que deben pagar terceros, sin embargo, ahora la Sala II resolvió que la propina es salario, por lo que el patrono debe asumir las cargas sociales que ello representa.

Si lo vemos desde el punto de vista del saloner, acostumbrado a recibir un ingreso mensual alto en propinas, claro que estará preocupado por su jubilación, en vista de que estas propinas no entran en el cálculo de su pensión. Sin embargo, para el empresario, la carga social que implica el cálculo de salario y aguinaldos basado en las propinas es muy alto, e incluso en algunos casos insostenible.

Creo que la ley nunca debió aprobarse, me parece que exigir el pago por un servicio, sea bueno o malo, va en detrimento del sector, la propina debería ser propina y nada más. Una forma de regular este ingreso sería que al final de cada año fiscal, los saloneros declaren impuestos sobre las propinas, y el que está pensando en su jubilación pague un plan de pensión complementaria, que le asegure un ingreso similar al actual en su retiro.

Esperemos que este capítulo de las propinas no se cierre con esta decisión, y que exista una mejor manera de resolver el lío que iniciaron los padres de la patria en 1972. Por mi parte, me gustaría tener la opción de decidir si dejo o no propina, en algunos lugares lo haría con el mayor de los gustos, en otros lo dudo.



### 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

Liliana Castro Solano

Irania Salazar Solís

### fotografía portada

Shirley Ugalde

### directora eventos

Carolina Martén  
carolina.marten@eka.net

### circulación

Yariela Duarte ext. 152  
yariela.duarte@eka.net

### colaboradores

Erica Hempel

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

**Suscríbese**

Ingrese sus datos en  
[www.apetitoenlinea.com](http://www.apetitoenlinea.com) ó  
llámenos al Tel.: 2231-6722 ext.152



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

**BELCA Costa Rica**  
Tel: (506) 2509.2000 • Fax: (506) 2239.0147  
1 km oeste de la Firestone. La Ribera de Belén.  
Heredia, Costa Rica

**BELCA Honduras S.A. de C.V.**  
Tel: (504) 551.1858 • Fax: (504) 551.1859  
Boulevard a Puerto Cortés,  
Zona Río Blanco

**BELCA Guatemala S.A.**  
Tel: (502) 6628.7000 • Fax: (502) 6628.7010  
Villanueva, Guatemala



Karl Hempel  
karl.hempel@eka.net

### Oportunidad

Sin duda este es un año en que todos estamos buscando la oportunidad. Sentado en un restaurante, conversando con un amigo, me contó un refrán chino que dice más o menos lo siguiente: Vale más una conversación con un maestro o caballero que 10 años de estudio. Y así empezó nuestra discusión sobre los temas que ofrecen las mayores oportunidades para el mundo de empresa y que además afecta nuestro giro: Nos preguntamos como desarrollar el negocio siendo fieles a nuestra misión. También el como atraer nuevos clientes, pero tanto o más importante sería, mantener los clientes actuales o disminuir el número de clientes que perdemos por conflictos o mala gestión de nuestro servicio. Ah y además no podemos dejar de lado el controlar costos. En fin darle al cliente lo que quiere acorde con nuestra misión, Rapidez en los restaurantes de comida rápida, elegancia, en los formales, arte latte, en la cafetería donde hace una pausa en el día o un ambiente relajado en el restaurante casual.

Mi amigo me presenta estas cifras de un estudio en USA, y me dice, "aquí no andamos tan lejos": 4 de cada 5 clientes prefieren ir a un restaurante con familia o amigos a quedarse en la casa, cocinar y después lavar y ordenar. 9 de cada 10 adultos le gusta ir a restaurantes.

Sin duda tenemos muchas oportunidades por descubrir en el mundo de la gastronomía y hotelería.

Que disfruten de esta edición y como siempre agradezco sus sugerencias y comentarios. Karl Hempel, Director

## contenido

### 6. Aperitivos

#### 20. Paladar Viajero

##### Les Viviers Niza

Niza tiene una fragancia dulce y atractiva, que viene en parte de la deliciosa comida que hay en cada esquina.

### 21. Gastronomía

#### Una cocina sincera

"Cuando la carne es buena no necesita disfraz".

### 22. Hotelería

#### El Kioro, un cinco estrellas en familia

### Especial de limpieza

#### 24. Duros de limpiar

Encargados de la limpieza en hoteles y restaurantes nos cuentan sus secretos para mantener la pesadilla de la suciedad lejos de sus sueños.

#### 30. Catálogo de limpieza

Una guía de productos de limpieza.

#### 35. Keith & Ramírez

Limpio y verde: sí van bien juntos.

#### 36. Mr. Steam

Una cajita que purifica y esteriliza el ambiente.

#### 37. Prolim

¿Cómo están sus pisos?

### De Compras

#### 38. Monteverde

Queso de búfala: capricho gourmet al alcance.

#### 39. Delika

Nuevas instalaciones de Delika.

### 40. Ferias

#### NRA Show 2010

### 42. Clasificados

## Anunciarse en Apetito



Milagro Obando  
milagro.obando@eka.net



Guillermo Rodríguez  
guillermo.rodriguez@eka.net  
Cel. 8997-1651



9 y 10 de Noviembre  
Hotel Crowne Plaza Corobicí

VII Congreso Internacional de RRHH, donde podrá entrar en contacto con la nuevas tendencias y herramientas tecnológicas y utilizarlas en la gestión de Capital Humano.



#### Surfeando la Ola del Cambio: el manejo del cambio en las empresas y en la vida.

Conferencista: Sra. Grisel Berríos  
Panamá –Psicóloga y Comunicadora Social



#### Responsabilidad Social Organizacional como Objetivo de la Dirección de RRHH.

Conferencista: Sr. José Quevedo Pearson,  
Director The Cambridge Business Group, Buenos Aires, Argentina



#### La innovación en una época de transición: El Rol del Capital Humano..

Conferencista: Licda. Betsy Martínez Montero, conferencista, asesora de imagen.

Vea todas las charlas en: [www.congente.org](http://www.congente.org)

**Pre-regístrese en [www.congente.org](http://www.congente.org) y obtenga información.**

#### Para reservar su participación:

karina Delgado Tel: 2231-6722 Ext. 150. Cel: 8320-4546  
karina.delgado@eka.net

#### Para exhibir o patrocinar:

Emilia Munguía Tel: 2231-6722 Ext. 139. Cel: 8915-5186  
emilia.munguia@eka.net

#### Ejecutiva del Evento:

Katherine Thomas  
Tel.: (506) 2231-6722 Ext.147  
katherine.thomas@eka.net

Organizan:



**Delika**  
by Gourmet Imports  
Tasting the good life

*Seleccionando los mejores productos para los más exigentes*

Delika, tiene el gusto de anunciarle su reciente adquisición como distribuidor de la línea de mariscos de **INLAND SEAFOOD ATLANTA**

Proyectamos dos importaciones mensuales, para garantizar un producto con la mayor frescura y de la más alta calidad.

Camarones, Ostiones, Vieiras, Patas de Cangrejo, Atún rojo, Mejillones, etc.

Para mayor información, cotizaciones o pedidos, consulte con su representante de ventas o bien envíe un correo a: [servicioalcliente@delika.cr](mailto:servicioalcliente@delika.cr)  
Tel: 2239 1019 / Fax: 2239 1514

## Hoteles nacionales en el Ranking de Expedia

Doce hoteles costarricenses figuran en la selecta lista de los mejores del mundo, según el estudio realizado por la página Expedia.com para el 2010.

Expedia es un sitio web de reservaciones, el cual realiza esta clasificación luego de valorar y calificar a más de 114.000 hoteles y 570.000 opiniones de usuarios del sitio.

La selecta lista abarca 2.525 hoteles e incluye cinco hoteles ubicados en el Valle Central del país, cinco de la costa Pacífica y dos de la Zona Norte.

Los establecimientos ocupan posiciones que van desde la 303 hasta la 1744, y son:

Nombre del hotel	Clasificación	Puntuación
Hotel Grano de Oro	303	98
Arenas Del Mar Beach & Nature Resort	444	98
Hotel Bouganvillea	557	97,5
Bahía Pez Vela Resort	578	97,4
Lomas del Volcán	780	96,4
Los Sueños Marriott Ocean & Golf Resort	1054	95,2
Hotel Casa Conde del Mar Papagayo	1057	95,2
Arenal Manoa	1370	93,7
El Rodeo Country Inn	1371	93,7
Costa Rica Marriott Hotel San José	1450	93,4
Hampton Inn and Suites San José Airport	1617	92,6
Paradise Playa Conchal All Inclusive	1744	92

El primer lugar de la lista lo ocupa el hotel Al Manshar Rotana, de Kuwait, con una puntuación perfecta.

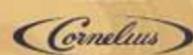
Fuente: Expedia.com

## EL EQUIPO PARA EMPRENDER SU NEGOCIO LO DISTRIBUYE ELECTROFRIO

*Somos equipo para su negocio*



Distribuimos:



Llámenos, será un gusto atenderle! Tel: 2244-5530 • [www.electrofriocr.com](http://www.electrofriocr.com) • [ventas@electrofriocr.com](mailto:ventas@electrofriocr.com) • Santo Domingo de Heredia.



# Ahora su empresa podrá contribuir más con el medio ambiente

### Nueva Línea Ekcológica:



Productos de papel fabricados con fibras 100 % recicladas. Además, en su elaboración se utiliza menos agua, combustible y energía.

Su alto desempeño en uso disminuye el consumo y también los residuos.

Ahora su organización puede contribuir más con la conservación del planeta.

Mientras menos recursos usemos hoy, dejaremos más a las generaciones futuras.



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

Guatemala: (502) 2412-3700, El Salvador: (503) 2319-4551, Honduras: (504) 574-8966, Nicaragua: (505) 2276-8770, Costa Rica: (506) 2298-3183, Panamá: (507) 366-1720, Puerto Rico: (787) 785-3625, República Dominicana: (809) 472-7676.

®Register Trademark / \*Trademark KIMBERLY-CLARK Worldwide, Inc. © 2008 KCWW.

# 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.

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

Importadores y distribuidores exclusivos de:  
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

## aperitivos Todo incluido... también lo verde

Según el estudio realizado por National Travel Monitor de Ypartnership/Yankelovich Inc. 2009, un 44% de los viajeros señaló las actividades en la naturaleza como su principal motivo de viaje, y un 10% tomó vacaciones todo incluido, las estadísticas muestran un significativo incremento sobre los estudios de años anteriores. Uniendo ambas tendencias, el hotel Hilton Papagayo Costa Rica Resort anunció recientemente que cambiaría su oferta a un servicio todo incluido, y además con enfoque ecologista.

Todas las 202 habitaciones tienen colchones y sábanas de la colección Hilton Serenity Collection, acceso a Internet a alta velocidad, televisores de pantalla plana con cable, aparatos de aire acondicionado de ahorro energético y vistas del golfo de Papagayo o a los jardines tropicales. Las opciones de alimentación incluyen tres restaurantes, una barra de bocadillos y dos bares, todos ofrecen comidas preparadas a partir de ingredientes cultivados localmente con fuentes sostenibles renovables. El resort también apoya a los agricultores locales proporcionándoles desechos orgánicos reciclados para ser usados como fertilizantes, y todos los jardines de la propiedad se riegan con agua 100% reciclada.



Los muebles de habitaciones y áreas públicas son fabricados por proveedores locales, con maderas cultivadas para este propósito. La mayoría de los insumos de la cocina también son cultivados localmente. El hotel cuenta con una calificación de tres hojas del Certificado de Sostenibilidad Turística del ICT.

SIROPE GOURMET - GLACES - TOPPINGS - SUMINISTROS PARA MAQUINAS VENDING - BEBIDAS EN POLVO - RELLENOS PARA PANADERIA

Productos para panadería, cafeterías, restaurantes y hoteles

Tels.: (506) 2234-9821 • (506) 2234-9558 • Fax: (506) 2225-7873      www.masterpac-cr.com • www.lastorrescr.com

Equipo innovador y confiable de Vulcan. Ayudando a los mejores chefs a controlar el caos por más de 130 años.

Distribuidor exclusivo:  
**KEITH & RAMIREZ** Industrial  
www.kr.co.cr  
Tel. 2223 0111  
www.vulcanhart.com

*El sabor de la tradición europea*

**Gouda de vaca:**  
Mild (30 días)  
Gold (90 días)  
Classic (180 días)  
Strong (300 días)  
Black Label (+500 días)  
Con hierbas (europeas, de provence, finas)  
Con especias (pimienta verde, pimienta negra, comino, feno griego, italiana)  
Lite: (Mild, con hierbas, con especias).

**Gouda de cabra:**  
Mild (30 días)  
Silver (60 días)  
Con hierbas  
Con especias

**Barva Blue Edam Maasdam Parmesano Fetas:**  
Vaca  
Cabra  
Oveja  
Mixto (40% cabra, 60% vaca)

**Mozzarella Fresca:**  
Cereza (12 g)  
Boconcini (125 g)

**Quark:**  
Vaca  
Cabra

**Quesos gourmet, de la más alta calidad para satisfacer los consumidores más exigentes**

Quesos de Calidad Holanda, S.A., TEL (506) 2266 6650  
www.monteverde.net/lekkerland  
Distribuye Caroma S.A. TEL (506) 2240 4242

Hay ingredientes que le agregan verdadero valor a su negocio.

**RestBar**

**Sinertech**  
www.gruposinertech.com

**BemaTECH**



SOFTWARE Y HARDWARE PARA RESTAURANTES

Grupo Sinertech • Informática para Hoteles y Restaurantes • Teléfono: (506) 2225-8160 • ventas@gruposinertech.com  
www.gruposinertech.com

## aperitivos Florex busca ser Carbono Neutro

Según la Estrategia Nacional de Cambio Climático, el concepto de "Carbono Neutralidad" se refiere a la práctica de balancear los equivalentes de emisiones de dióxido de carbono con dosis equivalentes de oxígeno. Precisamente, ser carbono neutro es la siguiente meta de Florex de Centroamérica, una empresa productora y distribuidora de productos de limpieza que desde su nacimiento ha sido amigable con el ambiente.

La filosofía ambiental comienza con el ecodiseño de la planta, la cual aprovecha la luz solar para la iluminación y las corrientes de aire para disminuir el uso de aire acondicionado. Además, de un proceso productivo que ha ganado premios regionales, para llegar a un producto realmente amigable.

Florex monitorea el kilometraje y los recorridos de su flota y desarrolla rutas que consuman cada vez menos combustible. Además, al producir químicos concentrados ocupa mucho menos espacio y maximiza la capacidad de la entrega en un 75% más en cada viaje.



"Florex no aplica prácticas ambientales, más bien tiene una estrategia empresarial completamente ambiental, desde la producción, hasta la comercialización de sus productos. Cuando Florex ubica en el mercado químicos de limpieza amigables con el ambiente, no solo habla del contenido de sus productos, sino de todo el ciclo, iniciando por su ecodiseño, pasando por un proceso de fabricación amigable al ambiente, hasta el control de emisiones de sus vehículos, y el reciclaje de sus envases". Silvia Chaves, vicepresidenta de Florex

**EQUIPOS GASTRONÓMICOS**  
INGENIERÍA A SU ALCANCE

PRECIOS Y DESCUENTOS ESPECIALES

**DISEÑO Y FABRICACION DE EQUIPOS PARA**

■ RESTAURANTE ■ HOTELERÍA ■ PANADERÍA

www.equiposgastronomicos.com email: ventas@equiposgastronomicos.com

- Diseño y Equipamiento de Cocinas y Comedores Institucionales.
- Instalaciones de Gas y Sanitarias Normalizadas para Cocinas Industriales.
- Mantenimiento Preventivo de Instalaciones y Equipos de Cocina.

**Tel: (506) 2226-8917**

# AMBIENTE FRESCO TODO EL AÑO

MiniSplit Air Pro Deluxe 2010

Sistema Central de Aspiración

Deshumidificador

Mini Split Tipo Cassette

Mini Split de Pared

Aire Acondicionado Portátil

Multisplit

Enfriador de Vinos

Sistema Central de Ductos

Unidad de Ventana

**NUEVO CENTRO MAYORISTA COOLSPOT**  
600m Sur de la Rotonda la Guacamaya, Paso Ancho, Contiguo a Perimercados.

Encuétrenos en:  
**TIENDAS COOLSPOT**  
San José: (506) 2226.8071 | Solarium, Liberia: (506) 2668.1140  
y en **TODO EL PAÍS** con nuestra Red de Distribuidores.

EX PORTER RESERVE  
café **Britt**  
www.cafebritt.com  
ANNIVERSARY  
1985  
**25**  
2010  
ANIVERSARIO

1985

Un cuarto de siglo en los negocios nos ha enseñado muchas cosas. Un gran café, al igual que una gran compañía, no es el resultado de un solo elemento o una sola persona, sino la suma de muchas.

**¡Gracias por compartir con nosotros nuestra pasión por el café!**

2010

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

Follow us on **twitter** Find us on **facebook**



¿Qué tipo de luces utiliza usted? "Las baratas" o "las caras". Si cree que ahorró mucho dinero eligiendo iluminación incandescente, le tenemos malas noticias. La inversión inicial posiblemente fue baja, pero el costo a mediano plazo será el que dicte si tomó la mejor decisión. Resulta que los bombillos incandescentes no solamente gastan un 90% más de energía, sino que tienen una vida útil muy corta, y esto representa incomodidad para los huéspedes, gasto en nuevas luces, y en tiempo extra del personal de mantenimiento para sustituirlos. Recientemente, la empresa de iluminación Sylvania presentó la tecnología de bombillos LED, que vienen a sustituir no solamente a los bombillos incandescentes sino también a los fluorescentes compactos ahorradores de energía.

Según comentó Richard Turner, Director de Investigación y Desarrollo de Sylvania, los compactos ahorradores, que ya se utilizan en muchos lugares, tienen todavía un pequeño problema, se trata del uso de mercurio en su fabricación, el cual es un material altamente contaminante, "una cucharada de mercurio podría contaminar un lago de 20 hectáreas, y el contenido de mercurio de un solo compacto fluorescente podría contaminar hasta 600 galones de agua". Si el tema ambiental es importante en su negocio, debería tomar en cuenta que la tecnología LED no contiene mercurio.



Richard Turner, Director de Investigación y Desarrollo de Sylvania, resaltó que la inversión inicial en tecnología de iluminación LED es más alta en comparación con otros sistemas, sin embargo enfatizó que a mediano plazo esta inversión se recupera. "Se ahorra un 90% de energía en comparación con sistemas incandescentes, también se percibe ahorro en horas de duración, un bombillo de LED dura hasta 30 mil horas, mientras que uno incandescente dura en promedio mil horas". ¡Saque usted la cuenta!



¿Qué hay de nuevo?

## Il Gourmet

El Centro Comercial Paco, en Escazú alberga un nuevo huésped. Se trata de la franquicia italiana Il Gourmet, una nueva cadena de restaurantes con ambientes lounge y wine bar. La oferta culinaria incluye platos italianos como carpaccio, pastas, ensaladas, panini, repostería y variedad de cafés de la marca Ily. Además cuenta con una extensa oferta de vinos por botella y por copa. Con capital costarricense y panameño, la marca tiene planes inmediatos de expansión, próximamente tendrán la apertura de su tercer restaurante en Santa Ana y a corto plazo abrirá sus puertas en Perú, Chile y Panamá; a mediano plazo incursionará en el mercado de Ecuador.



## Absolut Rock, una edición de colección

Con el objetivo de rendir tributo al Rock & Roll, ABSOLUT lanzó el ROCK EDITION, una exclusiva y limitada versión de este vodka.

La botella de ABSOLUT viene forrada en cuero negro, con elementos de acero inoxidable a lo largo, y la insignia de Rock Edition embozada en el cuero. "ABSOLUT tiene una genuina pasión por la creatividad, y durante décadas la música rock ha sido un conductor clave de la cultura contemporánea. Hemos colaborado con el mundo de la música muchas veces antes, y el ABSOLUT EDICIÓN ROCK es nuestra forma de celebrar el rock & roll", explicó Marcell Calvo, Gerente de Marca Absolut Vodka.



Anteriormente ABSOLUT hizo lanzamientos de otras botellas de edición limitada, como la Masquerade en el 2009 y la Absolut Disco en el 2008. Estas botellas rápidamente se convierten en artículos deseados por los coleccionistas y muy buscados en sitios de internet como eBay.

**PROSERVICIO**  
 Mantenimiento y Reparación de Equipos  
 Gas · Refrigeración · Pesaje · Carnicería · Panadería

Ofrecemos:

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

Contamos con:

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

Taller Autorizado por: **KEITH & RAMÍREZ**

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

**Baliu**

**Mobiliario exterior N.1 en el mundo**

- Tela de poliéster plastificado transpirable resistente a los rayos U.V.A y protección anti-microbiana
- Tres Años de garantía
- Pies protegidos por pletinas de resina antideslizante
- Treinta años de trayectoria y presencia en 50 países a nivel mundial
- La estructura modulable de las sillas de playa BALLIU, permiten el reemplazo de sus piezas en caso de deterioro

**MACRO COMERCIAL S.A.**  
 DISTRIBUIDOR AUTORIZADO PARA COSTA RICA

Aurora de Heredia, Condominio de Bodegas Tierra Uno, Bodega 22 | Tel: (506) 2293-69-70 | Fax: (506) 2293-69-63  
 www.macrocomercial.com

**TRAMONTINA**

La buena cocina sabe brillar

100% ACERO INOXIDABLE

Cubiertos, ollas, sartenes y más, para hacer relucir los mejores restaurantes.

Línea Institucional hoteles y restaurantes **yamuni mayoreo**

www.yamuni.com Yamuni Mayoreo Tel. 2255-2066 De Mo Donaldr Jabana 200 mtr. al este

**Tips**  
 Hotelería · Gastronomía · Hogar

Ollas arroceras eléctricas y de gas

**QUANTUM PRO**  
 Professional Equipment

**NUEVAS LINEAS**

Hornos microondas

**Panasonic**

Central: 2543-2100 | www.tipscr.com  
 Encuéntrenos en Avenida Segunda, San Pedro, Guanacaste y Pavas.



# Registro de alimentos, ¡sin complicación!

¿Le ha pasado que quiere traer algún producto nuevo y se topa con la interminable lista de requisitos en el Ministerio de Salud? Bueno, si bien este es un inconveniente bastante tedioso, lo cierto es que hay oportunidades que no deberían dejarse pasar por obstáculos como los requisitos de importación, para eso existen los registradores, que se dedican a facilitar este tipo de trabajos. María de los Ángeles Tassara, registradora independiente, comentó que según disposiciones del Ministerio de Salud, todos los productos químicos, cosméticos o alimentos sin excepción, deben de estar debidamente registrados ante esa entidad gubernamental antes de su ingreso al país, de lo contrario no podrán ser desalmacenados. El desconocimiento de esta regla básica pone en aprietos a más de uno, ya que muchas veces inician los trámites una vez que el producto ha llegado al país, y este puede ser un proceso de varias semanas. Tassara indicó que ningún producto es difícil de registrar, sino que esto dependerá del cumplimiento de los requisitos. En el caso de los productos que se importen únicamente para ser utilizados en ferias, o cualquier tipo de degustación, se podrá tramitar un permiso especial para desalmacenar el producto solo por esa única vez. Tassara es Registradora Independiente de productos, y



María de los Ángeles Tassara, registradora independiente

sus servicios consisten en efectuar todos los trámites ante el Ministerio de Salud, incluyendo las legalizaciones de los documentos, traducciones de los certificados, etiquetas u otros documentos, ya que cualquier documento que venga en otro idioma que no sea el español, deberá ir acompañado de una traducción oficial. El cliente solo debe entregarle los documentos necesarios para el trámite y despreocuparse por completo de obtener el Certificado de Registro correspondiente.

Para más detalles sobre sus servicios, pueden contactarla al teléfono 8392-0561, o al correo electrónico: [mary\\_tassara@yahoo.com](mailto:mary_tassara@yahoo.com)

# Talleres de actualización en Tips

Técnicas de alta decoración de pasteles, como el sugar veil, con manga y boquilla, el Isomalt, que es un tipo de azúcar creado para hacer efectos especiales en cine, y que luego pasó al área de decoración, en especial para uso en zonas húmedas, gracias a su alta resistencia, tanto moldeado como soplado, trabajos con gelatina y pastillaje, fueron algunas de las técnicas que la Máster en Pastelería Julie Ann Bashore, compartió con los participantes del curso de nuevas técnicas de pastelería impartido en el Instituto Gastronómico Tips. Para más detalles sobre el programa de cursos del Instituto Gastronómico Tips, puede consultar la página web [www.tipscr.com](http://www.tipscr.com) o llamar al teléfono 2543-2149.



Según comentó Doris Golgewicht, la visita de Bashore es una muestra de la calidad de profesionales que imparten los cursos de actualización en la academia de Tips. "Al año contamos con 24 cursos, impartidos por invitados internacionales, se trata de una oportunidad para actualizarse con las principales tendencias y técnicas que se están utilizando en el mundo", dijo Golgewicht.

**klean kanteen**

Porque la botella sí importa

100% ALUMINIO

- Reciclable e inoxidable
- No conserva sabores
- 100% ecológica

Linea Institucional hoteles y restaurantes **yamuni mayoreo**

[www.yamuni.com](http://www.yamuni.com) Yamuni Mayoreo Tel. 2255-2066 De Mc Donald's Jabana 200 mtr. al este

**Tips**  
Hotelería - Gastronomía - Hogar

Vitrinas exhibidoras refrigeradas de 3 y 4 niveles

**NUEVA LINEA**

Central: 2543-2100 | [www.tipscr.com](http://www.tipscr.com)  
Encuéntrenos en Avenida Segunda, San Pedro, Guanacaste y Pavas.

Todo su negocio en la palma de su mano

**SG SISTEMAS** POS Software  
AMIGABLE, ACCESIBLE Y COMPLETO  
Con más de 40.000 instalaciones alrededor del mundo, reduciendo costos y mejorando el servicio en restaurantes.

**ALDELO**

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

**JOPCO**  
Artículos para hoteles y restaurantes  
[www.jopco.net](http://www.jopco.net)

Tels. (506) 2215-3545 • Fax: (506) 2213-7583  
[www.jopco.net](http://www.jopco.net) • [jopcocr@racsa.co.cr](mailto:jopcocr@racsa.co.cr) • Guachipelin, Escazú.



## Kimberly Clark presentó su nueva línea Ekcológica

Se trata de una línea de productos de papel fabricados a partir de fibra 100% reciclada.

La línea Ekcológica de Kimberly-Clark Profesional (KCP), abarca desde papel higiénico y toallas para manos hasta desodorantes ambientales y jabones, y busca satisfacer a un mercado cada vez más consciente de la importancia de minimizar la contaminación.

“Los atributos de ésta línea hacen que se utilicen menos recursos a la hora de producirla, lo cual representa un ahorro para nuestros clientes y un gran beneficio para el medio ambiente”, afirmó Raúl Campos, gerente de mercadeo de Kimberly Clark para Centroamérica y el Caribe. Estos productos son el resultado de aplicar modernas tecnologías en el proceso productivo, que hacen productos sumamente absorbentes y resistentes, otros reutilizables que evitan la proliferación de bacterias, moho y hongos (tecnología Microban), con lo que se combate la

aparición de manchas y malos olores.

Los productos de la línea “Ekcológica” ya se pueden conseguir en el mercado nacional.

La línea “Ekcológica” cuenta con el respaldo de los dos certificados ambientales más recientes de las plantas Kimberly-Clark. El primero es el de Procesos de producción, otorgado a la Planta de Belén, en Costa Rica, y la Planta del Sitio del Niño, en El Salvador.

El otro es el Green Seal Certified, que aplica a la línea de jabones. Consiste en un sello verde otorgado a productos cuyo material de empaque es descartable en un 75% o más.

A todo esto se suman iniciativas regionales en Centroamérica, como Sembramos Vida por tu papel, AmbientaDOS, Las 9 Vidas del Papel, y programas institucionales de intercambio de papel de desecho por productos, entre otras.

Según comentó Raúl Campos, gerente de mercadeo de Kimberly Clark para Centroamérica y el Caribe gracias a la investigación y desarrollo de la empresa, se logró una combinación para obtener productos de alto desempeño a un menor costo para el cliente final.

REFRIGERACION

# OMEGA

TECNOLOGIA MUNDIAL CON TALENTO LOCAL

**EQUIPOS EN FRIO**

**EQUIPOS DE CALOR**

**REPUESTOS**

**SOPORTE TECNICO**

www.refrigeracionomega.com  
info@refrigeracionomega.com

**Sucursal Santa Ana**

Barril de Santa Ana  
Teléfono: (506) 3303-3191  
Fax: (506) 3303-0506  
fervito@refrigeracionomega.com

**Sucursal San José**

Ave 10, 100 mts este de la  
Casellaera La Castellana  
Teléfono: (506) 3248-3505  
Fax: (506) 3233-3835  
imperio@refrigeracionomega.com

**Fábrica en Santa Ana**

Piedras de Santa Ana  
Teléfono: (506) 3393-9086  
Fax: (506) 3393-7770  
info@refrigeracionomega.com



SU PROVEEDOR COMPLETO DE  
PRODUCTOS DE ALTA CALIDAD PARA  
HOTELES EN CENTROAMERICA.

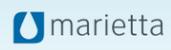
**AMENICORP**

AMENICORP LTDA | San José | Costa Rica  
TELEFONO +506 22586516 | FAX +506 22331644  
SITIO WEB www.amenicorp.com | E-MAIL info@amicorp.com

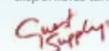
**AMENICORP**

- Jabones de baño
- Jabones Faciales
- Shampoo, Acondicionadores
- Lociones corporales
- Lociones humectantes
- Kits dentales
- Kits de costura
- Kits viajeros
- Kits para pulir zapatos
- Gel de baño
- Entre otros...

distribuidor autorizado:

 marietta

disponibles también productos:



## Ron Centenario refrescó su oferta

Dos nuevos productos se unen a la línea de rones de Centenario posicionados desde hace más de 25 años en el mercado costarricense. Según comentó Sergio Aguilar, Gerente de Marca de Ron Centenario, con este lanzamiento la empresa busca consolidar la marca y refrescar la oferta entre un público adulto joven conocedor de calidad y exigente.

Los nuevos rones son Centenario 5 años Selecto, una bebida joven cuyas características y precio lo hacen ideal para consumidores de 25 años en adelante, y Centenario 12 años Gran Legado, un ron dirigido a un grupo con mayor poder adquisitivo y paladar más sofisticado. Ambos productos se unen a los ya existentes, que han sido renovados en este relanzamiento. Se trata de Centenario 7 años Añejo Especial, bebida apta para todos los amantes del ron; y Centenario 9 años Conmemorativo, que se mantendrá con un precio mejorado.

Ron Centenario es comercializado por CISA, distribuidora de licores que maneja también otras marcas consolidadas tales como Cacique, Absolut, Chivas Regal y Passport.



Sergio Aguilar, Gerente de Marca.

DISTRIBUIDORA  
DE PRODUCTOS  
PARA HOTELES &  
RESTAURANTES

TEL.: (506) 2680-0139  
FAX: (506) 2680-0679  
E-MAIL: INFO@KION.CO.CR  
WWW.KION.CO.CR

GUANACASTE



10 años de la mano con el sector de Hoteles y Restaurantes  
 200 stands de proveedores de la industria. Encuentre: productos nuevos, contactos y colegas

# EXPHORE

## EXPO-HOTELES Y RESTAURANTES

22 al 24 de Junio 2010, C. C. Real Cariari Torre Geko Reserve su stand: Tel: (506) 2231-6722 ext 132

Entrada gratis: Regístrese anticipadamente en [www.exphore.com](http://www.exphore.com) Precio de la entrada sin registro: \$4,000

[www.exphore.com](http://www.exphore.com) No se permite el ingreso a menores de edad. Horario: 11:00 a.m. - 8:00p.m.



Expositores confirmados hasta el 10/06/10

# Les Viviers Niza

Niza tiene una fragancia dulce y atractiva, que viene en parte de la deliciosa comida que hay en cada esquina.

Paseando por las calles de la ciudad nos deleitamos con olores, vistas, y sabores únicos, que hacen que la comida sea un elemento importante de cualquier visita a esta bella ciudad de la Costa Azul francesa.

El restaurante Les Viviers se encuentra convenientemente ubicado cerca de una de las principales calles de Niza, y con dos parqueos cercanos. El chef, Jaques Rolancy, compró el restaurante en 2006. Buscaba un buen local, con historia y una buena reputación para emprender su propio proyecto. Había estado 13 años viviendo en Londres, como chef en el Hilton at Park Lane.

Aparte de Les Viviers, en la puerta de al lado, se encuentra un pequeño bistro, que también lleva Jacques. En el restaurante hay capacidad para 50 comensales, y en el bistro para 52. Visitamos el restaurante un sábado por la noche, donde, entre el bistro y el restaurante tenían 70 cubiertos. Además de esto, en el verano tienen una terraza que sienta a 20 personas. El bistro está abierto 7 días a la semana, el restaurante en cambio cierra los sábados para el almuerzo y el domingo todo el día. Detrás del local tiene también 500 metros cuadrados para crecer, en caso de que el negocio vaya bien.

Para crear los platos, el equipo de cocineros hace pruebas y cambia los ingredientes hasta encontrar la combinación ideal. La carta del restaurante cambia cada tres meses, pero no todos los platos, ya que hay platos estrella que se mantienen siempre. En cada cambio, Jacques reúne a todo su equipo y les da una descripción del plato y una explicación de la preparación del mismo. Esto les permite a los camareros atender cualquier pregunta de los clientes.



El chef Jaques Rolancy compró el restaurante en 2006. En la fotografía con Erika Hempel, autora de este artículo.

La especialidad de la casa son los pescados, y se refleja claramente en el menú, con un gran número de pescado a escoger. Sin embargo, también tienen platos de carne, que representan un 20% de la comida que se sirve. Toda la comida, con excepción del pan, se prepara en el restaurante, incluida la pastelería y los postres.

Al entrar al restaurante el jefe de camareros nos atendió con una sonrisa y nos llevó a la mesa. Después de unas copas de champán nos trajeron un plato con tres pequeñas boquitas: una sopa de vegetales y papa, un mousselin de ástaco y un tomate cherry caramelizado.

El día que estuve en el restaurante había un menú de rodaballo, que nos permitía escoger entre tres entrantes, el rodaballo de plato principal, preparado a la plancha o pan fried con crayfish y salsa thermidor. De entradas pedimos unas ostras y unos raviolis de langostinos, y de plato fuerte el rodaballo, uno de cada estilo. Los ingredientes son muy frescos y de una calidad insuperable. El pescado viene del puerto de la Bretaña francesa, pescado en el Atlántico Norte dos o tres veces a la semana. Jacques tiene contratos que le permiten que el pescado salga del barco y se vaya, sin necesidad de intermediarios, directamente al restaurante. Asimismo, dependiendo de la temporada, el cangrejo azul viene de Europa o de Canadá, variando también su precio según del lugar de origen.

La filosofía de Jacques es mantener las cosas simples. Prefiere tener platos que sobresalgan por la frescura y calidad de sus ingredientes, que complicarse y pasar mucho tiempo preparando un plato más elaborado. Esta fórmula le ha funcionado, este es uno de los mejores restaurantes en los que he estado.



# Una cocina sincera gastronomía

“Cuando la carne es buena no necesita disfraz”, dice Edgar Amado, propietario del restaurante Solomo Asador y Parrilla en Guadalupe, un lugar en el que ha logrado plasmar su idea sincera de la cocina.

El restaurante Solomo cuenta con 40 sillas, y desde cualquier punto el cliente puede mirar todo lo que está pasando en la parrilla lo mismo que en la mesa fría, porque como bien lo dice Amado, “aquí se cocina con sinceridad”. Asegura que el primer secreto para una buena carne es la elección del proveedor, “el proceso inicia desde que se elige qué y a quién comprar, el tipo de corte es muy importante porque esto define una buena carne”. En el menú cuentan con 11 cortes diferentes, además de opciones de pollo y pescado, aunque el menú no es tan extenso, goza de variedad suficiente para elegir. Desde hace algunos meses implementó los almuerzos o platos del día, pero un poco diferente a lo que se acostumbra, pues no impone un plato específico, sino que se trata de un concepto de menú muy flexible, con el que logra que cada plato regrese sin sobras a la cocina. “Aquí el cliente elige su guarnición o ensalada para acompañar la carne, por eso los platos nunca regresan con restos de comida”.



Edgar Amado, propietario restaurante Solomo, Guadalupe. “No importa el término en que se pida la carne, siempre debe quedar jugosa, la cocina es de paciencia, una carne no está antes de lo que su término requiere”.



## Bife de Chorizo a la Parrilla

### Ingredientes

450 Gramos de Bife de Chorizo  
Sal Gruesa o Marina

Servir caliente acompañado de chimichurri, Guacamole Solomo y Papas Fritas

### Preparación

Se prepara la parrilla bien caliente y se coloca el Bife sobre la parrilla con la grasa de cobertura hacia arriba, se sella por unos tres minutos por lado y lado. Luego se asa por unos diez minutos por un lado y cuando afloren los jugos se da vuelta y se asa por otros diez minutos.

### Guacamole Solomo

Ingredientes y preparación  
Medio Aguacate como base en forma de puré  
2 cucharadas de cebolla en forma picada  
1 cucharada de chile rojo picado  
1 cucharada de tomate picado  
culantro picado

### Recomendación de maridaje de Alfredo Echeverría M. Director Ejecutivo Grupo HRS Consultores

La carne con su tradicional complejidad, jugos, elementos compuestos que incluye grasa y minerales presenta una oportunidad de complementar, armonizar, maridar con una cerveza lager malteada (Cervezas del tipo Bavaria) las cuales por su características notas dulces son afines a la fusión con las esencias provenientes de la cebada ya malteada, sea esta rubia como en el caso de la cerveza Bavaria Gold o las más tostadas como sucede con la cerveza oscura Bavaria Dark. Al combinarse estos dos factores (notas dulces y complejidad de la carne con las notas dulces de la cebada malteada) se acentuarán las características del plato y la cerveza haciendo una explosión de sabor predominante en cada uno, extendiéndolos en el paladar por más de 10 segundos.



Propietario construirá más habitaciones

# Al pie del Arenal

Las cinco estrellas del Hotel Kioro no se apagaron con la crisis económica, demostrando que una empresa familiar se puede administrar con éxito.



La propiedad del Hotel Kioro estuvo muchos años en venta porque nadie la quería comprar. Ahora su propietario recibe ofertas sobre las cuales él mismo dice "escucho todo lo que me propongan, pero no estoy interesado en firmar nada".

Tal vez la diferencia radica en que su propietario, Ricardo Araya, tiene 21 años en hotelería y ha puesto toda su experiencia en práctica para minimizar los efectos en su negocio.

"Hay que recordar que a veces la desgracia de uno es el beneficio del otro. Cuando ocurrió el terremoto de Limón en 1991 la zona norte se nos llenó de turistas y así fue como se construyó una gran cantidad de nuevos hoteles prácticamente sin temporada baja. Este es un mal momento para los Sancarleños, pero hay que aplicar algunas medidas mientras esperamos que la situación mejore", afirma Araya.

Entre las medidas que se han tomado en el Hotel Kioro, se encuentra la suspensión de la ampliación del hotel, cambiar el menú del restaurante para utilizar más productos nacionales y menos importados y "apretar la faja" para evitar gastos superfluos.

## Cuestión de familia

Aunque para muchos hoteles del país, manejar el negocio como una empresa familiar ha sido el talón de Aquiles y hasta la quiebra de algunos, este hotelero afirma que la participación de su familia en el Kioro ha sido fundamental, eso sí, bajo la mirada atenta del control externo.

"Muchos hoteles quiebran porque permiten que los familiares tomen decisiones de todo tipo que muchas veces van en contra del buen manejo del negocio.

La clave está en contar con los tuyos que son leales, pero dejar que en asuntos de dinero exista un auditor externo". Sin embargo, hay otras cosas en las que Araya no permite que nadie le "saque la idea de la cabeza" como fue el diseño del hotel.

La infraestructura diseñada por Jorge Mario Rojas y decorada por Mario Arroyabe, tiene el sello del propietario en cada rincón. Todas las habitaciones tienen vista al volcán Arenal y todas son iguales en su interior, muy espaciales y confortables.

Un espacio con aguas termales y un restaurante de primera construido por un luchador hotelero, el Kioro es todo un ejemplo de sobrevivencia a la crisis económica.



Si a alguien le ha tocado sufrir las congojas hoteleras es a la esposa de don Ricardo, Analía. A su marido no le gusta contarle lo que ocurre en el negocio, pero teniendo su casa a pocos metros del hotel, es imposible no enterarse de todo.

Araya está interesado en iniciar nuevos proyectos, ahora tiene la mira puesta en Playa Coyote, Guanacaste.

## Los números del Kioro

Número de habitaciones: 54

Capacidad: 140 personas

Fecha de apertura: 17 de diciembre, 2005

Área total: 12.5 hectáreas

Área de construcción: 5 mil m<sup>2</sup>: 12

edificios de habitaciones y un restaurante.

Spa con 5 cabinas de tratamiento y/o masaje, 3 salas adicionales con jacuzzi. El Spa ofrece una enorme lista de tratamientos con barro, vino y esencias naturales.

Número de empleados: 88

Salas de reuniones y eventos

**El Hotel Kioro cuenta con 4 hojas del Certificado de Sostenibilidad Turística en el cual obtuvo una calificación de 92.75**

Convierta su hotel en un negocio eficiente con la máxima herramienta en Gestión Hotelera

Seven Suite es el sistema de Gestión Hotelera integrado por módulos que fácilmente se adaptan a las particularidades de cualquier hotel o cadena hotelera.

Su integrabilidad permite un flujo eficiente de información en todas las áreas del negocio. Lo que permite tomar decisiones oportunas y acertadas para brindar el mejor servicio a sus clientes.

**SEVEN**  
suite

T: (506) 2241-6591, 2240-8592  
F: (506) 2235-9690  
E: info@mysevensuite.com

Especial Limpieza

# Duros de LIMPIAR!



Existen zonas que para el encargo de velar por la limpieza se convierten en la pesadilla diaria. Sin embargo, no hay problema que no se pueda resolver con los productos adecuados y bien utilizados.

¿Cuál es el área más difícil de limpiar y cómo lo resuelve?

■ Nelson Agüero, Chef Ejecutivo  
Gran Hotel Costa Rica



Con el treinta por ciento de la planilla de la cocina dedicada a la limpieza, no existe duda que este es un tema que aquí se toma muy en serio. “De los 18 empleados de la cocina, 6 son misceláneos, 100% enfocados en la lucha diaria para mantener la inocuidad, con esto nos aseguramos un servicio impecable, el trabajo de los encargados de limpieza es tan importante como el del chef, sin ellos no alcanzaríamos el nivel de calidad que requerimos”. Asegura que la limpieza se supervisa en todas las direcciones, desde la higiene y presentación personal de los empleados, hasta el rincón más escondido de la cocina, y pasando por el lavado correcto de manos, que el empleado debe realizar cada 15 minutos, o antes si cambia de actividad.

Para asegurar una limpieza adecuada, se establecen hojas de roles donde se indica qué limpiar, cómo hacerlo, cuándo y quién es el encargado. De esta manera, también se lleva un control en caso de incumplimiento, ¿Cómo? En forma aleatoria, el Encargado de Alimentos y Bebidas, Guido Foltran, pasa revisando, pero no a simple vista, este italiano se vale de un instrumento llamado Clean Trace, fabricado por la empresa 3M, que al mejor estilo de “laboratorio de crimen” mide la cantidad de bacterias presentes en un área o incluso en las manos de un empleado, y de salir el resultado positivo el jalón de orejas es tanto para el chef como para el responsable de la limpieza en ese momento.



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](mailto:info@saeco.co.cr) • [www.saecocentroamerica.com](http://www.saecocentroamerica.com)

## Margarita Mendieta Gutiérrez, Ama de Llaves, Gran Hotel Costa Rica

“En la parte de las habitaciones, el área más complicada tal vez son los baños, porque en cualquier esquina se puede acumular suciedad, y además es el área que en definitiva está bajo la lupa de los clientes. Para limpiar la loza utilizamos bowsan, es un producto de la empresa Lemen y es biodegradable. En las alfombras un producto que nos ha facilitado mucho la tarea para remover manchas y polvo es el Multiuso de Jonhson.

Todos los productos de limpieza que utilizamos son biodegradables, además de ser amigables con el ambiente, y cumplir con los requisitos para el certificado de sostenibilidad turística, CST, no perjudican a los empleados, ya que no generan problemas en las vías respiratorias, como sucede con casi todos los productos tradicionales de limpieza”.



## Leda Porras, Ama de Llaves Hotel el Silencio Lodge, en Bajos del Toro

“Desde luego que toda la habitación requiere de una limpieza muy cuidadosa, pero me parece que las zonas de mayor detalle son las sisas y la grifería en los baños. Todos los baños del hotel son de mármol, y para limpiarlos utilizamos el green magic, que es un desengrasante multiuso de CEK. Lo escogimos por dos razones muy importantes, es un producto biodegradable, y además es apropiado para trabajar en superficies delicadas como el mármol, el cual puede llegar a mancharse si no se utiliza el producto adecuado para su limpieza”.

“En la grifería utilizamos el pulidor de metales “lavón”, también de CEK, que además de limpiar deja una capa de protección que evita las manchas comunes en la grifería, ocasionadas por la dureza del agua”.

## Ana Yanci Morera, HouseKeeping Manager, Hilton Papagayo Costa Rica Resort & Spa

“La limpieza es un todo, no podemos dejar al vacío ninguna de las partes que conforman un hotel, desde la entrada principal, lobby, salones de conferencias, restaurantes, piscinas, edificios administrativos, etc. y áreas comunes que marcan la diferencia en un lugar cuando de descansar se habla, no podemos dejar la limpieza fuera de este contexto en la industria de la hospitalidad”.

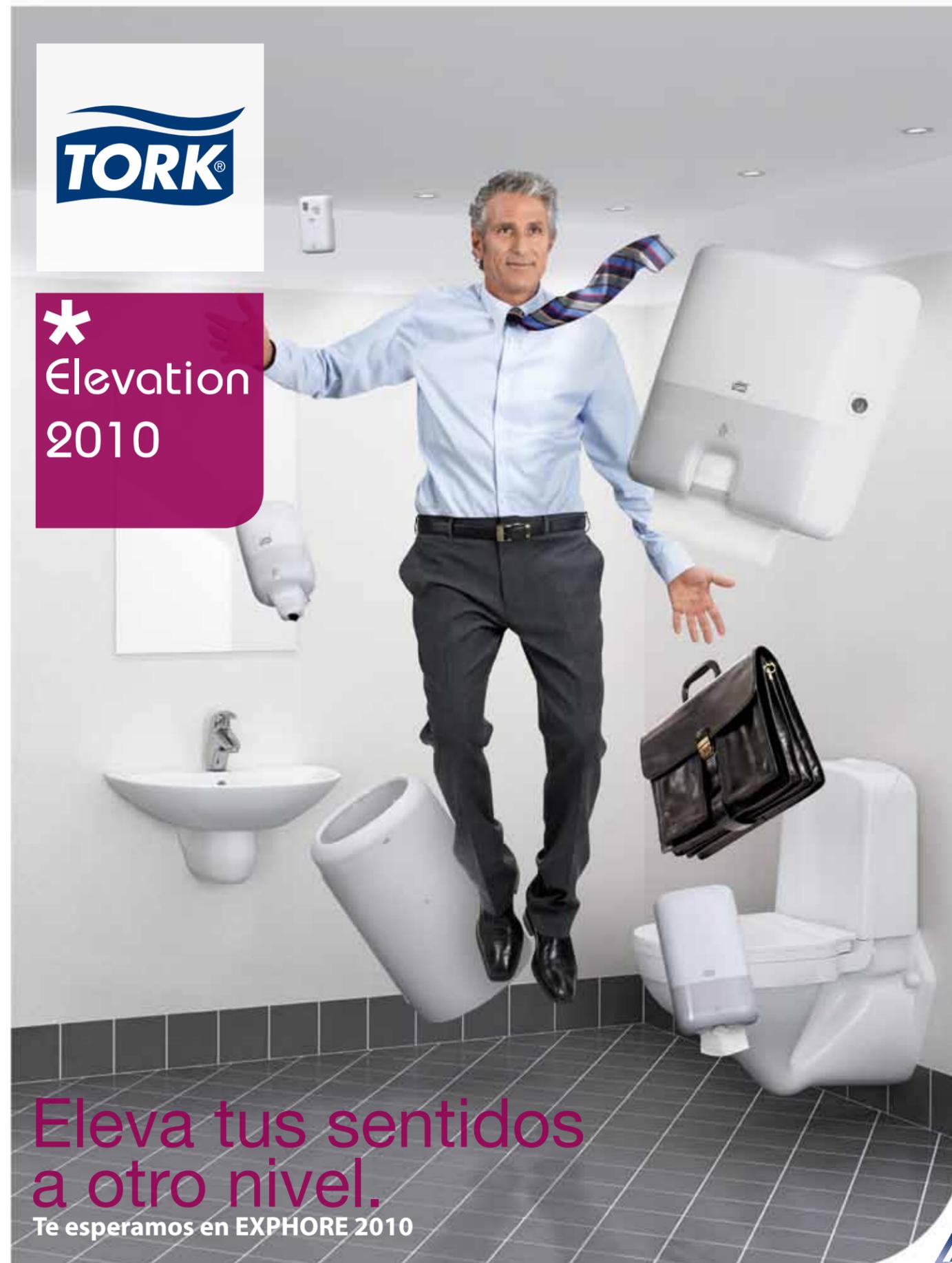
“Dentro de una habitación, el área que requiere un enfoque especial es el baño, en donde enfocamos más el proceso de desinfección y aseo que se realiza durante el ciclo de limpieza para asegurarnos el resultado de un nivel de calidad y seguridad higiénica”.

“Lo primordial y de más alto valor para obtener los resultados deseados es el personal que realiza los ciclos de limpieza, con el cual trabajamos y preparamos constantemente para que se especialicen en sus tareas cotidianas en el uso y aplicación de químicos, conocimiento de estándar para poder llegar a hacer de una tarea difícil y delicada un trabajo placentero que se ve reflejando en el resultado.”



**TORK®**

\*  
**Elevation  
2010**



**Eleva tus sentidos  
a otro nivel.**

Te esperamos en EXPHORE 2010

## Cynthia Rodríguez, Ama de Llaves Ejecutiva del Hotel Holiday Inn Express

Desde luego que la limpieza es un tema que concierne a todo el hotel. Pero si de zonas difíciles se trata, hay dos de especial cuidado que son los baños de las áreas públicas y las habitaciones.

En los baños de áreas públicas, por el alto tráfico de personas y por el exceso de calcio en el agua, el resultado son orinales con sarro y mal olor. Para esto el producto que mejor me ha funcionado es el Zep First Plus, ayuda a despegar el calcio que se forma en el orinal, además limpia y desodoriza.

En las tazas sanitarias lo que aplicamos es Zep Frontier, que es un limpiador aromatizante pero no descalcifica, se coloca directamente en la taza con un dispensador automático.

En las habitaciones las tinas son el foco de limpieza, por lo que es un área que acumula grasa, bacterias y hongos. Es muy importante que la tina quede desengrasada y desinfectada. Para ello lo que aplicamos es el Bowl Shine, también distribuido por Ferva del Norte, que elimina la grasa de jabones, bronceadores, etc, que no se limpia con jabón normal".

Otro de los productos que nos ha funcionado muy bien es el "Smoke Screen", para limpiar las habitaciones de los fumadores. El hotel cuenta con 9 habitaciones donde se permite fumar, sin embargo aunque son utilizadas por fumadores, a ninguno le gusta que la habitación tenga olor a cigarro, por lo que es necesario utilizar el Smoke Screen para neutralizar y eliminar el olor".



## Verónica Caballero, Gerente General del Restaurante Hooters



Con un movimiento diario enfocado en las frituras, el restaurante Hooter's necesita una mano extra en la limpieza de sus campanas y extractores, así lo aseguró Verónica Caballero, quien comentó que por día en estas freidoras se preparan 100 kilos de alitas de pollo. "La limpieza y mantenimiento de los equipos del área de frituras, campanas, extractores, freidoras, planchas, parrillas se realiza dos veces al día, en el turno de la tarde y en el de la noche, el restaurante duerme limpio, y el turno que abre en la mañana realiza una revisión". Sin embargo, por el volumen de trabajo de la cocina, se hace necesario realizar una limpieza profunda una vez al mes, y para ello cuentan con el servicio de Keith & Ramírez, "contamos con el servicio de mantenimiento de equipos de Keith & Ramírez, a menos que se solicite antes, ellos envían sus técnicos una vez por mes, y se encargan del mantenimiento y la limpieza de los equipos, en cuanto a limpieza de campanas y extractores es necesario dejarle el trabajo a profesionales, estas son áreas donde la limpieza diaria no es suficiente".

# 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.equiposab.com](http://www.equiposab.com) [ventas@equiposab.com](mailto:ventas@equiposab.com)



Taller de Servicio y Mantenimiento preventivo. (Respuestas en General)

# Catálogo Productos de Limpieza

Un listado de los productos favoritos para solucionar los problemas de suciedad en las áreas más difíciles de su negocio.



## Desinfectantes concentrados Amigos del Ambiente

Estos desinfectantes son ideales para bodegas de tamaño reducido, pues no requieren mucho espacio de almacenamiento. Elaborados con materias primas que brindan sostenibilidad ambiental. Además la variable precio es especialmente competitivo vs el galón de 3.7 litros. Disponible en tres aromas: Floral, lavanda y limón.

**Distribuye: Belca Foodservice**  
**Teléfono: (506) 2509-2000**



## Basureros de alto desempeño

Basureros de gran capacidad, plásticos para trabajo pesado. En diferentes colores para separar la basura. Cuentan con control de pie para abrir la tapa, para evitar contaminación del usuario.

## Purell

Limpiador en espuma para manos, el sistema infrarrojo dispensa el producto sin necesidad de contacto, por lo que evita la contaminación cruzada, además su dosificador permite un rendimiento de 3 mil lavadas. Cuenta con acondicionador y vitamina E. El dispensador infrarrojo se da sin costo por la compra del producto.

**Distribuye: Prolim**  
**Teléfono: (506) 2248-0538.**



## Zeparkel

Detergente líquido para máquina lavaplatos industrial. Concentrado de baja espuma, remueve depósitos de proteína y grasa de la vajilla. Previene el mal olor y la incrustación en las máquinas. 100% biodegradable.



## Zep Apriza 2

Limpiador desinfectante multiuso concentrado biodegradable a base de peróxido de hidrógeno. Para limpieza de loza, servicios sanitarios, duchas, tinas, pisos, paredes, cerámica, vidrios, espejos y más.

**Distribuye: Ferva del Norte**  
**Teléfono: (506) 2221 0361.**



## Dispensadores de Jabón

Para un limpio y ordenado ambiente en baños o cocinas, utilice dispensadores American Dry, utilizable para jabón líquido, shampoo y otras lociones. Son económicos y de calidad garantizada.

**Distribuye: JOPCO**  
**www.jopco.com**  
**Teléfono: (506) 22153545**

## Secadores de manos

Haga de su negocio un lugar limpio y elegante con secadores de manos American Dry. Evite basura y desorden en los baños y ahorre dinero.



FERVA DEL NORTE, S.A.



Superior Solutions

"Tenemos la solución para sus problemas de limpieza, a través de la más amplia gama de productos químicos y servicios"

Prolim tiene el agrado de presentar su nuevo producto:

## Jabón para manos *sello verde* en espuma

Empaque de 1.250ml, rinde **3500** lavadas

¿Usted sabe cuando un producto realmente es sello verde?:

1. Ingredientes químicos totalmente biodegradables
2. No genera ningún impacto al ambiente
3. No genera toxicidad humana



Distribuidor exclusivo para Costa Rica:



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

## Sistema de mesa para servilleta interdoblada

Las servilletas salen una a una, capacidad para 200 unidades. El consumo de servilleta tiende a decrecer en promedio un 25%. El cliente utiliza menos servilletas y toca solamente una a la vez. Su alta capacidad evita la continua recarga, por lo que ahorra también tiempo de su personal.



**Distribuye: SCA Consumidor Centroamérica**  
**Teléfono: 2201-4400 / 2201-4435**

## ENVIROEDGE

Productos biodegradables para lavandería



Productos verdes efectivos

Llámenos y obtenga un 10% de descuento en su primera compra al presentar éste anuncio  
Teléfono: (506) 2221-0361 • Fax: (506) 2257-4935  
email: ventas@fervadelnorte.com

**Pacesetter™ 13/17/20**

Ya sea para desbastar, tallar, proteger o limpiar cubiertas protectoras, la línea de pulidoras Pacesetter™ de Advance tiene un modelo para satisfacer sus necesidades y aplicaciones. Cada uno de los cuatro modelos de Pacesetter™ está construido con una base totalmente vaciada de acero cromado, mango moldeado y ergonómico que protege las manos del usuario durante la operación junto a paredes y en esquinas. Los sostenes de cojinetes son estándar en la Pacesetter™, y el cable amarillo de máxima flexibilidad ofrece facilidad para el manejo del cable y reduce el enredado.

Motor de 1.0 hp AC, 175 rpm, 120 V  
Disponibles en 17 y 20 pulgadas (43.2 y 50.8 cm)  
Interruptor rojo con traba de seguridad



**Spectrum 15D & 18D**

Las aspiradoras verticales de 38 centímetros y 45.7 centímetros con doble motor de Advance brindan los resultados superiores de desempeño en recolección de polvo y filtrado. Las aspiradoras verticales dependen de una combinación de recolección de polvo para eliminar la suciedad de las alfombras y filtrado para asegurar que el polvo y demás partículas que viajan por el aire permanezcan atrapadas. Con la adición de un motor de cepillo, la aspiradora Spectrum de doble motor tiene un total de 1,350 watts de potencia.

Sello de Aprobación del CRI para aspiradoras, filtro H.E.P.A. certificado.

**Distribuye: Keith & Ramírez**  
**Teléfono: (506) 2223-0111**



**Programa Integra®**

Una completa línea de productos para las necesidades en la lavandería. Integra® es un sistema para dispensar químicos muy concentrados, con productos basados en la simplicidad del diseño para mantener bajos costos de servicio. Productos super concentrados de uso y costo competitivos, que además facilitan el inventario. Productos cuentan con Análisis de Biodegradabilidad de reconocidos Laboratorios del país.

**Distribuye: Corporación CEK de Costa Rica S.A.,**  
**Teléfono: 2545-2545**

**Desengrasante**

Desengrasante multipropósito, 100% amigable con el ambiente en presentaciones para la industria, oficina y el hogar. Biodegradable, sin fosfatos, multipropósito, se aplica con aspersor.



**Detergente para lavar ropa**

Detergente 100% amigable con el ambiente en presentaciones para la industria y el hogar. Biodegradable, sin fosfatos, tiene blanqueadores ópticos, agradable aroma.

**Distribuye:**  
**Distribuidora Centroamericana FLOREX S.A.**  
**Teléfono: (506) 2447-2323 Fax: (506) 2447-3248**



Hacé algo para que tus huéspedes disfruten mucho más que 5 estrellas...

Hacé algo, usá...

**florex**

PRODUCTOS DE LIMPIEZA  
REALMENTE AMIGABLES CON EL MEDIO AMBIENTE.

**cek**

**Productos de limpieza para hoteles y restaurantes**

Afiliada a **CACORE**

**Productos amigos del ambiente**

Costa Rica: 506.2545.2545 • El Salvador: 503.2510.1600  
Guatemala: 502.2427.0444 • Honduras: 504.561.8400  
Nicaragua: 505.2240.1248 • Panamá: 507.261.8331

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

**Hilasol**

Calidad y durabilidad

100% ALGODÓN

La toalla más famosa... es también la más confiable.

Línea Institucional hoteles y restaurantes **yamuni mayoreo**

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

Yamuni Mayoreo Tel. 2255-2066  
De Mc Donald's / Sabana 200 mtr. al este



**Landys limpiador amoniacal**

Producto que presenta una mezcla equilibrada de tensoactivos, aceite de pino, y amoniacal, que le confiere gran poder de limpieza y desinfección para baños, pisos de áreas comunes, cocinas y otros. Presentación: 5 litros. Dilución: 10ml por litro. Rendimiento: 500 litros

**Tresynol Frío**

Desengrasante general

Producto alcalino, formulado para eliminar grasa en cocinas, paredes, filtros, campanas, etc. Multifuncional, puede servir para manchas en alfombras, removedor de ceras, grasas en estacionamientos, motores, etc. Se aplica directo o diluido dependiendo del problema a tratar. Presentación: 5 litros. Dilución: 100ml por litro



**Distribuye: Biolimpio de Costa Rica, S.A.**  
**Teléfono: (506) 2283-5424.**



**Balde escurridor Rubbermaid**

Capacidad de 35lts. Dimensiones 51.1cm x 39.9cm x 927cm peso 8.8kg. Dura 58 veces más que los exprimidores comparables. Probados para que excedan los 50,000 ciclos de exprimido; los exprimidores promedio realizan aproximadamente 860 ciclos. Acero tubular de óptima calidad y red estructural de plástico moldeado. Acepta cubeta adicional para agua sucia.

**Carro de limpieza Rubbermaid**

Carro de limpieza con bolsa amarilla de vinil con cierre. Dimensiones 116.8cmx55.2cmx97.5cm Peso 22.5kg. Superficie lisa fácil de limpiar. Bolsa con cierre que permite retirar la basura fácilmente. Plataforma delantera sostiene la cubeta con un contenedor de capacidad máxima de 121 lt.

**Distribuye: Tips**  
**Teléfono: (506) 2543-2100**



# Limpio y verde: sí van bien juntos

Limpieza verde no sólo significa reducir el impacto ambiental. Significa encontrar nuevas formas para limpiar rápida y fácilmente, y a la vez ahorrar tiempo y dinero.

La limpieza no tiene que estar divorciada del medio ambiente, por el contrario el uso de tecnología en equipos permite cada vez más resultados de alto desempeño, con beneficios para el usuario y el ambiente.

Conscientes de la creciente preocupación de los empresarios costarricenses por cumplir con las prácticas ambientales responsables, Keith & Ramírez busca proveedores comprometidos tanto con la calidad como con el medio ambiente, como es el caso de la empresa Nilfisk-Advance. Las máquinas de Nilfisk-Advance tienen presencia en 80 países alrededor del mundo, y ahora representada en Costa Rica por Keith & Ramírez.

Según explicó André Porras, gerente de ventas de Keith & Ramírez, la limpieza verde es un concepto muy amplio, que no puede limitarse al uso de productos biodegradables, sino que incluye otros aspectos como el bienestar de los empleados, el ahorro de costos, la eficiencia en tiempo y la productividad. Por ejemplo, las máquinas Advance son más silenciosas y permiten la limpieza en horarios de trabajo, reduciendo así los costos por el pago de horas extras, permiten la limpieza de oficinas en horarios diurnos, sin interrumpir la producción. Además, estos equipos

de limpieza tienen un diseño ergonómico que reduce la fatiga del operador. Utilizan baterías de gel en muchas máquinas para evitar contacto con el ácido de baterías. La conservación del agua, una exposición reducida a químicos y muchas otras características de seguridad y ambientales que también se traducen en ahorro para el usuario.

**En lo verde menos es más**

En el corazón de un programa de limpieza sustentable está la idea de "menos." Varias de las restregadoras automáticas de Advance, como la restregadora de operador sentado Advenger, requiere menos químicos y menos agua porque restregan los pisos en una pasada. El sistema de distribución con patente pendiente AXP de Advance calibra automáticamente el flujo de solución para minimizar el uso de solución limpiadora a la vez que mantiene su desempeño de limpieza. Dado que el agua y el detergente no se mezclan hasta que llegan al cabezal de restregado, no hay desperdicio de solución.

Todas las restregadoras automáticas de Advance tienen el sistema de conservación Smart Solutions para reducir el uso de agua y detergente.

**Reducir costos:**

La mano de obra representa hasta 95% del costo de limpieza. Por eso es que Advance enfoca su desarrollo de productos al aumento en la productividad y reducir la mano de obra necesaria. Como ejemplo, el Sistema de Mantenimiento Advancer de Advance es una barredora-lavadora-pulidora de pisos en una sola pasada que reduce la necesidad de mano de obra, los costos de equipo, el uso de químicos y el polvo de terminado de pisos, a la vez que prolonga la vida de los acabados y superficies de pisos duros. Las extractoras Advance con DCM también dan como resultado una mayor productividad en la limpieza porque menos agua y detergente significa menos operaciones de vaciado/rellenado y más tiempo real de limpieza.



Las máquinas Advance son más silenciosas y permiten la limpieza en horarios de trabajo.

Fuente: [www.nilfisk-advance.com.mx](http://www.nilfisk-advance.com.mx)  
<<http://www.nilfisk-advance.com.mx>>

Para Hoteles y Restaurantes

## DOBLE LIMPIEZA

VIJUSA® LÍNEA COMPLETA DE PRODUCTOS PARA LIMPIEZA E HIGIENE.  
MICROCAT® PARA EL MANTENIMIENTO DE TRAMPAS DE GRASA Y TUBERÍAS.  
100%BIODEGRADABLES

Tel. (506) 2283-5424 fax (506) 2234-6211  
<http://www.bioproyectos.cr> ; <http://www.bioproyectos.cr/vijusa>



**POR FUERA**



**POR DENTRO**

Keith & Ramírez es distribuidor exclusivo para Costa Rica de los productos de limpieza Advance de Nilfisk. Para más detalles sobre estos y otros productos de Keith & Ramírez, puede contactarlos al teléfono 2223 - 0111.



## Purificador iónico con esterilizador de Ozono

- Elimina olores de moho, mascotas, tabaco, basura entre otros.
- Purifica el aire de esporas, polen, polvo, etc., previniendo enfermedades.
- Bajo consumo eléctrico y fácil mantenimiento.

*Su familia lo agradecerá*



Contáctenos:  
**2240-9812**

ISSA MEMBER | [mrsteam@ice.co.cr](mailto:mrsteam@ice.co.cr)  
[www.mrsteam.cr](http://www.mrsteam.cr)

especial de limpieza

MrSteam

## Una cajita que purifica y esteriliza el ambiente



¿Recuerda esa agradable sensación de aire limpio que deja un aguacero, o la frescura que genera una catarata? Esa misma sensación de pureza puede ser recreada en ambientes cerrados, por el Perfect Air 5000, un purificador iónico con esterilizador incorporado, distribuido en Costa Rica por Mr. Steam.

El purificador Perfect Air recrea el mismo proceso que realiza la naturaleza para mantener el aire fresco y limpio, al igual que las cascadas y las olas del mar, este aparato genera iones negativos que limpian el aire de polvo y otras partículas, también produce Ozono (O3) que sirve para esterilizar y eliminar agentes contaminadores sin necesidad de utilizar fragancias.

Entre sus aplicaciones se encuentra la limpieza de ambientes cerrados como casinos, habitaciones de fumadores, y espacios de alto tráfico como los bares. Limpia el aire de esporas de moho, tabaco, olor de mascotas, polen e insectos por medio del ionizador, mientras que el ozono elimina virus, hongos, polvo, dejando el aire limpio y fresco.

El Perfect Air tiene capacidad para habitaciones de hasta 50 metros cuadrados, no produce ruido y tiene un bajo consumo eléctrico, equivalente al gasto de un cargador de celular.

Este producto es distribuido en Costa Rica por la empresa Mr. Steam, que durante 37 años se ha especializado en ofrecer servicios de limpieza, tales como mantenimiento de pisos, alfombras, colchones, muebles, tapicería de autos, limpieza de campanas, ductos y extractores. Mr Steam es miembro de I.S.S.A. (International Sanitary Supply Association).



El Perfect Air 5000 es fabricado en Estados Unidos, con un diseño específico para Costa Rica, tanto su cubierta de madera como su interior en accesorios de acero inoxidable lo hacen ideal para soportar el clima tropical.

Para más detalles sobre este y otros productos o servicios de Mr. Steam, llame al teléfono 2240 9812, o visite su sitio [www.mrsteam.cr](http://www.mrsteam.cr)



especial de limpieza

## ¿Cómo están sus pisos?

La utilización del palo de piso en muchos casos lejos de limpiar, lo que contribuye es a dispersar las bacterias, y esto le puede salir muy caro, no solo a su negocio sino también a sus clientes.

Un reciente estudio publicado en la edición de marzo - abril del 2010, del International Facility's Management Association, en Estados Unidos, reveló que diariamente las personas tienen en promedio 50 contactos directos o indirectos con los pisos, los cuales en su mayoría están contaminados con materias fecales, o bacterias altamente peligrosas causantes de enfermedades como la hepatitis B, con alto riesgo de contaminación cruzada. Los zapatos y los bolsos (de las mujeres) son los principales focos de contaminación, ya que en el estudio se determinó que se exponen al contacto directo con el piso de los baños públicos. Además de los cuidados personales que se puedan tener, como seguir las recomendaciones de lavado de manos, y evitar este tipo de sitios, la mayor responsabilidad recae sobre de los encargados de limpieza, quienes deben mantener estas zonas limpias. Una de las recomendaciones del mismo estudio es la utilización de aspiradoras de pisos, en vez del palo de piso y el balde con agua, que en muchos casos lo que hace es trasladar de un lugar a otro las bacterias.

### Limpiar en serio

En Costa Rica, la empresa Prolim es la representante de la empresa norteamericana Tornado, perteneciente a Tacony Company, con más de 80 años en la fabricación y distribución de equipos de limpieza industrial y comercial.

Uno de los más innovadores productos de Tornado es la Tornado VAC BD 14/4, una aspiradora automática, compacta y sin cables, ideal para el trabajo pesado en áreas públicas y espacios pequeños como baños, y otros sitios donde se requiera alta eficiencia, versatilidad y productividad. La Tornado VAC BD 14/4 limpia aproximadamente 11,300 pies cuadrados por hora. Su diseño sin cordón



En la constante búsqueda de soluciones innovadoras para la limpieza, Prolim ahora es representante de la empresa Tornado, con amplia variedad de máquinas diseñadas para maximizar la eficiencia y velocidad de la limpieza y minimizar costos operativos, como la Tornado VAC BD 14/4, que limpia aproximadamente 11,300 pies cuadrados por hora.

evita accidentes ocasionados por caídas, o el choque eléctrico con los cables, además su diseño ergonómico minimiza la fatiga y lesiones en los trabajadores, disminuyendo considerablemente el número de incapacidades en el personal del departamento de limpieza.

### Compromiso ambiental

Como organización, Tornado se encuentra comprometida con el ambiente, por lo que constantemente busca desarrollar productos que generen el mínimo impacto ambiental, con tecnología innovadora que permite el ahorro de agua, bajo uso de químicos en el proceso de limpieza, sistemas de filtros HEPA, y uso de componentes reciclables y reutilizables.

Los productos de esta empresa garantizan limpieza que protege la salud sin dañar el medio ambiente.

Para más detalles sobre este y otros productos distribuidos por Prolim puede contactarlos al teléfono: 2248 0538.

# Nuevas instalaciones de Delika

## Monteverde

# Queso de búfala: capricho gourmet al alcance

La receta original del queso mozzarella se prepara fresco y a base de leche de búfala. Sin embargo, la escasez de este tipo de leche, así como la necesidad de comercializarlo en forma industrial, ha hecho que la receta del mozzarella se adapte a un queso como el que conocemos más comúnmente, de leche de vaca y no tan fresco.

En América Latina los hatos de búfalo se concentran en Venezuela y Trinidad y Tobago, pero recientemente los productores han introducido hatos en Centroamérica, como una zona estratégica para su comercialización en el mercado norteamericano. En este contexto, la empresa LekkerLand, productora de quesos, encuentra la oportunidad ideal para acceder a la leche de búfala, para la elaboración del queso mozzarella fresco original, el cual es distribuido en el canal institucional por la empresa Productores de Monteverde. Milena Castro, Jefe de Mercadeo de Productores de Monteverde, resaltó las cualidades de este queso, y se mostró confiada en que tendrá buena aceptación entre los conocedores de la calidad gourmet. "Es un producto elaborado 100% con leche de búfala, concentra más proteínas grasas y lactosa que el producido con leche de vaca, por lo que es un queso más nutritivo. Además conserva los atributos del queso italiano original, con un sabor suave, cremoso, dulce y más delicado". Por ser un queso fresco, su vida útil es de 22 días, y su empaque contiene un líquido de mantenimiento para que conserve sus características originales. La presentación es en bolitas de 125 gramos, empacadas en dos y cuatro bolitas.

El queso mozzarella de búfala, es un queso con un sabor ligeramente ácido y una textura suave, y es uno de los quesos frescos más famosos de Europa, originalmente producido en el sur de Italia.

### Receta:

## Ensalada Capresse

(para 4 personas)

Uno de los usos que ha hecho famoso al queso mozzarella es la ensalada capresse, en la cual se combina con tomates, albahaca y aceite de oliva. Además puede ser utilizado en pizzas, panes y como guarnición.

### Ingredientes:

500 gramos de mozzarella fresca de búfala  
Lechuga  
4 tomates  
1 ramito de albahaca  
Sal  
Pimienta  
Aceite de oliva

### Preparación:

Cortar las bolitas en tajadas de medio centímetro, cortar los tomates en tajadas. Cortar la albahaca en tiritas. Arreglar la lechuga en un plato, arreglar las tajadas de mozzarella y los tomates sobre la lechuga. Dividir la albahaca sobre la ensalada. Rociar el aceite. Condimentar con sal y pimienta al gusto.

Para más detalles sobre este y todos los productos distribuidos por Productores de Monteverde, puede llamar al teléfono 2589 5858.



En el segundo piso se encuentran las oficinas y se habilitó un cómodo espacio para charlas, conferencias, degustaciones y reuniones con cocina incluida, y con capacidad para 15 a 25 personas.



Además cuenta con un cuarto de procesamiento para embutidos y quesos, donde se porciona el producto para la venta al detalle, y para clientes que así lo solicitan.



Leopoldo Cortés, Gerente de Alimentos y Bebidas del Hotel Tabacón, fue uno de los primeros en llegar a la cita, "Delika es uno de nuestros principales proveedores, esta inversión en nuevas instalaciones demuestra la solidez de la empresa, nos alegramos por ellos y estamos seguros que el cambio se reflejará también en la mejora de su servicio".



Para José Salom, Propietario del Restaurante Chateau 1525 "las nuevas instalaciones están muy bien equipadas para mantener en óptimas condiciones la cantidad y variedad de productos, para satisfacer un nicho de mercado tan exigente de calidad como el que ellos atienden, es un paso muy acertado de expansión en un momento clave para el mercado".



Steve Ross, Presidente y Eduardo Koury, Director de Ventas de Tropical Foods de Miami, acompañaron a don Jürgen Mormels, Propietario de Delika, durante la inauguración.



Gonzalo Mendoza, Embajador de Chile en Costa Rica, fue uno de los invitados a la inauguración.

Para más detalles sobre los productos y servicios de Delika by Gourmet Imports, puede contactarlos al teléfono 2239-1019, ó visite la página web [www.gourmetimports.co.cr](http://www.gourmetimports.co.cr)

Delika by Gourmet Imports estrenó casa, y para celebrarlo invitó a clientes y amigos a conocerla. Se trata de modernas instalaciones, donde centraliza toda su operación

El diseño permite un flujo eficiente de trabajo, que abarca desde el almacenamiento de producto seco, como accesorios para banquetes, bodega con temperatura adecuada para cada tipo de vino, así como cámaras de refrigeración para el producto lácteo y congelado para carnes. La bodega cuenta con una sala de venta para despacho al detalle, y desde este lugar también se centraliza el despacho para los clientes institucionales.



Delika by Gourmet Imports importa y distribuye carnes de res, cerdo, cordero, pato, ternera, embutidos, salmón, mariscos, panadería estilo francés, repostería, chocolatería, quesos, aceites de oliva, té, vinos, entre otros productos, y constantemente se encuentran incursionando en nuevas líneas y marcas que llenen las expectativas de sus clientes.

Las nuevas oficinas se encuentran ubicadas en Ofibodegas del Oeste, en la Radial a Santa Ana, del puente de Río Virilla, 100 norte y 400 oeste.

# ferias **NRA Show 2010**

Restaurant Hotel-Motel Show, una cita con los principales proveedores del sector de la hospitalidad en la ciudad de Chicago. *Apetito* compartió con algunos de ellos.



José Castillo, Representante para Centroamérica de la marca Georgia Pacific.



Eve Hou y Maritza Vong Chong, de Get Enterprises INC.



Juan Carlos Ángeles Arenas, Gerente Regional Centroamérica de Hobart Dayton Mexicana y Horace Scherer, Vicepresidente para Latinoamérica de ITW Food Equipment Group.



Cynthia Sibaja y Daniel Salmerón del Grupo Retana y Salmerón, y Jürgen Mormels de Delika by Gourmet Imports.



Eduardo Yamuni, de Yamuni Mayoreo.



Colleen Priest Directora de Ventas de América Latina de Vita Mix Corporation.



Antonio Jesús, Director para Latinoamérica de la empresa True.



Tania Nelson Director de Marketing de Cambro.



Alejandro Sierra, Catherine Díez, Ricardo Aristizábal, Carolina Bernal, Jorge Mario Urrego, Ana María Penagos, de Vajillas Corona.



Arturo Aguirre, especialista en producto para México, Centroamérica, y el Caribe de Rubbermaid.



Fernando Retana, de Carnes don Fernando, asistió a la feria acompañado de su esposa e hijas.



Mark Johnson de Johnson Sales Company y Lina Mendoza, de Nemco Food Equipment.



Sandra Puebla de HD Sheldon, junto a dos distribuidores centroamericanos de la marca Hatco.



Estuardo Herrera, Director International Sales and Marketing, de Hoshizaki América, Inc, con Guillermo Rodríguez Director Comercial de la Revista Apetito y Expo Hoteles y Restaurantes, Costa Rica.



Stein Carlsen, Product Manager de AND.

## CONFIES

CONGRESO INTERNACIONAL DE FINANZAS ESTRATÉGICAS

**EKA**  
LA REVISTA EMPRESARIAL

Centro de Encuentro del Sector Financiero  
IV Edición 18 y 19 de agosto, Hotel Crowne Plaza Corobici

**BOLSA NACIONAL DE VALORES**



*Herramientas avanzadas de negociación.*  
Licda. Marilís Llobet,  
Directora General  
de Sandler Training  
Costa Rica



*Inversión de Capital de Riesgo*  
Carlos Mora,  
Director  
Captales.com



*Financiamiento de Capital de Riesgo a través del Mercado de Oferta Privada/ MAPA-BID*  
Licda. Gabriel Murillo, Director  
de MAPA, Bolsa Nacional de  
Valores.



*Contexto económico costarricense: ¿Qué esperar hoy y en los próximos años?*  
William Hayden

Vea todas las charlas en: [www.confies.org](http://www.confies.org)

Para reservar su participación: Karina Delgado [karina.delgado@eka.net](mailto:karina.delgado@eka.net) Tel.: 2231-6722 Ext. 150

Para exhibir o patrocinar: Emilia Munguía [emilia.munguia@eka.net](mailto:emilia.munguia@eka.net) Tel.: 2231-6722 Ext. 139

Vea todas las fotografías en [www.apetitoonline.com](http://www.apetitoonline.com) y [www.facebook.com](http://www.facebook.com)

**ALIMENTOS**

A.D.L. SEAFOODS	(506) 2228-1898
BOC ART GOURMET SHOP	(506) 2228-0804
CAROMA S.A.	(506) 2240-2424
COMPROIM	(506) 2261-6918
DOS PINOS	(506) 2437-3000
GLOBAL PARTNERS	(506) 2293-3896
IMPORTADORA Y DISTRIBUIDORA ANCYFER	(506) 2256-8106
INGREDIENTES INTERNACIONALES	(506) 2215-1567
LA YEMA DORADA	(506) 2296-1155
LEKKERLAND	(506) 8347-7566
PRODUCTORES MONTEVERDE	(506) 2589-5858
QUESOS FONTANA	(506) 8853-3570
SIGMA ALIMENTOS	(506) 2242-2627
TALLER DEL CHOCOLATE	(506) 2231-4840
U.S. DAIRY EXPORT COUNCIL	(52) 442-341-1606

**AMENITIES**

AMENICORP	(506) 2258-6516
-----------	-----------------

**BEBIDAS**

DISTRIBUIDORA LA FLORIDA	(506) 2437-6700
--------------------------	-----------------

**CAFE Y MAQUINAS**



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

CAFÉ BRITT	(506) 2277-1500
ELECTROFRÍO DE COSTA RICA	(506) 2244-5530
PRODUCTOS LAS TORRES	(506) 2234-9558
SAECO CENTROAMÉRICA	(506) 2291-1151

**CIGARRILLOS**

BRITISH AMERICAN TOBACCO	(506) 2209-1700
--------------------------	-----------------

**CONSULTORA PARA HOTELES & RESTAURANTES**

GRUPO HRS	(506) 2234-6850
-----------	-----------------

**CRISTALERIA**

CABERNET WINE SHOP	(506) 2281-2481
--------------------	-----------------

**EMPAQUES**

INDUSTRIAS DE CARTÓN S.A. (ICAR)	(506) 2231-4655
----------------------------------	-----------------

**EQUIPO DE PANADERIA**

DICTE	(506) 2258-2244
-------	-----------------

**EQUIPO PARA RESTAURANTES & COCINAS**

EQUIPOS AB	(506) 2239-5516
EQUIPOS GALA	(506) 2227-2818
EQUIPOS GASTRONÓMICOS	(506) 8827-5050 / 2226-8917
KEITH & RAMÍREZ INDUSTRIAL	(506) 2223-0111
REFRIGERACIÓN OMEGA	(506) 2203-3191

Para aparecer en esta sección contáctenos al 2231-6722 ext.130 con Milagro Obando, email: milagro.obando@eka.net

SAN - SON	(52) 55-2166-3377
TIPS	(506) 2543-2100
VEROMATIC	(506) 2443-1116

**FOODSERVICE**

BELCA FOOD SERVICE	(506) 2509-2000
CIAMESA FOOD SERVICE	(506) 2264-5000

**IDENTIFICACIONES**

GRUPO TECNOWEB	(506) 2254-8600
----------------	-----------------

**MUEBLES**

MUEBLES NALAKALÚ	(506) 2543-6369
RIVIERA HOME CENTER	(506) 2643-1860
TERRAZAS BY SPANISH ROYAL TEAK	(506) 8814-5888

**REFRIGERACION COMERCIAL**

ARTICA S.A.	(506) 2257-9211
-------------	-----------------

**RESTAURANTES**

SALE E PEPE	(506) 2289-5750
-------------	-----------------

**SEGURIDAD**

COSEY S.A.	(506) 2231-0836
------------	-----------------

**SERVICIOS**

ESCUELA ARGENTINA DE SOMMELIERS - SEDE SAN JOSÉ	(506) 2248-9337
PROCHILE	(506) 2224-1547

**SOFTWARE**

ALDELO SOFTWARE	(506) 2290-1970
GRUPO INTEGRACIÓN DIGITAL	(506) 2296-2851
GRUPO SINERTECH	(506) 2225-8160
MY SEVEN SUITE S.A.	(506)2241-0541
XTEK SISTEMAS Y TECNOLOGÍAS	(506) 2283-1585

**SISTEMAS DE PURIFICACION DE AGUAS**

HIDROCLEAR	(506) 2289-4191 /
------------	-------------------

**SUMINISTROS PARA HOTELES & RESTAURANTES**

AGENCIAS GUILLÉN	(506) 2222-3572
BEJOS M. YAMUNI E HIJOS	(506) 2255-2066
BIOWARE COSTA RICA	(506) 2223-7711
CAMBRO	(714) 848-1555
DISTRIBUIDORA CAZUCÁ	(506) 2271-2965
GOOD LIFE	(506) 2670-2289
JOPCO	(506) 2215-3545
MACRO COMERCIAL S.A.	(506) 2293-6970
PROSERVICIO	(506) 2223-0111
YAMUNI MAYOREO	(506) 2255-2066

**SUMINISTROS PARA SPA**

SUPLIDORA DE BELLEZA SUPER SALÓN	(506) 2210-0411
----------------------------------	-----------------

**UNIFORMES**

PUBLICBORDADOS	(506) 2440-1111
----------------	-----------------



# gourmetshow

21 al 23 de Octubre del 2010  
 Hotel Barceló San José Palacio

**Dentro del Gourmet Show tendremos, como expositores:**

**Importadores y Distribuidores de alimentos y bebidas como:**

- Bebidas
- Café
- Carnes
- Conservas
- Dulces
- Embutidos
- Licores
- Mermeladas
- Panes y Repostería
- Quesos y lácteos en general
- Vinos

**Importadores y Distribuidores de artículos relacionados con la actividad gourmet**

- Accesorios
- Cristalería

**Empresas de Servicios afines a la actividad gourmet**

- Formadores y capacitadores en el área de gastronomía
- Publicaciones especializadas
- Restaurantes interesados en promover su oferta gastronómica
- Tiendas gourmet
- Tiendas de vinos y licores y afines...

**Reserve su stand:**

Guillermo Rodríguez, Asesor Comercial  
 guillermo.rodriguez@eka.net  
 Tel.: (506) 8997-1651

**Servicio al cliente:**

Milagro Obando, Ejecutiva de eventos  
 milagro.obando@eka.net  
 Tel.: (506) 2231-6722 ext. 132

# 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

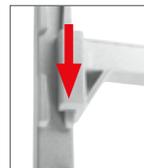
## Características claves del Cambshelving:



No se oxida



Fuerte y resistente



Fácil de ensamblar y ajustar



Fácil de limpiar

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



Tel: (506) 2222-6555 / Fax: (506) 2257-0570  
[ventas@equiposnieto.com](mailto:ventas@equiposnieto.com)  
Visitenos en B. Amón, 100m Oeste del INVU.



Tel: (506) 2293-6970 / Fax: (506) 2293-6963  
[www.macrocomercial.com](http://www.macrocomercial.com)  
La Aurora, Heredia.



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



Components

