

Apetito

La revista para hoteles y restaurantes

La Ruta del Vino

Lista de distribuidores de vinos y países de origen de los vinos.

Baños: un espacio en el olvido P.26

Impuesto sobre el diferencial cambiario P.32

Hotelería del futuro, amigable con el ambiente P.34

Australia: el destino de nuestro Paladar Viajero P.42

EXPHORE
EXPO-HOTELES Y RESTAURANTES
21-23 Junio, 2011
www.exphore.com



Porte Pagado
Port Payé
Permiso N°130





Centrales Telefónicas



Video Vigilancia



Zarek[®] Corp

Soluciones Integrales de Tecnología
y Telecomunicaciones.



Telefonía Inalámbrica



Soluciones en I.T.

Consulte por nuestros paquetes hoteleros!

Tels.: CR (506) 8829-9069 • USA 1-954-8398777

Email: info@zarekcorp.com • www.zarekcorp.com

Gracias

POR TODO LO QUE
HEMOS LOGRADO ESTE AÑO
A TRAVÉS DE USTEDES .

Felices fiestas



BELCA Costa Rica

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



www.belcacr.com

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

Shirley Ugalde
shirley.ugalde@eka.net



De la cajita feliz a la rifa de implantes...

Como reacción a una serie de restricciones a la venta de licor en Guadalajara, un bar de la zona lanzó una exitosa promoción de mercadeo bajo el título "sin bubis no hay paraíso", con la que cada mes rifa un implante de senos entre sus visitantes. El tratamiento estético incluye atención médica, operación y recuperación, por un monto de 4 mil dólares.

El gerente del lugar aseguró que desde el inicio de la promoción aumentó la visita de nuevas clientas, solo en la primera semana la urna recibió unas 2500 boletas, con la información de las participantes, quienes reciben un boleto por cada bebida que consumen. Aunque algo desesperada, no se puede quitar crédito a esta estrategia. Habría que analizar su impacto a largo plazo, si una vez pasada la promoción seguirá en lugar de preferencia, o pasará a la historia como el bar de las bubis...

Hablando de "anzuelos" de mercadeo, uno muy famoso es el juguete de la "cajita feliz" que durante tantos años ha logrado conquistar la preferencia de los niños. Este reinado está por acabarse, por lo menos en San Francisco donde el Consejo de Supervisores votó a favor de prohibir que las cadenas de comida rápida incentiven sus menús infantiles regalando juguetes. La medida no cuenta con la aprobación del alcalde, Gavin Newsom, quien alega que los padres son los que tienen el derecho y la responsabilidad de decidir lo que compran a sus hijos.

Es cierto, tenemos ese derecho, pero también tenemos derecho a que como consumidores se nos faciliten alimentos saludables, opciones para llevar a nuestros hijos a un lugar, donde además de pasarla bien y recibir un juguete, reciban buena comida.

Cada vez que le compro a mi hija una cajita feliz, le explico que no es comida saludable, y siempre llego a la misma conclusión: qué bonito sería que además de los "tiliches", que tanto le gustan a Luna, esta cajita tuviera algo sano.



¿Qué diferencia hay entre la ilusión de encontrar el juguete de la cajita feliz, y la ilusión de ganarse el implante de senos? Yo diría que ninguna. Los anzuelos están muy bien, pero no nos quedemos solo ahí, ¡que nuestro producto también sea bueno!

¡Felices Fiestas!

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

directora eventos

Carolina Martén
carolina.marten@eka.net

circulación

Andrea Moodie ext. 152
suscripciones@eka.net

colaboradoras

Erika Hempel
Irina Herrera

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

Ingrese sus datos en
www.apetitoenlinea.com ó
llámenos al Tel.: 2231-6722 ext152

ES TIEMPO PARA LA PAZ

DURABILIDAD SIN PARANGON. CONSISTENCIA INCREÍBLE. Y UNA POTENCIA ENORME.

Ahora, todos mezclados en uno de los mezcladores más silenciosos que se pueden encontrar en los mostradores profesionales de todo el mundo.



PRESENTAMOS THE QUIET ONE.®

TRANSFORME SU MOSTRADOR POR COMPLETO. PARA VER
Y OÍR LA DIFERENCIA, VISITE VITAMIX.COM/THEQUIETONE.



Karl Hempel
karl.hempel@eka.net

Medición

La frase, "Nosotros competimos por servicio" es cada día más frecuente en los negocios. De hecho, conforme la producción se concentra más en "servicios" pues es de esperar que la frase tome fuerza.

Pero esta es tan frecuente, que siempre me ha quedado la duda de lo que significa y como se mide el servicio.

Como se mide la cortesía de ayudar a un huésped cuando llega, como se mide una sonrisa al aproximarse a un cliente, como se mide la velocidad de respuesta de una solicitud de información, como se mide la consistencia entre lo que el cliente percibió como la promesa y lo que recibió.

El servicio toma éstas y otras dimensiones como credibilidad, seguridad, facilidad de acceso, comunicación, apariencia física, todas aristas medibles, y si es medible es mejorable.

Competamos por servicio pero midamos los componentes del mismo, para así saber si nos movemos y hacia adonde.

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

contenido



42. **Paladar Viajero nos lleva a Australia.**

10. aperitivos

32. capacitación

¿Deben pagarse impuestos sobre el diferencial cambiario?

34. hotelería

Hoteles Inteligentes

Un recorrido por la hotelería del futuro.

gastronomía

38. Escuela de Alta Cocina Guaitil.

40. Unikornio, el nuevo sitio de encuentro en el hotel Corteza Amarilla

44. especial la Ruta del Vino

Distribuidores de vinos y países de origen de sus vinos.

de compras

55. Ancyer incursiona en productos Tailandeses.

58. Electrofrío, consejos para el ahorro energético.

ferias

56. Feria de Alimentos en Miami

Más allá de los negocios.

57. Feria de Vinos en Miami

una cata para recordar.

59. clasificados

62. exphore

Regresamos a Pedregal! Visitantes opinan.



Anúnciese en Apetito

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



¡Justo lo que tú negocio necesita!

Durante estas fechas festivas, *cuide* a sus *colaboradores* y *clientes* ofrezca productos de Higiene personal.

¡Calidad Certificada!



Kleenex
MARQUE
BRAND

Scott
BRAND

Kimcare
BRAND

WYPALL
BRAND

JACKSON
SAFETY Brand

KleenGuard
BRAND

KIMTECH
BRAND

Más Información al teléfono 2298-3183 ó visítenos en www.kcprofessional.com



cartas

El famoso choripan

Siempre viendo lo interesante de su revista.... Yo anteriormente me dedicaba solo a los queques de bodas, etc. Hace 7 meses abrimos una cafetería-restaurante con especialidades uruguayas. Hacemos desde el famoso choripan que no es exclusivo de argentinos ni de uruguayos sino que es rioplatense de los hermanos del Río de la Plata!! También hacemos chivitos, milanesas a la napolitana y otras especialidades, queques como el chaja, exclusivo uruguayo, bueno ésto es con el interés que tengan ustedes de publicar alguna nota de cafetero, hace solo 7 meses que abrimos y toda ayuda promocional es bienvenida.

Por supuesto los invito a visitarnos.

María Pía Echeverría

CAFE TERO. Especialidades Uruguayas. Tel 2283-4723
Frente al parque de sabanilla por carretera principal.

Menús Braille

Nuestra empresa, desde hace ya varios años, se ocupa de realizar, entre otras cosas, menús en Braille para restaurantes, bares, o cualquier local de comida que lo necesite para sus clientes ciegos. Queríamos saber de que manera, y si es posible, publicarlo en su revista online, o poder realizar algún tipo de recomendación o promoción con sus clientes que necesiten de nuestros servicios.

Sofía Lerena

Blessit, Buenos Aires Argentina

Tel.: (5411) 3221 3222 slerena@blessit.net

www.blessit.com.ar

Hortalizas baby

Les invitamos a probar y recomendar nuestros productos exclusivos. Encontrarán una gran variedad de hortalizas baby o minivegetales.

<http://www.hidroponia.co.cr/hidrogourmet.htm>

Saludos

Dennis Trejos, HidroGourmet

Tel. 8821-4952 / 2483-0928

Carne de conejo

Estoy interesado en ingresar a su lista de proveedores, somos una empresa productora y distribuidora de carne de conejo.

Christian Campos. camposdeconejos@gmail.com

Panadería alemana

Es un honor invitarlos a la inauguración de nuestro café y panadería alemana. Acompañenos a disfrutar de recetas 100 % naturales hechas con recetas auténticas alemanas. La dirección es la siguiente: Barrio Rohrmoser, Pavas, Calle principal de la antigua AID, 200 metros norte, mano derecha, casa amarilla con teja roja y portones negros.

Los esperamos

Angela Kock y Susanne Schulze-Boysen y su equipo de Backland. Tel: 2220-3367

Huevos al por mayor

Necesito la información para comprar cartones de huevos al por mayor.

Muchas gracias

Nancy Cubero

R/ Los puede conseguir en La Yema Dorada:

Tel. (506) 2296-1155

Suscríbese a Apetito: Promoción de Fin de Año

Suscríbese por 1 año: Reciba 2 años

Suscríbese por 1 año (\$30) y reciba el segundo año gratis.

¿Desea tener acceso a la Revista Apetito, una valiosa fuente de consulta al presentar las principales novedades en productos y servicios, estrategias, tendencias y consejos para el sector de Gastronomía & Hotelería? Si desea recibir 3 ejemplares gratuitos de prueba complete el formulario en www.apetitoenlinea.com

Para más información: Tel.: (506) 2231-6722 ext152 suscripciones@eka.net



Nuestros puntos de distribución

Encuentre ejemplares de Apetito en:



Suscríbese en www.apetitoenlinea.com o Tel: (506) 2231-6/22 ext 152

Los mejores productos a los mejores precios

Distribuidor exclusivo para Costa Rica:



€12,750*

00330
Señal de piso mojado con luz, LED.
Se ve hasta 200 mts a la redonda.



€6,500*

Señal de piso mojado con luz, LED.
Se ve hasta 200 mts a la redonda.



€6,000*

WS0550
Squeegee para piso industrial de neopreno.
Material no corrosivo, especial para planta de alimentos o cocina. Neopreno ABC, para pisos lisos y ondulados. Duración de 3 veces más de lo corriente que brinda el mercado.



€35,000*

Balde
Próximamente, a partir del 2 de enero del 2011.



€6,500*

SD-037WH
Dispensador de jabón a granel con capacidad de 32 onzas, 1 litro
Colores a disponibles: blanco, azul y negro. Con llave para evitar robos.



€6,050*

FMV40
Marco de aluminio de 40 cm con palo de aluminio de 1.45. Mopas de microfibra de 40 cm. En colores para diferenciar áreas de limpieza según prioridades.

*Precios NO incluyen impuesto de ventas.

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

Software para punto de venta



Con una venta de 1,200 kilos de alitas por semana en promedio, en cada uno de sus restaurantes, John Gross, propietario de Chichis, dice que no puede vivir sin software. Para este empresario manejar sus restaurantes sin la ayuda de tecnología es prácticamente imposible. Desde hace poco más de cinco años abrió el primer local de Chichis en Escazú, y desde junio de este año inauguró el segundo en Plaza Antares, en San Pedro.

La facilidad con que las chicas "Chichis" toman los pedidos en las mesas, y la agilidad con que estas órdenes llegan a la cocina es sólo una pequeña parte de lo que el software permite en el manejo del restaurante. Gross utiliza Aldelo, y asegura que es un software muy amigable, y recalca que el representante de esa marca en Costa Rica, Jorge Salas, le da un excelente servicio.

Según comentó Salas, una de las principales características de un software de manejo de punto de venta como Aldelo, es que le ayuda a conocer su negocio a fondo.

"Algunas veces nos encontramos que los dueños de restaurantes saben cuánto dinero ingresa a su negocio, pero no llevan un control de gastos, no controlan ni lo que pagan a los proveedores, ni las cantidades, por lo que al fin de mes se encuentran con desagradables sorpresas, como la pérdida de productos por merma, mal uso o robo".

El Software Aldelo permite llevar un control detallado de ventas, por día, por semana, o incluso por horas. Además, los beneficios de invertir en un software para el punto de venta no solo los percibe el dueño del restaurante, sino también sus empleados y sus clientes.

"Tener un servicio más ordenado y eficiente son algunas de las ventajas que se pueden anotar a favor del software para administrar el punto de venta, como es el caso del sistema Aldelo", dijo Salas.

Y usted, ¿sigue utilizando lápiz y papel?

¡Las computadoras no cobran propinas!

John Gross, propietario de la cadena de restaurantes Chichis, comentó que la tecnología ha sido su aliado en el manejo del negocio. En sus planes está sustituir los salneros con computadoras en cada mesa, desde donde los clientes ordenen los pedidos, con lo que espera eliminar las cargas sociales que deben pagarse por concepto de incluir la propina como parte del salario.



Software: Aldelo
Distribuye: SyG Sistemas
Tel: 2290 1970.

Cuervo®

TEQUILA



EL ABUSO DEL LICOR ES NOCIVO PARA LA SALUD. SJ CP 955-11-10

Distribuidor Exclusivo:



LA NACIONAL S.A.

Tel: 2227-9494 • nacional@racsa.co.cr



¿Se le antoja un descuento?

Si usted es uno de los restauranteros que se ha visto tentado a entrar en el juego de los descuentos y promociones, que hábilmente manejan los operadores de tarjetas de crédito, antes de hacerlo tome algunas consideraciones.

Según comentó el MBA Manuel Burgos, "por experiencia propia" como él mismo dijo en su conferencia en el II Congreso Nacional de Restaurantes, organizado en octubre por la Cámara Nacional de Restaurantes, CACORE, se trata de un negocio en el que pocos salen ganando. El restaurante es el mayor perdedor, por su parte, el cliente recibe un descuento pero también disminuye la calidad del servicio y en muchos casos la calidad y cantidad del producto. Eso sí, sin duda el banco gana.

Una de las primeras recomendaciones que hace Burgos es cuestionar el conocimiento que tenemos de nuestro pro-

prio negocio. "Antes de tomar esta decisión, es necesario determinar a dónde quiero llegar con una promoción, cuál es la motivación, si lo que quiero es duplicar el número de clientes que visitan mi restaurante, posiblemente lo logre, pero debemos saber que esto no quiere decir que se duplicará mi ingreso, por el contrario, seguramente tendré más gastos".

Si el objetivo es duplicar la cantidad de clientes, tenga en cuenta que al hacerlo tendrá que contratar mano de obra adicional, tanto en cocina como en el salón. Comprar más alimentos, y venderlos un 35% o 50% más baratos, lo que quiere decir que los clientes que ya tenía, además de los nuevos, pagarán menos, y esto significa que sus ingresos van a disminuir.

Si su propósito es "no quedarse atrás" porque posiblemente sus vecinos están en este "callejón" de los descuentos, no necesariamente ellos negociaron de la misma manera. Los bancos negocian en forma diferente, de acuerdo a cada restaurante.

Por otro lado, el costo de preparar una comida no es el mismo que usted tiene del que tiene su vecino, puede ser que a él le resulte más que a usted, o viceversa, todo dependerá del costo del local, los precios que se negocien con los proveedores, lo que se paga de planilla, en fin, un casado puede llevar el mismo huevo, pero su costo final puede ser muy distinto en el mercado central, que en Escazú.

Si aun así se le antoja un descuento, Burgos aconseja saber de antemano ¿cuál va a ser el costo de éste negocio? y lo más importante, ¿cuál va a ser el resultado?. ¿Valdrá la pena?



MBA Manuel Burgos, "en un restaurante lo principal es tener buen servicio y buena comida, lo demás llega solo. Pero si no tengo ninguno de estos elementos, e invito a más gente a venir, con los descuentos, lo que estoy haciendo es invitando al enemigo a entrar".

Veromatic Fabricamos equipo y mobiliario en general
 Importamos utensilios y equipo industrial

www.veromatic.net 100 E. del Casino Fiesta, intersección, Aeropuerto Alajuela. Tel: 2443-1116

PREMIO EXCELENCIA EN INDUSTRIA 2009

Setas, Hongos y Champiñones **Güipi**: Frescos y saludables

Desde hace más de 17 siglos los romanos ya conocían sus propiedades nutricionales, por eso los llamaban el alimento de los dioses. Recientes estudios han demostrado que el consumo regular de los champiñones ayuda en la prevención y control de varias enfermedades como la diabetes, cáncer de mama, cáncer de próstata, disminuye el riesgo de enfermedades cardiovasculares y degenerativas esto por su alto contenido de fibra, vitaminas, proteínas y selenio. Además es la única fuente de vitamina D no animal. Por su bajo contenido de grasa y ser libre de colesterol es excelente para la pérdida de peso y reducir y mantener el nivel colesterol en la sangre, al ser rico en ácido potasio lo hace un alimento importante para la mujer en estado de embarazo ya que ayuda al desarrollo de un bebé sano.

En Costa Rica, la empresa Contratos Fruteros, parte del GRUPO CONFRUT, importa champiñones frescos de Ecuador marca **Güipi**. La experiencia del Grupo Confrut, que por más de 12 años se ha dedicado a la importación, exportación y distribución de frutas y verduras frescas, es el sello de garantía para la calidad de los champiñones **Güipi**, que por ser un producto gourmet requiere un tratamiento diferenciado. "Este producto requiere un trato más delicado, cada caja que repartimos es debidamente revisada, además contamos con cuartos de mantenimiento en frío así como unidades refrigeradas exclusivas para su entrega", comentó Flory Arroyo Morales, Directora Comercial del Grupo Confrut.

La Sra. Arroyo señaló que semanalmente importan de 3 a 4 embarques, de 400 kilos cada uno como mínimo, esto para garantizar su frescura. "Si se mantienen a una temperatura de cero grados, los hongos tienen una vida de 8 días, por eso los embarques llegan en forma constante, queremos que el producto llegue a nuestros clientes lo más fresco posible". Confrut importa semanalmente de 1200 a 1600 kilos de hongos **Güipi**. El más consumido en el país es el hongo blanco, aunque la empresa también importa otras variedades como el portobelo, shitake, crimini (baby portobelo).



Flory Arroyo Morales, Directora Comercial del Grupo Confrut, "Siempre nos hemos caracterizado por elegir muy bien a nuestros proveedores, buscamos aliados que nos garanticen calidad, esta es nuestra forma de diferenciarnos en el mercado. Con **Güipi** no es la excepción, los hongos **Güipi** son un producto gourmet, y además la planta de producción en Ecuador cuenta con certificación ISO 9001, y en Costa Rica se cuenta con los permisos del Ministerio de Salud correspondientes".



Contacto: Flory Arroyo Morales
Tel: 2239-4446 / 2293-7666.



Come lo rico
Come lo sano



Tel. (506) 2239-4446 / Fax. (506) 2239-4447 / confrut@ice.co.cr
www.confrut.com

Nuevos Amenities Europeos
Al alcance de tus manos
100% biodegradables
100% orgánicos


swissol
 CREATIVE BODY CARE

Amigables con el ambiente



Distribuye

KM

Mafeko

CASAVES FRILOU S.A

Tel: (506) 2487-4467 / 8896-3469

maribelkoberg@yahoo.es

Visítenos en nuestra pag: www.swissol.com



aperitivos

Noches de Jenga!

El Chef Rodrigo Salazar, llegó al Courtyard Marriott con algo más que su experiencia, pues un ingrediente infaltable en este profesional es la creatividad. Por eso, rápidamente comenzó a buscar algunas nuevas formas de atraer clientes. En el bar, implementó las “noches de jenga”, en donde los clientes pasan un buen rato, con buena comida y el entretenido juego de mesa, lo que sí hay que llevar es la compañía.

El nuevo menú del bar, que se sirve en las noches de

jenga incluye varias recetas que fusionan sabores de comida tradicional costarricense con nuevo latino, donde se imprime de principio a fin la firma de este chef. Por ejemplo, al ceviche, que por si solo ya es rico, le agregó un sorbete de naranja, que refresca el paladar en cada bocado, de principio a fin!

Otra sugerencia para las noches de amigos, es la focaccia con ensalada mediterránea: un plato para compartir, cuyo acompañamiento son dos copas de vino, tinto o blanco. “La idea es sorprender al cliente, ofrecerle más de lo que espera de nosotros. Así nos hemos propuesto en todo lo que hacemos, desde los desayunos, que en la franquicia se sirve el continental, nosotros estamos ofreciendo más variedad, lo mismo con los almuerzos, en el bar, con bocas y un menú un poquito más complejo. También estamos implementando el servicio a la habitación”.

Chef Rodrigo Salazar, Courtyard Marriott, “Aunque son recetas sencillas, siempre buscamos caminar la milla extra, si vamos a servir alitas de pollo, tienen que ser mejor de las que sirven al frente!”.



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

Importadores y distribuidores exclusivos de:
 Lee Kum Kee (USA) Inc. (Salsa Oston y Salsa China)

ADVERTENCIA: Nos reservamos el DERECHO LEGAL de propiedad intelectual de nuestras marcas registradas pero en caso de violación a este derecho se 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

Líderes en software para hoteles y restaurantes

Sinertech
Grupo Sinertech

RestBar



Restaurantes



Fast Food



Bares



Cafeterías

Facturación · Comandas de cocina · Cajero
Inventario · Reportes

guestlink



Hoteles de Ciudad,
Playa y Montaña



Turismo Médico



Apartoteles



Reservas Online

Reservaciones · Check in/out · Control de llamadas
Cajero · Reportes

Grupo Sinertech

Teléfono: (506) 2225-8160
ventas@gruposinertech.com

www.gruposinertech.com

Software 100% costarricense.
Instalaciones en 9 países.
Calidad de exportación.

¿Qué hay de nuevo?

Fresco by Rosti

Con la apertura de Fresco by Rosti, la Corporación Rostipollos se lanza a la caza de un nuevo mercado, se trata de un restaurante del tipo "Fast Casual", que recientemente inauguró frente a Purdi Motor en Paseo Colón. El Fast Casual es un intermedio entre los restaurantes de comida rápida y los restaurantes con una atención en mesa y ambiente más formal. Bajo esta categoría, Fresco by Rosti promete un servicio rápido sin sacrificar calidad, en un establecimiento confortable y con un menú similar al que se podría encontrar en un restaurante de comida casual.

En su menú se pueden encontrar algunas opciones conocidas por los clientes de Rostipollos, como el pollo asado, la lasagna de pollo y las quesadillas, pero también ofrece otros productos desarrollados exclusivamente para la marca, como el Crunchy Bowl Típico, que tiene un tipo de carne a escoger, acompañado por arroz, frijoles y plátanos en almíbar, todo servido en una canasta de tortilla dura. Sobresalen varias opciones de ensaladas.



JOPCO[®]

Artículos para hoteles y restaurantes

- Pisos
- Sábanas
- Albornoces
- Cobijas
- Colchones
- Cobre Dames
- Formas de Colchón



Tel: (506) 2215-2545 • jopco@racsa.co.cr • Quezaltenango, Escalón

www.jopco.net

Y la ecología, ¿cómo se come?

La cocina de los hoteles que cuentan con Certificado de Sostenibilidad Turística CST, del ICT, forman parte integral de la filosofía. Y es que el tema ambiental es transversal a todas las áreas de un hotel o restaurante. Rodrigo Núñez, chef del hotel Finca Rosa Blanca, uno de los pocos que cuentan con la máxima calificación de cinco hojas CST, asegura que el menú es tan ecológico como el resto del hotel. "No tendría sentido que el hotel siga una línea de pensamiento ambiental, y se le ofrezca a los huéspedes alimentos que en su preparación no respeten el medio ambiente. En el menú utilizamos la mayor cantidad de insumos producidos localmente, muchos se producen en la misma finca, y otros se compran a productores vecinos, esto además de ser un punto importante en la calificación CST, nos inserta dentro de la comunidad".



Chef Rodrigo Nuñez, "un chef debe entender de botánica, dominar las técnicas culinarias, ser creativo en la presentación de sus creaciones, pero además ser muy respetuoso con el ambiente, saber disponer de los residuos que genera en la cocina".



PROREPUESTOS
Hotelería • 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 PAIS

Bajo el respaldo de:
KEITH & RAMIREZ Industrial

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 Web: www.kr.co.cr



Arcoroc Professional

Impresione desde la primera copa

DISEÑO ÚNICO Y RENDIMIENTO SUPERIOR

Opal
SHARING MATTERS

- Transparencia única
- Más Fino y brillante que el cristal
- Más resistencia a golpes que el vidrio
- Garantía de 2000 lavadas industriales
- 3 veces más resistente que la porcelana
- A prueba de rayaduras

Línea Institucional hoteles y restaurantes **yamuni mayoreo**

www.yamuni.com Yamuni Mayoreo Tel. 2255-2066
De Mc Donalds / Sabana 200 mtr. al este

Empanizadores con Omega 3, EPA y DHA

Las tendencias mundiales de alimentación reflejan un interés de los consumidores hacia los alimentos, que además del valor nutritivo, aporten otros beneficios a las funciones fisiológicas del organismo humano, razón por la cual, las industrias de alimentos realizan sus propios esfuerzos por producir alimentos funcionales.

En opinión de los expertos, muchas de las enfermedades crónicas como cáncer, obesidad, hipertensión, trastornos cardiovasculares, se relacionan directamente con la dieta, y en este sentido, existe evidencia del impacto negativo que genera la carencia de Omega 3.

En Costa Rica, un estudio sobre la "Incidencia de enfermedad cardiovascular", características de los sobrevivientes de infarto y el consumo de alimentos protectores; reflejó que el tico dejó de comer o bajó el consumo de muchos alimentos que tienen 'efectos protectores' ante infartos del miocardio y otras enfermedades cardiovasculares.

Los estudios, realizados durante 21 años por la Universidad de Harvard, la Universidad de Costa Rica (UCR) y el Instituto Costarricense de Investigación y Enseñanza en Nutrición y Salud entre 20.000 ticos, señalan que existe una deficiencia de Omega 3 en la dieta.

Recientemente, Industria Los Patitos S.A. desarrolló empanizadores de Pollo y Pescado enriquecidos con Omega 3, EPA y DHA que ayudan a reducir el riesgo de enfermedad cardiovascular y mejorar funciones mentales y visuales.

Específicamente el Omega 3 contribuye a mejorar el perfil lipídico, reduciendo el colesterol alto y los triglicéridos, con lo cual brinda protección cardiovascular. El DHA es un ácido que se encarga de la buena estructura cerebral, y por su parte, el EPA es un ácido que se encarga del rendimiento mental.



“Además de proporcionar sabor, suavidad y textura agradable, el empanizador contribuye con el equilibrio nutricional de los consumidores”, explicó Isabel Simpson Gerente General de Industria Los Patitos S.A, una empresa 100% costarricense con más de 65 años de producir y comercializar achiote, condimentos y especias para el consumidor final y la industria alimentaria.



Empanizadores Los Patitos. Disponible también en tamaño institucional
Tel. 2239 2111.

Todo
su negocio
en la
palma
de su
mano



S&G
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
www.sygsistemas.com



YA ABRIÓ

Tips OUTLET STORE
Ofertas y más!

AQUI encontrará de todo en artículos para su hotel, su cocina o su hogar.

TODO a precios de **LOCURA**

VISITENOS en las instalaciones de TIPS en Pomas, contigo a la megatienda.

Tel: 2543-2100

Recorte este cupón y al presentarlo, obtenga un descuento del **10%**

Tips OUTLET STORE
Ofertas y más!

No aplica con ninguna otra promoción ni otros descuentos.

II Congreso Nacional de Restaurantes



Dos días para actualizarse, encontrarse con colegas y compartir las buenas y las malas. El II Congreso de Restaurantes, organizado por la Cámara Nacional de Restaurantes, Cacore, fue una excelente oportunidad para los que buscaban esa recarga de pilas tan necesaria en este sector que genera más de 83 mil empleos directos y otros 45 mil indirectos.

En esta segunda edición del congreso, frente a la necesidad de fortalecer al sector en el contexto económico mundial, Cacore propuso como eje temático el mercadeo y las ventas, con la participación de conferencistas nacionales e internacionales, y el apoyo del Instituto Costarricense de Turismo, comprometido en la promoción de Costa Rica como un destino turístico gastronómico.

Eso sí, el departamento de Alimentos y Bebidas del hotel Herradura, sede del congreso, se lució con la comida, no podríamos esperar menos del equipo de Álvaro Rojas y Carlos Castrillo, quienes escogieron un menú que llenó las expectativas del exigente público que tuvieron durante ambos días.

El II Congreso Nacional de Restaurantes, organizado por CACORE, contó con la participación de expositores nacionales e internacionales.



cek

Productos de limpieza para hoteles y restaurantes

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



MUEBLES Y CACHERAS

MUEBLES Y MESAS EN ACERO PARA COCINA

- Acero inoxidable 430.
- Patas ajustables.
- Base inferior ajustable.
- Acabado brillante.
- Entrega inmediata.
- Con y sin respaldo.
- Con y sin piletta (1,2 o 3 piletas).
- Amplio surtido de accesorios: Repisas, bandejas, arriostres.
- Fondo de 70 cms.
- Frente de 90, 120, 150, 180, 210 y 240 cms.
- Refuerzo interno elimina ruido y da estabilidad de trabajo.

CACHERAS

- Estilos: Cuello Ganso y Pre rinse.
- Cacheras de operación automática.
- Fabricación Comercial en acero inoxidable.
- Amplio stock de repuestos y accesorios.
- Fáciles de instalar.

Tips

Tel: 2543-2100
 Dpto de Servicio al Cliente ó Ext 611

www.ipsat.com

Un Añejo con nueva presentación



Mario Gutiérrez, gerente de mercadeo y ventas de Bacardí Costa Rica y Gerardo Mora, de Ciamesa, representante de la marca en el país, durante la presentación de la nueva imagen de Ron Bacardí Añejo.

El Ron Bacardí Añejo renovó su presentación. Ahora su botella es más estilizada y se resalta la marca Bacardí, aunque el sabor sigue siendo el mismo. La sexta generación de maestros del ron de la familia, son los encargados de supervisar la producción, utilizando fielmente la fórmula con la que el fundador, Facundo Bacardí, produjo la primera remesa en la Cuba de 1862.

Este ron se caracteriza por su color ámbar, sabor suave con notas de frutas tropicales y el sutil aroma a madera, producto de un largo proceso de destilación, filtración y añejamiento en barriles de roble.

Según comentó Mario Gutiérrez, gerente de mercadeo y ventas de esa marca en Costa Rica, Bacardí Añejo era la pieza que faltaba en el portafolio de rones de Ciamesa, empresa encargada de su distribución. Gutiérrez se mostró confiado en su pronto posicionamiento. "Bacardí Añejo rápidamente se colocará en los lugares de preferencia del consumidor nacional. Bacardí es el ron más vendido del mundo, con presencia en más de 170 países y un volumen de ventas de 20 millones de cajas por año, sólo de Bacardí Blanco".



Ron Bacardí Añejo
Distribuye: Ciamesa
Tel: 2264- 5000.



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

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

Su integridad 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) 2241-0591, 2240-6592
F. (506) 2235-6690
E. info@mysevensuite.com

Arconoc Professional

El buen gusto se condimenta con creatividad

TOME VENTAJA POR PRESENTACIÓN, RESISTENCIA Y ECONOMÍA

Opal
SHARING MATTERS

- Transparencia única
- Más Fino y brillante que el cristal
- Más resistencia a golpes que el vidrio
- Garantía de 2000 lavadas industriales
- 3 veces más resistente que porcelana
- A prueba de rayaduras
- Blanco perfecto
- Más liviano

Línea Institucional hoteles y restaurantes **yamuni mayoreo**

www.yamuni.com Yamuni Mayoreo Tel. 2255-2066
De Mc Donalds / Sabana 200 mtr. al este



aperitivos

25 años solitos

El restaurante Friday's de San Pedro está celebrando su cumpleaños 25, y su propietario Carlos Huevo comentó que se encuentra muy orgulloso de no pertenecer a ninguna franquicia, y que mira con nostalgia estos 25 años, "hemos sido testigos de los éxitos de varias generaciones, aquí han llegado a celebrar la graduación, los cumpleaños, primeras citas, y hasta de propuestas matrimoniales. Nos llena de satisfacción tener clientes que vinieron por primera vez hace 25 años y hoy vienen con sus hijos y nietos". Huevo comentó que algunas de las recetas con las que se abrió el restaurante todavía se mantienen, aunque otras ya se han ido sustituyendo... reinventando. Según dice, la clave para mantenerse durante este tiempo ha sido la combinación del menú, el ambiente y el servicio.

Cuando abrieron en 1985, no tenían vecinos, la competencia era escasa, por no decir ausente, pero los tiempos han cambiado, y la zona se ha convertido en un polo gastronómico, con restaurantes como Hooter's, Chichis, Chancay, Rostipollos, y una amplia oferta que incluye comida asiática, italiana, entre otros. Carlos Huevo se manifestó confiado en que sus nuevos vecinos serán un atractivo adicional para los clientes, "se esta formando una zona rosa de lugares conocidos y buenos, y esto va a generar más público en un sector que estaba prácticamente aislado".

Friday's llega a su aniversario con un hijo: el restaurante



¡Salud por aquellos tiempos en que servían la cerveza en Yarda!. En la foto Carlos Huevo y su esposa María Elizondo, propietarios.

Weekend's by Friday's, abierto hace dos años en Heredia, donde ha tenido gran aceptación, según nos comentó su fundador mantiene el mismo menú, los mismos precios, pero en un ambiente más moderno, se podría decir que es la evolución de Friday's.

¡Huevos Fresquitos!



Pedidos: Tel.: 2296-1155 Fax: 2232-1468

Receta Navideña

Rompope Light

Qué les parece recibir a los clientes este fin de año con una receta tradicional, pero con la buena noticia de que una copita no es prohibida ni siquiera para los diabéticos...

Aquí les dejo este Rompope Light, que nos aportó Adriana Navarro, Nutricionista de Nutrelight.

Ingredientes

3 tazas de leche semi descremada + ½ taza
1 Lata de leche evaporada 0% grasa
1 ½ taza de Splenda endulzante granulado
5 yemas de huevo
Canela en astilla
Nuez moscada recién molida
2 cucharadas de maicena
Media taza de ron u otro licor como coñac.

Preparación

Mezcle la leche evaporada con las tres tazas de leche descremada y la canela en astilla. Ponga a fuego medio hasta que hierva. Deje reposar. Aparte licue las yemas con media taza de leche, las dos cucharadas de maicena, la nuez moscada y la Splenda endulzante granulado. Coloque de nuevo las leches a fuego bajo sin olvidar revolver constantemente, es indispensable no sobrecalentar, ó la mezcla puede cortar. Agregue poco a poco la mezcla de yemas, sin dejar de revolver hasta que cambie la consistencia. Aparte del fuego y deje enfriar. Pase por un colador fino. Agregue el ron. Sirva en copas o vasos pequeños.



Información Nutricional por porción:

178 Kcal
8 g proteína
10 g de carbohidratos
6 g de grasa

ELEGANZZA
UNIFORMES

¡La marca de su empresa debe verse bien y lucirse con orgullo!

Tels: (506) 2249-2356. Fax: (506) 2249-2592
www.uniformeseleganza.com. info@uniformeseleganza.com

C&S
Chef & Sommelier

Todo el placer
en una copa

Brinde a sus clientes un disfrute excepcional del vino

- Diseño vanguardista por tres de los Sommeliers más importantes de Francia
- Transparencia única
- Acabado más fino y brillante que el cristal
- Rendimiento profesional: garantía de 2000 lavadas industriales

Línea Institucional hoteles y restaurantes **yamuni mayoreo**

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

AMBIENTE FRESCO QUE PERDURA TODO EL AÑO



AIRPRO
CORNER 2011



NUEVA LÍNEA AIRPRO 2011: CON REFRIGERANTE ECOLÓGICO, DISEÑOS ULTRAMODERNOS Y ALTÍSIMA EFICIENCIA ELÉCTRICA.



Encuéntrenos en:
TIENDA COOLSPOT: (506) 2226.8071
En **TODO EL PAÍS** con nuestra Red de Distribuidores
drcool@coolspot.cr | info@multifrio.com | www.coolspot.cr

Síguenos en:



Seguro para hoteles ¿un mal necesario?




Si bien en Costa Rica la incidencia de accidentes en hoteles y restaurantes es baja, lo cierto es que las desgracias ocurren, y lo mejor en este caso es estar asegurado. El artículo 1045 del código civil, determina que cualquier accidente que sufra el cliente, en las instalaciones, causadas por el mal estado del edificio, o por negligencia de los empleados, debe resarcirse. Dependiendo del accidente, esto puede conllevar demandas millonarias contra el establecimiento, por lo que, si no lo tiene, el seguro debería estar en el "top cinco" de su lista de buenos propósitos para este 2011.

Karen Morales, Gerente General de Interseguros

"Con la apertura de seguros tendremos mayor oferta de servicios,

Soluciones Limpias

Concesionario para Costa Rica de  Ceiling Pro International

Limpiezas Profesionales de Cielos de Cocinas Industriales en Hoteles y Restaurantes

Beneficios:

- Higiene y Sanitización.
- Asegura Inocuidad de los alimentos.
- Incrementa la iluminación hasta un 30%.
- Desinfecta y Desodoriza.
- Amigable con el Medio Ambiente.
- Mantiene las propiedades de los cielos.
 - Absorción al ruido y Resistencia al Fuego.
- Impresionante Ahorro en Costos. (Hasta un 75%).

Eliminamos:

- Grasa de Cocina.
- Residuos de Aceite Quemado.
- Residuos de Llama de Gas.
- Residuos de Comida.
- Suciedad Atmosférica.
- Tabaco y Hollín.
- Emisiones de Escape de Carbono.
- Herrumbre.



Limpieza de Cielos Acústicos



Llámenos y consulte por nuestra Demostración sin costo.

Tel.: (506) 2222-2226

servicios@grupopromark.com

www.grupopromark.com

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



Según comentó Karen Morales, Gerente General de Interseguros, la asesoría es lo más importante al momento de elegir un seguro, “elija un proveedor que aclare todas sus dudas, que le asesore sobre las posibilidades del seguro que está adquiriendo, así como de las limitaciones, así evitará sorpresas desagradables en el futuro”. Morales señaló que algo fundamental en un seguro para hoteles y restaurantes es que en caso de un siniestro pueda recuperar la inversión, y además seguir operando.

“Una excelente opción para este tipo de negocios es el

seguro todo riesgo y daño físico, con cobertura de interrupción de negocio, que en caso de siniestro, permite al hotel recibir el pago de ingresos por ventas proyectadas para ese periodo, además de otros beneficios que permiten levantar el edificio y volver a operar en corto plazo”.

¿Tiene dudas sobre el seguro para su hotel o restaurante?

Interseguros: Agencia de seguros

Tel: 2220-2828.



el cliente tiene que aprovechar esta coyuntura. Antes de adquirir un seguro, pregunte qué cubre y qué no”.



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



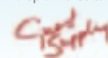
AMENICORP

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:

 Card Spirit



¡Sus huéspedes deben dormir como en el hogar!

Por: Proursa

Para el huésped de un hotel que disfruta del placer de la fina comida, el buen servicio y las agradables instalaciones, su siguiente necesidad a satisfacer será sin duda, la comodidad de una habitación.

En particular, la calidad y confort de los colchones son elementos fundamentales para asegurar el descanso del huésped y atribuirle al hotel, su más merecida "estrella". De acuerdo a esta premisa y a la nueva tendencia de los hoteles de considerar el buen dormir como prioritario, Colchones ENSUEÑO de PROURSA presenta su línea hotelera de Colchones de Resortes o de Espuma de Poliuretano.

Los colchones ENSUEÑO son diseñados con una óptima combinación de soporte y confort por sus estructuras internas de tipo ortopédico, que mantienen al usuario en la posición correcta al dormir mientras la suavidad de la exclusiva espuma de poliuretano VISCOELÁSTICA o Memory Foam en su sistema Pillow Top, provee de una superficie extra suave en el forro con tejido de punto e hilados crudos de preciosos acabados.

PROURSA es fabricante de espuma de poliuretano y colchones desde 1969 y utiliza estándares de calidad mundial reconocidos en Costa Rica.

Sus precios de fábrica brindan siempre un beneficio adicional a los clientes del segmento de Hotelería, con una excelente relación de precio/calidad para la inversión en el buen dormir de sus huéspedes.

La calidad de los colchones ENSUEÑO es respaldada por una garantía real sobre defectos de fabricación y un plazo definido para cada tipo de estructura de espuma o resortes según el modelo de colchón.

Estamos seguros que tenemos el modelo y tipo de colchón acorde a su necesidad y presupuesto. Solicítenos una muestra de los colchones ENSUEÑO y asegure confort y descanso para que sus huéspedes duerman como en el hogar.



Distribuye: Proursa
Tel: (506) 2285-0505

LINEA Ensueño HOTELERA

¡Sus huéspedes deben dormir como en el hogar!

Colchón Ortopédico SUPER

100% en espuma de poliuretano
Estructura: Ortopédica
Tela: Antialérgica para colchón
Soporte: firme

Colchón de resortes SPRING

Malla de resortes con soportes de espuma de poliuretano.
Estructura: Ergonómica
Tela: Premium Antialérgica para colchón.
Soporte: Ergonómico firme

Colchón COMPACT con orillado PILLOW TOP

100% en espuma de poliuretano
Estructura: Ergonómica
Tela: Premium Antialérgica para colchón.
Soporte: Ergonómico firme

COLCHONES Ensueño
DORMIR BIEN PARA VIVIR MEJOR
PROURSA

Alto de Guadalupe
2285-0505

www.proursa.com

Colchones de calidad a precios de fábrica!

*Corporación
Euroalimentos*

les desea Felices Fiestas a todos sus clientes

1  % ITALIANO

**¡IL MASSIMO
DELLA QUALITÀ!**

www.euroalimentoscr.com

MÁQUINAS PARA CAFÉ ESPRESSO Y CAPPUCCINO

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



Tel.: 2291-1151

Diagonal a oficinas centrales de Pizza Hut, Pavas Condominios Zora, Local No. 15
E-mail: info@saeco.co.cr • www.saecocentroamerica.com

 **Saeco**

Espresso Feeling



¿Es el baño un espacio olvidado?

Cuando se piensa en la construcción o remodelación de un hotel, se habla de la cocina, de áreas comunes, y desde luego habitaciones, pero pocas veces se piensa en los baños, un área tan importante como las demás, que casi siempre queda a la suerte del presupuesto.

Para Julieta Jurado, Diseñadora de Interiores de Indisign, la tendencia en baños es la "limpieza del diseño", y es que la expansión de las ciudades, así como la racionalización de los recursos a nivel de espacio, hacen necesario diseñar de una manera más responsable, y la limpieza de diseño hace que el lugar parezca más grande.

Jurado agregó que el tamaño de un baño de hotel va ligado al sitio donde esté ubicado y al cliente meta, ya que no es lo mismo un baño de un hotel de playa, donde el cliente va a pasar más tiempo, que el baño de un hotel de ciudad.

¿Cómo están sus baños?

Hay ciertos detalles que no pueden aceptarse en un baño, ponga a prueba el diseño de los de su hotel, según esta lista de los inaceptables que nos envió la diseñadora de interiores:

- Una puerta de baño que abre directamente al inodoro
- Tinas que quedan muy altas y hacen difícil el salir de ellas
- Pisos de cerámica resbalosos
- Cortinas de baño que al abrir entran prácticamente en el inodoro
- Espacios que al estar de pie frente al lavatorio prácticamente obligan al usuario a tocar con la parte posterior de las piernas el inodoro.

"Todas estas cosas son calificables como "no" en un baño. Todas se pueden mejorar con pequeños trucos pero claro que hay otras que son insalvables en una remodelación ya que muchas veces implican el cambio en los elementos mecánicos. Aunque siempre puede haber una salida airosa". Julieta Jurado.



La cara cambiante de el huésped para el 2020

Un nuevo estudio realizado por Amadeus concluye que los huéspedes de los hoteles del 2020 esperan una experiencia completamente personalizada en su estadía, creando nuevos retos para los hoteleros de vanguardia. El estudio entrevistó a 600 personas alrededor del mundo, de las cuales el 40% labora en la industria de turismo. El reporte predice que en el futuro, los huéspedes podrán diseñar cada aspecto de su experiencia en el hotel, incluyendo tecnología, servicio, la habitación, el viaje, precios y comunicaciones.

El hotel del futuro será más personal, conectado y con mayor respuesta. Con requerimientos cambiantes de los huéspedes, muchos hoteles se adaptarán para ofrecer múltiples necesidades y peticiones, e innovaciones tales como muebles inteligentes, nutrición personalizada y tecnologías con respuesta.

Nueve de cada diez entrevistados sienten que el huésped del hotel del 2020 esperará que su estadía sea personalizada, conforme a las escogencias hechas a la hora de reservar el hotel antes de su llegada.

Anticipación y rápida implementación serán claves para el éxito de los hoteles.

Cadenas hoteleras del futuro tendrán la habilidad de captar oportunidades, desarrollar estrategias efectivas e implementar cambios de programas con rapidez. El reporte recalca el rol fundamental de sistemas de tecnología para ayudar a los hoteles a estar a la vanguardia y lograr cumplir las necesidades de sus clientes.

Fuente: <http://www.hotelsmag.com>

3M™ Limpieza



La verdadera limpieza

en su Hotel y Restaurante

Los productos **3M** redefinen el concepto de limpieza en los restaurantes y hoteles.

Limpie a fondo apoyándose en la tecnología **3M** y obtenga los resultados que espera con menos esfuerzo y dinero.



Limpiador acero inoxidable
Stainless steel and cleaner



Paño Microfibra



Cintas antideslizantes



Alfombras Nomad



Diamond pads



Limpiador líquido para planchas de cocina Quick Clean



Sistema de limpieza Twist and fill (químicos)

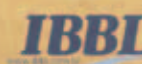
Contáctenos para mayor información: 2277-1130 • www.3m.com/comcare



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 • ventas@electrofriocr.com • Santo Domingo de Heredia.

Productos especializados de limpieza

Desconfiar de los productos de limpieza que ofrecen muchas soluciones en un solo envase es el consejo del doctor Jorge Álvarez, Regente Químico de Laboratorios Químicos Arvi, encargado de realizar las fórmulas de los productos de esta empresa costarricense, desde hace más de 20 años.

Álvarez asegura que difícilmente un solo producto podrá solucionar múltiples problemas, por eso en Arvi la investigación se enfoca en el desarrollo de productos especializados, "no podemos pretender que una misma fórmula nos funcione para limpiar, desinfectar o esterilizar".

Cada producto debe llevar la concentración necesaria para cumplir sus funciones, por ejemplo en el caso de la limpieza, se aconseja el uso del Detercel AS 20 o 25,



Al momento de comprar productos de limpieza, tenga en cuenta cuál es su propósito, y no olvide asesorarse sobre el uso adecuado. El doctor Jorge Álvarez, Regente Químico de Laboratorios Químicos Arvi, recomienda elegir productos especializados para cada necesidad.



**LABORATORIOS QUIMICOS
ARVI S.A.**

Química perfecta para vivir mejor...

**Empresa Certificada
ISO 9001:2008**

**Especialistas en la fabricación
de productos de limpieza y
desinfección profesional.**



Tel.: 2279-9555

www.laboratoriosquimicosarvi.com

- ARVI-GEL® • CLORIDEX® • DETERCEL ANTISÉPTICO® •
- DETERCEL AS® • ESTERILIX® • POVIDEX® • TIODEX® •
- REACTIVOS GAMMA® • SOLVENTES DE ALTA PUREZA •

dependiendo de la concentración de ácido sulfónico que contenga, el cual se utiliza para limpieza de artículo o superficies con mucha grasa y suciedad.

En el caso de los desinfectantes, la función se basa en destruir los gérmenes y micro organismos presentes, a excepción de las esporas bacterianas, las cuales sólo se eliminan con un esterilizante. En esta categoría entran productos como Providex, Cloridex, Clorain, Criana, y el Detercel especial, en espacios como cocinas, baños, e incluso el lavado de manos, con un efecto residual de seis a ocho horas, durante el que evita el crecimiento de bacterias.

Cuando es necesario esterilizar un espacio u objetos, para eliminar toda forma de vida microbiana, incluyendo las esporas bacterianas, se requiere de productos como Esterilix y Tiodex, cuya efectividad también va ligada al tiempo de aplicación, en algunos casos, como las salas de operación, se requiere exponer durante varias horas. "Las esporas son los microorganismos más resistentes, muy difíciles de eliminar, ya que se encuentran encapsuladas en varias capas o membranas celulares, es por eso que un desinfectante o un limpiador no los elimina, porque solo logra atravesar sus primeras capas", comentó la doctora Laura Quirós, encargada del Departamento de Investigación y Desarrollo de Laboratorios Arvi.

 Tel: 2279- 9555



Nueva sucursal de Omega en Alajuela

Con el propósito de facilitar la gestión de sus clientes, Equipos de Refrigeración Omega abrió una sucursal en Alajuela.

Omega es una empresa nacional fabricante de equipo de cocción, refrigeración, cuartos fríos y salas de procesos para carnicerías. Cuentan con toda la gama de repuestos, y garantía de los productos, así como servicio de mantenimiento técnico.

La nueva sucursal está ubicada 50 mts al oeste de materiales Arpe, y durante todo el mes de diciembre contará con una promoción de cámaras y congeladores.


 Tel: 2430-7110

La Máquina de hacer Dinero...



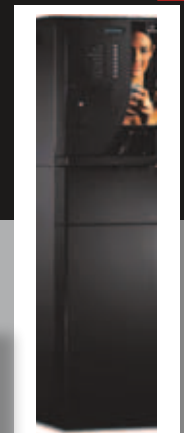
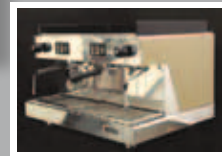
y la **Línea más Completa de Equipos** para la preparación de bebidas frías y calientes



 Máquinas para café Espresso y Capuccino, automáticas y manuales



 Licuadoras industriales



 Vending Machines

SERVICIO 
postventa

Soporte Técnico
Stock de Repuestos

capresso 

Tel.: 2234 7404 Fax: 2253 5296
e-mail: info@grupocapresso.com
www.grupocapresso.com

No deje para mañana ...Lo que puede ganarse **HOY!**



aperitivos

Muebles Na'lakalú

Incursiona en Panamá

Na'lakalú, empresa costarricense fabricante de muebles, está realizando negociaciones en el país vecino. Según comentó Melissa Araya, Gerente de Proyectos Habitacionales de la empresa, Na'lakalú está gestionando con importantes cadenas hoteleras en Panamá, en proyectos de más de 600 habitaciones. "Estamos suministrando a los Hoteles productos de madera para los detalles y acabados internos como puertas, rodapiés entre otros, así como los muebles de habitaciones, áreas sociales y demás, para nosotros es una gran oportunidad, ya que la calidad de nuestros muebles con el tiempo se han convertido en nuestra mejor carta de presentación", dijo Araya.

Muebles Na'lakalú ofrece el servicio de fabricación de muebles a la medida para grandes proyectos como Hoteles, Restaurantes y cafeterías, además de otros materiales de madera como puertas, rodapiés, guarniciones. Con la ventaja de que al contar con su propia fábrica, y producción de madera, pueden garantizar entregas a tiempo, a precios competitivos.



Melissa Araya, Gerente de Proyectos Habitacionales de Na'lakalú, "Nos diferenciamos por ofrecer diseños a la medida para el desarrollo de cada proyecto, damos garantía y calidad de alto tránsito, indispensable en el segmento institucional".



Muebles Na'lakalú
Tel: 2453-8003.



Ana Jane Lemarie, Presidenta de la Red Nacional de Pequeños Hoteles de Costa Rica, durante el reciente congreso hotelero organizado por la RNPH, comentó que la Red constantemente busca nuevos convenios para beneficiar a sus agremiados. Durante el congreso, la Red firmó un acuerdo de cooperación con Bancrédito, a través del cual los miembros tendrán facilidades de financiamiento, con intereses más bajos.



Tel: 2233-2640.
Info@rednaph.org

La unión hace la fuerza

Las compras de un hotel de 10 habitaciones posiblemente no representen un volumen importante como para ser objeto de grandes descuentos. Pero si hablamos de compras para 368 hoteles, entre 5 y 50 habitaciones cada uno, la historia es diferente. Ese es el número de afiliados con que hasta ahora cuenta la Red Nacional de Pequeños Hoteles de Costa Rica, RNPH, y que tiene como principal objetivo buscar alianzas y beneficios para sus afiliados.

Según comentó Ana Jane Lemarie, Presidenta de la RNPH, entre el 80 y el 85% de los hoteles del país están dentro de esta categoría, de los cuales el 40% ya forma parte de la red. "El crecimiento de la RNPH ha sido acelerado, la red comenzó a organizarse hace 2 años y medio, iniciamos con 12 afiliados, y hoy contamos con 368, nuestro propósito es buscar alianzas que favorezcan a nuestros asociados". Los beneficios incluyen una página web de búsqueda de hoteles muy bien posicionada, calificada como una de las mejores de Centroamérica en buscadores, que es www.pequenoshoteles.com, además convenios para capacitaciones a los afiliados, en conjunto con el INA, Canatur, y la Cámara de Hoteles. En tecnología la red logró negociar la elaboración de un software Front Desk especializado en hoteles, desarrollado a la medida para los pequeños hoteles de Centroamérica.

En cuanto a compras, el más reciente alcance de la Red fue la creación del "Bodegón Hotelero", un sistema de compras por Internet, en el que los afiliados reciben descuentos en diferentes categorías de productos.

LAS TORRES



SIROPE GOURMET - GLACES - TOPPING - 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.lasstorrescr.com

¿Le llegó la hora de pintar?

Después de un largo invierno llega el momento de desempolvar las brochas, y preparar techos y paredes para la temporada alta. Si el tema del mantenimiento de la pintura le resulta incómodo, le contamos que existen alternativas para hacerlo más fácil. Las empresas proveedoras de pinturas ofrecen también servicio de mano de obra, como es el caso de Pinturas Celcolor, según comentó Maribel Brenes, encargada de mercadeo de esa empresa, dejar el trabajo de pintura en manos de un proveedor es una excelente alternativa a los elevados costos de contratación, evitando el pago de pólizas de seguro a los trabajadores, y asegurando al mismo tiempo un resultado impecable.

“En Celcolor ofrecemos tanto la pintura como la mano de obra. Contamos con personal altamente calificado en manejo de los materiales y en su aplicación, por lo que garantizamos el resultado”. Brenes agregó que muchas veces se compra el material, y no se aplica en la forma adecuada, por lo que el usuario se queja de la pintura, cuando en realidad la culpa es de la forma en que se aplica. En Celcolor garantizan la estabilidad del producto por un año, en el envase, mientras que cuando se contrata el servicio de ejecución de obra, la garantía va de tres a cinco años en el acabado final.

“Cuando nosotros ejecutamos la obra podemos garantizar excelentes resultados, ya que controlamos todo el proceso. Con este sistema de contratación hemos trabajado en proyectos como las agencias del Banco Nacional en casi todo el país, el Banco Central, el hotel Paradisus Playa Conchal, la Municipalidad de Cartago, así como proyectos hoteleros en diferentes provincias”, dijo Brenes.

Ahorrar en gastos como la póliza de seguro, y pérdidas en desperdicio de materiales son solo algunas de las ventajas de contratar el servicio de pintura a una empresa como Celcolor. En cada proyecto se coordina con el contratista para realizar el avance de la obra y causar el mínimo impacto en los huéspedes o clientes.



Celcolor: Venta de pintura y servicio de mano de obra
Tel: 2279-9555.



REFRIGERACION

OMEGA

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

www.refrigeracionomega.com
info@refrigeracionomega.com

TECNOLOGIA MUNDIAL CON TALENTO LOCAL



Recepción Santa Ana

Carretera de Santa Ana
Teléfono: (506) 2286-2121
Fax: (506) 2286-2085
www.refrigeracionomega.com

Recepción San José

Rta 18, 100 m. del cruce de la
Carretera de San José
Teléfono: (506) 2248-0010
Fax: (506) 2248-0005
www.refrigeracionomega.com

Fábrica en Santa Ana

Calle 100 de Santa Ana
Teléfono: (506) 2286-2085
Fax: (506) 2286-2085
www.refrigeracionomega.com



Hoteles y restaurantes no deben pagar impuestos sobre ganancias por diferencial cambiario

Este 15 de diciembre vence el plazo para la presentación del impuesto sobre la renta y desde los grandes proyectos hoteleros hasta los pequeños hoteles y restaurantes pueden tener dudas sobre si las ganancias generadas por diferencial cambiario deben o no ser declaradas, si son gravables o no lo son.

Por Francisco J.M. Holdridge, Economista

Ésta preocupación se da porque al tener, muchos de estos proyectos, sus pasivos (deudas) en moneda extranjera (dólares), cuando se reevalúa la moneda local, el valor de sus pasivos traducidos a colones, decrece considerablemente, lo cual genera la ilusión de una ganancia por diferencial cambiario.

Este efecto proviene del hecho de que al presentar sus impuestos en colones las empresas, al hacer sus declaraciones, deben convertir el valor de sus activos en moneda extranjera a colones.

Con un colón que sube de valor, una deuda que en moneda extranjera no ha variado durante todo el año, al convertirla en colones parece haber disminuido. Esa disminución de la deuda en colones es la ganancia por diferencial cambiario.

Sin embargo, el proyecto sigue teniendo la misma deuda en moneda extranjera, a pesar de haber hecho la conversión contable de su deuda de dólares a colones, la deuda no ha cambiado ni se ha convertido y los administradores del proyecto nunca han tocado esta la ganancia por diferencial cambiario que sólo aparece contablemente.

Si existiese certeza sobre el comportamiento del tipo de cambio no sería tan grave la situación, dado que la ganancia por diferencial cambiario sería cobrada en algún momento por parte del administrador del proyecto, sin embargo en un esquema de tipo de cambio flexible como el nuestro (En Costa Rica existen Bandas Cambiarias, que desde un punto de vista práctico se comporta como un tipo de cambio flexible siempre y cuando el tipo de cambio no toque la banda cambiaria) el año próximo la moneda extranjera podría revaluarse hasta a su estado anterior de manera que el administrador del proyecto habría pagado impuestos sobre ganancias que nunca obtuvo realmente.

Lo que dice la Ley

Ahora, es importante tener claro que mas allá de las consecuencias negativas que pueda o no tener un impuesto, las leyes de la República deben respetarse, es por ello que es fundamental comprender lo que dice la ley a este respecto. El Reglamento de la Ley del Impuesto sobre la Renta, emitido por el decreto ejecutivo 18445, vigente desde el 23 de septiembre de 1988 es muy claro cuando indica que las ganancias por diferencial cambiario son gravables. Sin embargo la Ley del Impuesto sobre la Renta vigente desde Mayo de ese mismo año no establece que estas ganancias sean gravables.

Por lo tanto el Reglamento de la Ley del Impuesto sobre la Renta crea en si mismo un impuesto a pesar de que, tal como nos lo indica el abogado especialista en temas de derecho tributario Sergio García, "sólo el cuerpo más representativo de la democracia costarricense puede poner impuestos". Esto nos permite darnos cuenta de que el Reglamento de la Ley del Impuesto sobre la Renta, se adjudicó poderes que no le correspondían y por lo tanto hay elementos del reglamento que no coinciden perfectamente con el espíritu de la ley.

Aun así este hecho no le da la libertad al estado de dejar de cobrar el impuesto sobre las ganancias por diferencial cambiario, porque tal y como indica el Socio de Legal e Impuestos Sergio García de la firma KPMG cuando el estado dicta un acto o reglamento, tiene que aplicarlo siempre, aunque lo perjudique, lo cual explica porqué se ha aplicado el reglamento desde 1988. Sin embargo si éste afecta al contribuyente, en esta circunstancia el contribuyente puede aducir que el Reglamento en su indicación de que el Impuesto sobre las ganancias por diferencial cambiario son gravables no es coincidente con la ley y por ende puede apelar a la ley en caso de no pagar dicho impuesto.

Sugerencias para Hornear y cocinar con **Splenda**[®]

Endulzante Sin Calorías



Dulces

En recetas en las que la cantidad de azúcar es considerablemente alta, el azúcar normalmente contribuye en gran medida a la estructura y la textura de la preparación. Para obtener los mejores resultados, recomendamos reemplazar únicamente hasta el 25% del azúcar requerida por **SPLENDA[®] Granular**, en lugar de reemplazar toda la cantidad de azúcar.



Cremas

Cuando batas mantequilla o margarina con **SPLENDA[®] Granular**, la mezcla parecerá menos suave que con azúcar y podría separarse al agregarle huevos. Este resultado es normal y debes continuar con las instrucciones de la receta.

Volumen y altura

Quizá notes un menor rendimiento en volumen y altura cuando sustituyas el azúcar por **SPLENDA[®] Granular**.

En algunos casos, los pasteles y los bizcochos no tendrán el mismo volumen comparado con sus equivalentes con la cantidad total de azúcar, ¡pero su sabor será igualmente delicioso!

Para obtener más volumen: Utiliza moldes redondos de 20 cm con laterales de 5 cm en lugar de fuentes redondas de 23 cm. También puedes agregar 1/2 taza de leche en polvo descremada y 1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio por cada taza de **SPLENDA[®] Granular**.



Café Britt Costa Rica, S.A.
2277-1620
ventas@cafebritt.com
www.cafebritt.co.cr

Johnson & Johnson de Costa Rica S.A.

línea gratuita de servicio al consumidor

08000-161027

e-mail: consumidor@its.jnj.com



Diseño | Ventas | Soporte | Repuestos

Nuevamente para el 2010
la industria reconoce nuestras marcas
como las mejores en sus categorías.



Proud supporter of you.™



Hornos Combi
Lavaplatos
Triturador de Alimentos
Procesadores de Alimentos
Rebanadoras
Balanzas

Hornos Tostadores de Sobremesa
Cocinas de Inducción
Rebanadoras/Cortadoras Manuales
Batería de Cocina



TIMELESS.

Blast Chillers
Mesas de Prep. Refrigeradas
Cámaras de Refrigeración/
Congelación



Parrillas

Sistemas de Extracción/
Ventilación

Máquinas de Hielo

Hornos de Banda

Refrigeración
para Bares

Lámparas
Calentadoras

Hornos de Microondas

Cotice con nosotros: 2223-0111 | www.kr.co.cr | info@kr.co.cr

Hoteles inteligentes: La inmótica como aliado en la hotelería

Si es amante de los avances tecnológicos, posiblemente ya ha escuchado el término inmótica, el cual significa incorporar un sistema de gestión automatizado que permite reducir el consumo de energía, aumentar el confort y la seguridad en un edificio.

Esta tendencia tecnológica, permite controlar el agua, la electricidad y la seguridad, a través de un simple móvil desde cualquier parte del mundo.

Mediante la inmótica, se tiene por ejemplo, la posibilidad de gestionar desde un mismo dispositivo la climatización, la seguridad, la iluminación y el control de accesos. Con esta unificación se consigue, un ahorro de personal, ya que sólo hará falta una persona responsable para ocuparse de todos estos servicios dentro de un edificio. También así, se evita que se cometan errores, por el manejo de múltiples redes funcionando al mismo tiempo.

Otra de las características de este sistema, es que promueve el respeto por el medio ambiente, algo muy apreciado, sobre todo en el ámbito hotelero.

En cuanto al ahorro que se consigue con la implantación de esta tecnología, es difícil predecir de antemano y depende de cada edificio en particular, pero oscila entre un 40% y un 70%.

Ya algunas cadenas hoteleras están incluyendo este tipo de tecnología en sus nuevos proyectos, en donde el usuario podrá prender y apagar luces, cerrar puertas o abrir ventanas con sólo hablar. Es posible que más pronto de lo que imaginemos esta tecnología será una realidad en nuestro país. El ahorro energético, y la facilidad en el manejo de la operación del edificio son dos puntos a su favor, pese a la inversión inicial que requiere, después de todo ya tenemos algunos edificios encaminados en este sentido, con accesorios que permiten el ahorro energético o de agua, como es el caso de la grifería o los inodoros de bajo consumo, y la tecnología de iluminación LEDs, que si bien requieren una mayor inversión inicial, el resultado a mediano plazo es que ahorran dinero, al tiempo que son amigables con el ambiente.

Hotel del futuro

Con las actuales condiciones del cambio climático, en definitiva un hotel del futuro, lo mismo que cualquier edificio, tendrá que ser amigable con el medio ambiente, ya no como un "plus", como sucede en nuestro tiempo, que se promociona como parte del mercadeo, sino como una necesidad.

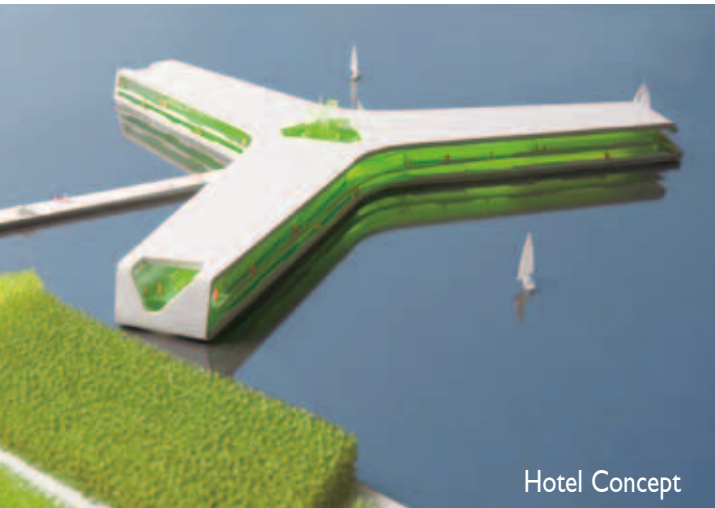
La diseñadora Julieta Jurado asegura que en definitiva la tecnología será la columna vertebral de los hoteles del futuro, "Visualizo un hotel con mucha luz, de espacios muy confortables y servicios personalizados, no masivos, en donde la atención se sienta prácticamente uno a uno y de tecnología que permita minimizar el recurso humano". "Hoteles sin recepción, en donde se atiende en pequeñas salas y computadores manuales pequeños conectados vía WiFi al servidor. Tarjetas que tengan memoria para cada cliente, por ejemplo que contengan la memoria de como a un usuario le gusta la altura del colchón, la temperatura de la habitación, los horarios y que al ingresarlo en el control de la habitación permita que éste se adecue a sus necesidades. Pero los cambios futuristas más notables van a estar en el uso de las comunicaciones y los recursos naturales como el agua y la electricidad".

La inmótica, puede hacerle

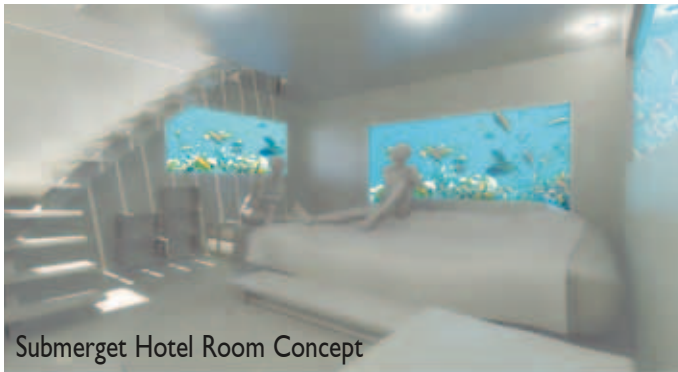




El Maya Pyramid se ubicará en las costas de Cancún, en México.



Hotel Concept



Submerget Hotel Room Concept

Propiedades flotantes

Para Joe Abruzzo, CEO de Oceanic-Creations, una empresa dedicada al desarrollo de hoteles flotantes, las principales características que definen a un hotel del futuro son el uso de tecnología, seguridad para los huéspedes, amigables con el ambiente, auto suficiencia, capacidad de reubicación, eficiencia energética y sostenibilidad.

Los cambios climáticos, la amenaza del deshielo de los glaciares ha sido el tema principal en la inspiración de los proyectos hoteleros flotantes de la empresa Oceanic Creations, la cual ha desarrollado materiales altamente resistentes, como producto de las investigaciones realizadas para construcción de barcos de la marina suiza, y que fueron patentados para uso comercial, sin perder las virtudes de la tecnología militar. Entre las principales razones que motivan a Oceanic Creations para desarrollar este tipo de proyectos se encuentra el hecho de que tradicionalmente la construcción con vistas al mar, o cerca de las costas ha sido la de mayor plusvalía, asimismo la de mayor costo. Por eso, los proyectos se visualizan como una oportunidad de crecimiento, que además presenta la posibilidad de ser movilizada a nuevos destinos.

Entre los primeros proyectos que están realizando se encuentra el hotel Maya Pyramid, diseñado desde el 2006, y cuya apertura está programada para el 2012. Según comentó Abruzzo, la apertura del Maya Pyramid se retrasó casi un año, ya que los inversionistas prefirieron “congelar” las nuevas aperturas, por la situación económica mundial.

Otros proyectos que se encuentran en desarrollo son dos hoteles más en Suecia, que siguen un modelo muy similar al Maya Pyramid, y un hotel con habitaciones bajo el mar, que estaría ubicado en África.

ahorrar a un hotel hasta un 70% de energía.



Kioscos de autogestión

Logic Controls, son equipos de última generación, los cuales se proyecta que en un futuro vayan a ser instalados en las habitaciones y los pasillos de hoteles, con el fin de que el cliente los utilice como kioscos de autogestión, en los cuales realizan sus pagos, solicitan "room service" sin necesidad del teléfono, navegando en un menú online por medio de pantallas táctiles y hacen sus propios "express check-outs".

La tendencia es que de la misma forma en que funcionan las terminales de cliente frecuente y de pre chequeo en los aeropuertos, así funcionen las recepciones de los grandes hoteles del futuro, donde los clientes habituales hagan sus reservaciones online desde sus casas u oficinas, lleguen a la recepción del hotel y en vez de pasar a la recepción normal, los espera una terminal touchscreen con un lector de su tarjeta de cliente frecuente que ya les prepara el "check-in" con la habitación disponible y sin intervención del recepcionista. Igual de automatizados serían los procesos de cargos y de check-out.

**Distribuye: Grupo Sinertech
Tel. 2225-8160**

Aire Acondicionado ecológico

Air Pro Eco Deluxe. Una obra de arte ecológica, que reúne tecnología ecológica con diseños de vanguardia. La línea 2011 es ultra-estética, ecológica, de alta eficiencia eléctrica. Estos equipos ofrecen adelantos tecnológicos tales como: auto-limpieza, el modo turbo, filtro biológico, reinicio automático, compensación de temperatura, filtro de carbón activo de iones de plata de filtro, equipo silencioso, filtro vitamínico.



Air Pro: AC, Música y Televisión

Moderno y eficiente, combina la eficiencia de los sistemas de enfriamiento con lo último en tecnología. La línea AC, Music & TV cuenta con pantalla digital, puerto USB para videos, publicidad de su hotel y última tecnología.



**Distribuye: Centro Mayorista CoolSpot
Tel: (506) 2226-8071**



Fluorescente purificador de aire

Purificador de aire y alternativa de ahorro energético. Mediante el proceso de ionización, este fluorescente compacto emite iones negativos a través de un filtro localizado en el centro del fluorescente que neutraliza los iones positivos y mejora la calidad del aire. Ayuda a eliminar el humo del cigarrillo, alergias, malos olores y acelera el metabolismo.



Lámparas LED

Las lámparas LED Sylvania, ofrecen una opción para sustitución directa de las lámparas incandescentes tradicionales. Reciba hasta un 90% de ahorro energético, alta eficacia luminosa, lo cual las hace 10 veces más eficientes que las incandescentes o halógenas, ofreciendo un 50% más de luz que las lámparas LED equivalentes en el mercado.

Larga vida de hasta 15.000 horas, luz blanca y cálida, encendido instantáneo y rendimiento elevado.

**Distribuye: Havells Sylvania
Tel: 2210-7600**



Llaves Capacitivas Helvex

Ideales para el uso en los baños de los hoteles del futuro, lo novedoso de este dispositivo Helvex es que no utiliza manerales o sensores expuestos o aparentes, sino que su funcionamiento se acciona con tan solo acercar las manos al mismo. Este es un producto muy moderno y que se presta para cualquier diseño innovador en los hoteles del futuro.

Distribuye: Helvex
Tel: 2203-2955

Cerradura de tarjeta de banda magnética

Se utilizan para controlar el ingreso de las habitaciones de los huéspedes de los hoteles. Son muy seguras, confiables, se eliminan los problemas de las llaves, por lo que se garantiza mayor comodidad para el huésped. Además, permiten amaestrar tarjetas para el personal del hotel, registra auditorías, aperturas de emergencia etc.

Las cerraduras marca Onity se caracterizan por un diseño único modular en dos piezas y una amplia gama de opciones, que le permiten adaptar las cerraduras a cualquier tipo de decoración. Se cambia la forma en que se percibe la tecnología, el diseño y la seguridad hotelera.



Distribuye: COSEY
info@coseycr.com
Tel: 2231- 0836

La más completa variedad en opciones para el ahorro de agua

Reafirmando su compromiso con el medio ambiente, Helvex® presenta su nueva línea de productos ecológicos diseñados con la finalidad de disminuir el consumo de agua con un perfecto funcionamiento y una excelente relación precio-calidad.



Inodoros con fluxómetro



descarga de 4.8 lts.

TZFI10WC48 • €143,000.00
Inodoro y Fluxómetro manual

TZFFC48BL • €288,000.00

(modelo ilustrado)

Inodoro y Fluxómetro de batería

TZFFB48BL • €288,000.00

Inodoro y Fluxómetro electrónico



descarga de 6 lts.

LHPD110BL • €148,349.00

(modelo ilustrado)

Inodoro y Fluxómetro manual

LHFB110BL • €291,349.00

Inodoro y Fluxómetro de batería

LHFC110BL • €291,349.00

Inodoro y Fluxómetro electrónico

WC Taza Tanque



TT-1 • €88,000.00
Inodoro 4.8 lts.

Mingitorios con fluxómetro



descarga de 0.5 lts.

LHM105BL • €192,000.00

Mingitorio y Fluxómetro manual

LHMF105BL • €315,000.00

Mingitorio y Fluxómetro de batería

LHMFC105BL €315,000.00

(modelo ilustrado)

Mingitorio y Fluxómetro electrónico

Mingitorios Secos

ahorro de miles de litros de agua



MGS • €175,000.00
Mingitorio Seco



MGO • €175,000.00
Mingitorio Seco

Lo invitamos a conocer como los productos Helvex® contribuyen a la preservación de nuestro medio ambiente. consulte nuestra lista de distribuidores en www.helvex.com.mx ó visítenos en:

Santa Ana: 1.5 km oeste de Forum 1, Complejo Industrial Condopark, Bodega 4 (506) 2203-2955 costarica@helvexinternacional.com



NOTA: Los precios no incluyen I.V. Consulte nuestra lista especial para proyectos

Estados Unidos México República Dominicana Puerto Rico Guatemala El Salvador Honduras Nicaragua Costa Rica Panamá Colombia Venezuela Perú Bolivia Chile Arabia Saudita Emiratos Árabes Unidos Kuwait



Guaitil:

Una opción de formación integral

Ese no era un día normal. Al menos no para las alumnas de la Academia de Alta Cocina Guaitil. Ellas estaban ansiosas porque esa tarde su instructora les mostraría cómo deshuesar un pollo.

Todo estaba listo para iniciar el reto entre pollo y estudiante: la tabla para carne, los guantes de látex, el cuchillo, el pollo, una puntilla bien afilada, y algunos ingredientes extra que caracterizan a estas estudiantes: muchos deseos de aprender y especial cuidado por los detalles.

La Academia de Alta Cocina Guaitil nació en el año 2004, con el propósito de formar mujeres profesionales en gastronomía, y desde entonces ha graduado a más de 60 alumnas con el título de Técnico en Cocina Hotelera, avalado por el Instituto Nacional de Aprendizaje, INA.

Según comentó Alejandra Flores Naranjo, Coordinadora General, el 90% de las egresadas ya está trabajando, muchas de ellas han sido contratadas en los hoteles donde realizan las prácticas. “El perfil de nuestras graduadas es idóneo para emplearse en la cocina de un hotel o restaurante, aunque también pueden optar por iniciar su propio negocio desde una cafetería hasta un catering service, ya que cuentan con la formación necesaria tanto para la elaboración de platos, como el control de costos, y la administración de un negocio”.

Algo en lo que insiste Flores es que en la formación académica de las estudiantes se incluye, además de las clases teóricas y prácticas propias de la carrera, una formación ética indispensable en el desempeño de su profesión. “Un cocinero debe tener mucha creatividad, dominar las técnicas de cocina, el uso de los instrumentos adecuados, orden, limpieza, cuidado en los detalles y una vocación

por su trabajo, en donde se refleje la ética como principio básico. Porque sin ética, no hay lealtad, y en una cocina no puede faltar este ingrediente”.

A fuego lento...

El plan de estudios se compone de cuatro programas, que en conjunto tienen una duración de dos años y medio. Cada uno de los programas se compone de 600 horas de clases teóricas y prácticas. Adicionalmente las estudiantes deben completar 180 horas de práctica profesional supervisada en una cocina hotelera. Han realizado prácticas en cocinas de hoteles como Costa Rica Marriott, Grano de Oro, Hilton Cariari, Palma Real, Real Intercontinental y Aurola, entre otros.

Programa de becas

La Academia Guaitil cuenta con un programa de becas, por medio del cual se le brinda apoyo económico a las estudiantes de escasos recursos. Un 90% de las graduadas de la academia ha recibido este tipo de ayuda, que dependiendo de cada caso incluye desde subvención de la matrícula, hasta el hospedaje y la alimentación. La directora comentó que para determinar el monto de la beca se realiza un estudio socio económico de la aspirante.

La Academia de Alta Cocina Guaitil es uno de los proyectos que promueve la Asociación de Arte y Cultura, entidad sin fines de lucro, perteneciente a la organización religiosa Opus Dei.

La escuela se encuentra en las instalaciones del colegio Guaitil, hogar empresa, de educación secundaria femenina, el cual a su vez administra toda la gestión del Centro de Residencia Estudiantil Miravalles, un centro que ofrece servicio de residencia a estudiantes universitarios, masculinos. Ambos centros se encuentran divididos por un muro, y el contacto entre el lado femenino y el masculino es casi nulo.

Escuela de Alta Cocina Guaitil

Ubicación: Sabanilla, Montes de Oca

Enfoque: Formación femenina en Cocina Hotelera

Contacto: Alejandra Flores Naranjo, Coordinadora General

Tel: 2283-6915.





Distribuidora Retana y Salmerón S.A.

Agradecemos a todos nuestros clientes, proveedores y amigos, la confianza depositada en nosotros durante estos

10 años de trayectoria.



Especialistas en:

RES • CERDO • POLLO • CORDERO • TERNERO • PAVO • PATO • CONEJO • EMBUTIDOS Y MÁS!

Tels: (506) 2440-1631 / 2430-7816 • Fax: (506) 2440-3745 • servcliente@gruporys.com • www.gruporys.com
Del cruce del Aeropuerto Internacional Juan Santamaría, 2 kms al este. Carretera a Heredia.

De unicornios y otros mitos...





Se creía que este animal mitológico poseía grandes virtudes, incluso se le llegó a atribuir el poder de la inmortalidad. Sin embargo, su existencia no va más allá de un hermoso mito: el unicornio que inspiró al cantante Silvio Rodríguez, también llevó a don Jorge Salgado, propietario del hotel Corteza Amarilla, en Santa Ana, a crear el Club Unicornio, un nuevo espacio con esa rara belleza que caracteriza a este animal. *Por Irina Herrera*

Sentémonos a conversar

Corteza Amarilla le ofrece un nuevo espacio a los amantes de la tranquilidad y la belleza. El nuevo club Unikornio, situado dentro de las instalaciones del hotel, abrió sus puertas hace poco y tiene mucho que brindar. Entre pinturas, árboles, candelas la vista tiene su momento mágico.

El club Unikornio fue creado con el fin de ofrecer un espacio nuevo, tranquilo donde se pueda ir a conversar, disfrutar de buenas bocas y entretenimiento como bailes árabes o flamenco. La necesidad de tener un lugar donde se puedan reunir, familiares, amigos y hasta empresarios a conversar sin preocuparse por el ruido o por la incomodidad fue lo que llevó a la creación de este lugar. Es un estilo lounge ya que mesas se ven muy pocas y si las hay no son sillas las que las acompañan, son sillones cómodos y con capacidad de sentar hasta 3 personas en el mismo. Es un espacio mas íntimo, sin perder la elegancia y delicias que puede ofrecer un restaurante común.

No es necesario ser socios del club para poder ingresar, aunque la membresía brinda varios beneficios que la hacen muy atractiva. El costo de la entrada por noche es de cuarenta y cinco dólares que incluye el open bar y las bocas. Pero la membresía es de cien dólares con derecho a tres entradas y múltiples beneficios como, un cincuenta por ciento de descuento en el hotel Corteza Amarilla, y un diez por ciento en el restaurante del hotel.

La idea de crear un espacio como este surgió de la necesidad de renovarse, con tanta competencia un cambio en el menú o en los precios no iba a generar una respuesta tan positiva como la que se buscaba. "Me costó

mucho ponerme a pensar que sería algo interesante, refrescante, que la gente sintiera un verdadero aire de algo fresco" comentó Salgado.

Este espacio es un concepto nuevo donde jóvenes y adultos pueden disfrutar de la belleza escénica mientras conversan. "Yo mismo diseñé el espacio, ¡Hasta algunas de las sillas las hice yo!" recalcó don Jorge. Es un ambiente totalmente nuevo con mezclas de diferentes tipos de arte, colores y naturaleza pero que calzan a la perfección brindando una experiencia inolvidable.

Por lo que vimos hasta ahora, el Unikornio de Corteza Amarilla, será un espacio muy exclusivo, quizás no para los que buscan la inmortalidad, pero si para los que aman la tranquilidad y los buenos momentos.

Vea más fotografías y videos en www.apetitoenlinea.com



Tel. 2203-7503

Paladar Viajero: Melbourne

Primera parada en el Continente Australiano

I Parte Por Erika Hempel para *Apetito*



Mi experiencia culinaria en Australia empezó mucho antes de entrar en Papa Goose. En realidad tenía poca fé en la gastronomía local, pero después de tres semanas en este lejano continente tengo una visión completamente distinta.

Desde mercados con comida orgánica, productos locales y un aire asiático combinado con platos tradicionales británicos, Australia definitivamente se sitúa en la lista de lugares a visitar para paladares exigentes. El chef Neale White está encargado de crear los platos en Papa Goose, abierto desde el 23 de Julio. La apertura inicial, sin ningún tipo de marketing duró cuatro semanas, durante las cuales el chef perfeccionó el menú y la lista de vinos para que en la apertura oficial todo estuviera a punto. Visité el restaurante un jueves, y el martes siguiente se publicaría su primera crítica en el Herald Sun, un periódico local.

El restaurante tiene dos niveles, con la cocina abierta en el primer nivel, donde podemos ver a Neale trabajar energéticamente, y el bar y más mesas de restaurante en el segundo. La decoración es moderna y minimalista, con techos altos y espacios abiertos, dándole un aire frío al local (que era ampliado todavía más por la noche fría de



la ciudad).

Antes de abrir el restaurante el chef repasa con sus empleados el menú y los especiales para la noche. Asimismo, cada camarero tiene una hojita con los especiales escritos para poder dar una mejor explicación a los comensales. La noche que visitamos el restaurante había cinco camareros y cuatro chefs en la cocina. En un día



El chef Neale White junto con la autora de este artículo



<http://www.papagoose.com.au/>

más ocupado pueden haber seis y seis. Sin embargo, como el restaurante está empezando no han podido todavía determinar el número ideal, y seguramente contratarán a más gente cuando estén consistentemente llenos cada noche. También se nota en el servicio la novedad del local, ya que los platos a veces tardaban en salir. A pesar de esto, el servicio fue siempre amable y atento.

El menú es pequeño y se decanta más hacia los platos elaborados con carne. De entrantes pedimos un fondue de camembert con confit de vegetales, aceite de trufa y tomillo de limón, así como mollejas de ternera con bresaola de wagyu, vieira y pasas blancas. La calidad de los ingredientes se notaba desde el primer bocado, sin embargo el plato de mollejas no tenía mucha armonía. Todos los ingredientes del restaurante vienen de un máximo de dos horas de distancia de Melbourne. Es interesante que muchos de los restaurantes, bares e incluso supermercados que visitamos en todas las regiones tienen esta filosofía. En Australia se valora mucho el producto local y se esto se refleja directamente en la calidad de la comida.

De platos principales tuvimos un pargo en salsa de frijoles blancos y foie, con mejillones y alcachofas, así como una carne de Victoria. El pargo tenía una doble textura que era la perfección, con una base crujiente y el pescado blando. La carne estaba cocinada en su punto, y tenía un sabor exquisito.

Pasamos al postre, que tardó en salir porque pedimos una crema de Calvados, que era hecha en el momento, con confitura de manzana, higos escalfados, pan de gengibre y sorbete de manzana. Este postre definitivamente eclipsaba al Eskimos Pie, un queque congelado cubierto de chocolate caliente.

La apertura de un nuevo restaurante siempre tiene sus desafíos y hay que encontrar un balance entre la eficiencia y calidad. Hay que elaborar los platos y encontrar en cada uno su punto exacto. Incluso antes de pensar en la comida, hay que pensar en el local, las cocinas, el sistema de entrada de órdenes, licencias de licor, y demás detalles para que el restaurante funcione casi a la perfección. En Papa Goose están en buen camino para encontrar esa perfección y hacerse así un hueco en los grandes restaurantes de Melbourne.

La Ruta del Vino

Distribuidores de vinos y países de origen de sus vinos.

CANADÁ
Grupo Pampa

U.S.A
Alpiste
California Boutique Wines
CIAMESA
Corporación Auto Mercado
Dist. Isleña de Alimentos
Grupo Pampa
Haycom Bebidas del Mundo
Vinum Aura

MÉXICO
Grupo Pampa

CHILE
Alpiste
Canachil
BI Wine Selection
Cercone Vinos
CIAMESA
Comercial PF S.A.
Corbe Gourmet
Corporación Auto Mercado
Delika by Gourmet Imports
Dispál
Dist. Isleña de Alimentos
French Paradox
Grupo Pampa
Haycom Bebidas del Mundo
Importadora Asehot Intl.
Importadora Jorgran
Makro Red Internacional
Rep. e Imp. Terroir
Sabores Argentinos
Vinos Wagner
Vinum Aura

URUGUAY
Grupo Pampa
Importadora Euro
América
Rep. e Imp. Terroir

PORTUGAL
Grupo Pampa
Haycom Bebidas del Mundo
Vinum Aura

ARGENTINA
Canachil
CIAMESA
Corp. Auto Mercado
Delika by Gourmet Imports
Dispál
Alpiste
Sabores Argentinos
Dist. Isleña de Alimentos
French Paradox
Grupo Pampa
Haycom Bebidas del Mundo
Importadora Asehot Intl.
Importadora Jorgran
Rep. e Imp. Terroir
Vinos Wagner
Vinum Aura

ESPAÑA
Alpiste
BI Wine Selection
Cercone Vinos
CIAMESA
Comercial PF
Corp. Auto Mercado
Dispál
Dist. Isleña de Alimentos
Distribuidora Jaizkibel
Grupo Pampa
Haycom Bebidas del Mundo
Importadora Asehot Intl.
Importadora Jorgran
Makro Red Internacional
Sabores Argentinos
Vinos Wagner
Vinum Aura

● **ITALIA**
Alpiste
Canachil
Corporación
Euroalimentos
Dispál
Dist. Isleña de
Alimentos
Grupo Pampa
Haycom Bebidas del
Mundo
Imp.Euro América
Rep. e Imp. Terroir
Vinum Aura

● **FRANCIA**
CIAMESA
Corbe Gourmet
Corporación Auto
Mercado
Delika by Gourmet
Imports
Dist. Isleña de
Alimentos
French Paradox
Grupo Pampa
Haycom Bebidas del
Mundo
Importadora Jorgran
Vinum Aura

● **ALEMANIA**
Cercone Vinos
Corp. Auto
Mercado
Dist. Isleña de
Alimentos
Haycom Bebidas
del Mundo

● **ISRAEL**
Dist. Isleña de
Alimentos

● ● **SUDAFRICA**
Grupo Pampa
Haycom Bebidas
del Mundo

● **AUSTRALIA**
CIAMESA
Grupo Pampa
Haycom Bebidas del
Mundo
Imp. Asehot Intl.
Vinum Aura

● **NUEVA
ZELANDA**
Grupo Pampa
Haycom Bebidas
del Mundo

La Ruta del Vino

Distribuidores de vino (ordenados alfabéticamente)

Empresa	Contacto	Cargo	Email	Teléfono
Canachil S.A	María Antonienta Mellado	Presidenta	canachilsa@racsa.co.cr	2239-2571
Bl Wine Selection	Pablo García C	Director Comercial	pgarcia@biwineselection.com	2258-3214
California Boutique Wines	Carlos Chamberlain	Vicepresidente	carloschamberlain@hotmail.com	2253-5433
Cercone Vinos	Alexandra Paiz	Gerente de Marca	apaiz@lucema.com	2582-9099
CIAMESA	Gerardo Mora	Gerente de Mercadeo	gmoram@ciamesa.com	2264-5000
Comercial PF S.A.	Luis Fernando Morales	Gerente de Ventas	luismorales@comercialpf.com	2237-2506
Corbe Gourmet S.A.	Bernard Perraud	Seleccionador	corbe.gourmet@hotmail.fr	2271-4950
Corporación Auto Mercado S.A.	Anabelle Achi	Compradora Internacional	aachi@automercado.cr	2261-5250
Corporación Euroalimentos	Roberto Spini	Subgerente	corporacion_euroalimentos@yahoo.it	2215-2380
Delika by Gourmet Imports	Andres Mazuera	Somelier	andres.vinos@delika.cr	2281-2855
Dispal S.A	Diana Morales	Ejecutiva de Vinos	diana_morales@dispalcr.com	2293-1224
Distribuidora de Vinos y Alimentos Alpiste S.A.	Sergio Altmann Echeverría	Director Comercial	saltmann@alpiste.co.cr	2215-3300
Distribuidora e Importadora Sabores Argentinos S.A.	Conrad Haehner	Gerente General	atlanta@racsa.co.cr	2228 5004
Distribuidora Isleña de Alimentos	Karen Gutiérrez / Natalia Coto	Gerente de Mercadeo/ Jefe de Marca	kgutierrez@distribuidoraislena.com / ncoto@distribuidoraislena.com	2293-0609
Distribuidora Jaizkibel S.A.	Raúl Saco / Viviana Rubio	Propietario / Gerente	distjaizkibel@yahoo.com	2288-1978
French Paradox	Mathilde Moreau/ Nicolas Dreyfus	Proprietarios	info@frenchparadox.co.cr	2228-3110 ext 7
Grupo Pampa S.A.	Adriana Zelaya Vallecillo	Departamento Comercial	asiscomercial@gp.cr	2293-0101 ext.116
Haycom Bebidas del Mundo	José Ignacio Soto	Gerente Portafolio de Vinos	ignacio.soto@haycom.co.cr	2297-1212
Importadora Asehot Intl. S.A.	Alain Spruyt	Gerente	alainspruyt@cabemetshop.com	2271-3270
Importadora Euro América LTDA.	Rafael de Falco	Gerente	iea.euroamerica@gmail.com	2551-4960
Importadora Jorgran, S. A.	Jorge Granados Moreno	Presidente	info@jorgran.com	2222-3202
Makro Red Internacional S.A.	Rafael Chacón	Director Comercial	rcahcon@makroredcr.com	2222-5411
Representaciones e Importaciones Terroir S.A	Cesar Hernández / Gustavo Villar	Gerente General	terroir@racsa.co.cr	2234-5317
Vinos Wagner	Erick Wagner	Presidente	wagner@racsa.co.cr	2223-3113
Vinum Aura S.A.	Diana Guerra	Gerente de Marca	diana.guerra@vinumlaenoteca.com	2588-5800



ExpoVinoCostaRica

●●● La cultura del vino

27 y 28 de octubre, 2011

Real Intercontinental Hotel & Club Tower Costa Rica

Horario: 3:00 pm a 9:00 pm

Organiza:

Apetito
La revista para hoteles y restaurantes

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
- Almuerzos con cata

**Entrada: 1 día \$35,
2 días \$50**

Incluye copa, porta copa y degustación en los stands.

Adquiera sus entradas antes del evento con un 10% de descuento, ingresando a: www.expovinocr.com y digite en la sección de código de cupón, la palabra eka (en minúscula)

Para mayor información:

Sandy Rojas: 2231-6722 ext 132
sandy@ekaconsultores.com

Para exponer:

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

Compre su entrada aquí:

www.expovinocr.com

**Día exclusivo para Trade:
Martes 26 de Octubre 2011**

Este día será exclusivo para la atención de los representantes del trade (hoteles, restaurantes y negocios afines). Si usted labora en este sector, complete el formulario que aparece en www.expovinocr.com para recibir una entrada de cortesía.

La Ruta del Vino



Al fin, Agustinos llega al mercado de Costa Rica!

Agustinos nace con el objetivo de promover un nuevo concepto en vinos, ligado a la importancia del respecto a la naturaleza y su legado.

Nuestro enfoque apunta hacia un desarrollo sustentable, el cual a través de prácticas naturales nos han permitido obtener las certificaciones HACCP e ISO 14001. El sistema de viticultura biodinámica y de tratamiento de riles nos permiten cuidar la naturaleza y a la vez, ofrecer vinos de excelente calidad y de exquisito sabor. A través del uso de energía solar, bio masa, tratamiento de las aguas usadas y la producción de vinos orgánicos, se ha logrado crear vinos de mayor calidad y en línea con la naturaleza.

Agustinos busca elaborar los mejores vinos, conjugando de manera perfecta los recursos ofrecidos por la naturaleza, la cultura y la tradición humana. El concepto de "terroir" es sumamente importante en nuestra filosofía.

Todas las uvas de nuestros vinos provienen de nuestros propios viñedos, lo que nos permite controlar el proceso de producción desde sus inicios, manejando los viñedos a través del año y cosechando la fruta en su punto óptimo de maduración. Cabernet Sauvignon, Carmenère, Merlot y Syrah cultivados en el Valle de Aconcagua como los Sauvignon Blanc, Pinot Noir y Chardonnay procedentes del Valle del Bío Bío, en Agustinos hemos trabajado nuestros viñedos para que éstos expresen el potencial absoluto

de cada variedad.

El clima y los suelos de la región han sido clave para el cultivo exitoso de uvas Premium y la producción de vinos de alta calidad. Nuestro compromiso nos ha permitido que nuestros vinos sean reconocidos tanto al nivel nacional como internacional con premios tales como Wine Advocate, Decanter, Sommelier Wine Awards.

Importados y distribuidos por: **CORBE GOURMET SA**
Tel: 2271-4950 • corbe.gourmet@hotmail.fr





Los maestros queseros



Quesos frescos:

Montino Fresco
Montino Semiduro
Montino Cremoso
Montino con especias
Yogurt, Helados,
Productos Cárnicos

Quesos semimaduros:

Mozzarella
Monte Rico
Monte Rico Light
Monte Rico con jalapeño

Quesos maduros:

Gouda
Edam
Cheddar
Emmental
Baby Swiss
Parmesano

Quesos crema:

Tradicional
Light
Light con albahaca
Con jaleas (fresa,
guayaba, mora)
Quesos Procesados

Productores de Monteverde S.A., TEL (506) 2589 5858 / Distribuye Caroma S.A., TEL (506) 2240 4242

www.monteverde.net

Las hormigas y el Malbec de Mendoza

Antonio Morescalchi y Alberto Antonini son probablemente, los dos únicos productores de vino en Mendoza que desconocían la existencia de las hormigas mendocinas y sus fatales efectos en la vid.

Estos italianos llegaron a Mendoza en 1995, y quedaron prendados del lugar, compraron un viñedo y un año después comenzaron a plantar las semillas.

Cuando comenzaron a salir las primeras hojas, aparecieron las hormigas y el dolor de cabeza duró una semana, hasta que llegó un agrónomo y les explicó que todos los viñedos de Mendoza tenían el mismo problema, y que la solución era tan simple como aplicar algunos productos. Como siempre, de las crisis surgen nuevas oportunidades, en este caso fue lo que dio nombre a la bodega: Altos Las Hormigas.

La primera gran apuesta de estos italianos fue sembrar Malbec, una variedad que por cierto en ese momento nadie producía en Argentina, y que años después llegó a convertirse en uno de los vinos de ese país más demandados del mundo.

La bodega dio sus primeros frutos en 1997, con uvas de otros viñedos, logrando una producción de 30 mil litros de vino. Para el 2010 la producción supera el millón de litros.

Concentrarse en un mismo tipo de uva es parte de la estrategia de Altos, según comentó German Vichera, Gerente de Marca de Altos las Hormigas para Latinoamérica, "somos los especialistas en Malbec, consideramos que para conseguir calidad hay que concentrarse en una o dos variedades, de esta manera se puede aprender sus secretos. Los consumidores valoran que seamos especializados en Malbec".

Vichera asegura que el reconocimiento se destaca en los premios internacionales que la bodega ha recibido, "Altos



German Vichera, Gerente de Marca de Altos las Hormigas para Latinoamérica, "cuando nadie producía Malbec en Argentina, Altos apostó por esta variedad, y hoy es una de los tipos de vino del país más demandados en el mundo".

Las Hormigas es una de las bodegas Argentinas más premiadas, hemos estado tres veces en el Top 100 de vinos de la revista Wine Spectator, además en varias ocasiones ha sido elegido entre los de mejor relación de precio y calidad".



Altos Las Hormigas produce más de un millón de litros de vino por año, y su portafolio está compuesto por tres productos: Colonia las Liebres Bonarda, Altos Las Hormigas Malbec y el Reserva.

Nombre: Altos Las Hormigas

Tipo: Malbec

Distribuye: Alpiste

Tel: 2215 3300.





Tasting The Good Life

Productos Nuevos!

Se **COMPLACE** en Anunciar la Incorporación de las Marcas:



Ravioles, Agnolotti, Ravioloni, Tortelli, Tortellini, Canelones Rellenos, Lasagña y mucho más.

Un sabor auténtico, fácil de preparar y **NO CONTIENE QUÍMICOS**

Disponible en presentaciones para:

Hoteles & Restaurantes, Supermercados y al Detalle.

Consulte al: 22 39-1019, con su agente de ventas

ó servicioalcliente@delika.cr

www.delika.cr

café Britt
www.cafebritt.com
4th ANNIVERSARY
1985
25
2010
ANIVERSARIO

macadamia Britt
Galletas
Macadamia
cookies

CONSENTIMOS
LOS MÁS EXIGENTES GUSTOS
¡FELICES FIESTAS!

Café Britt Costa Rica, S.A. | Servicio al cliente: +506 2277-1620 | Central: +506 2277-1500 | www.cafebritt.com | ventas@cafebritt.com



Joven "Roble" Pago de los Capellanes

Bodega: Pago de los Capellanes

El nombre proviene del término municipal en que se sitúan los viñedos y la bodega. Pago, como un paraje o lugar, designa una superficie de terreno.

Procedencia: Ribera del Duero

Varietades: 80 % Tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon y 10% Merlot.

Crianza: Roble Francés 5 meses.

Aromas: Florales, frutos rojos y vainilla.

Paladar: seco, vivaz, elegante, aterciopelado, y medio intenso.

Maridajes: carnes blancas, (salsas intensas), charcutería, asados, carnes rojas, (salas medio intensas).

Colaboró con esta información: Sommelier Randall Calderón Chacón.



Una Cepa

Su nombre responde a que por cada planta de uva, o cepa, se produce sólo una botella de vino.

Bodega: Valduero

Procedencia: Ribera del Duero

Varietad: tinto fino 100%

Crianza: Roble francés 18 meses, y estiba de 12 meses.

Nariz: Los aromas de fruta y madera se ensamblan y comienzan a aparecer frutas rojas maduras, cuero, tostados y vainilla.

Boca: Entrada amable y seductora. Se aprecia la fruta madura desarrollándose con equilibrio y estructura, llegando a un largo y placentero final.

Maridajes: Carnes rojas, cordero, quesos curados.

Colaboró con esta información: Sommelier Randall Calderón Chacón.



9 Sobresaliente

Es un vino ligero y liviano, con solo 9 grados de alcohol y 50 kcal por copa. Se recomienda servir a 6 grados centígrados.

Bodega: Valduero

Procedencia: Castilla y León

Varietad: Albillo 100%

Crianza: Acero Inoxidable

Nariz: Aromas intensos de piña y pomelo, originales del albillo.

Boca: Se trata de un vino diferente en cuanto a la entrada en boca ya que juegan un papel importante el CO2, la acidez y el dulzor. Es un vino fresco y muy refrescante.

Maridajes: Ideal como aperitivo, con ensaladas, antipastos de vegetales, pescados y mariscos.



Gruyère

El queso Gruyère es un queso color amarillo pálido, fácil de cortar y derretir. Su aspecto es de pasta dura, su intensidad y sabor es medio. Con una maduración mínima de diez meses. Se puede usar en paninis, ya que derrite perfectamente, y para acompañar platos de fiambres y semillas.

Disponible en presentación de 500 gramos y un kilo.



Le Brie

El queso Bríe es un queso muy cremoso, de gran carácter que demuestra las características del suelo donde se produce. Su aspecto es de pasta suave y cremosa, de sabor que se derrite perfectamente en la boca. Se puede usar sobre ensaladas, solo o con jaleas y salsas de frutas como moras.

Presentación 500 gramos y un kilo.



Emmental

El Emmental es un queso caracterizado por sus huecos. Tiene una textura elástica, su aspecto es de pasta media dura y sabor poco afrutado. Se puede usar rayado sobre ensaladas, y pastas. O solo en trocitos con carnes frías y aceitunas, y sobre paninis.

Presentación 3500 gramos y 4 kilos.

Distribuye: Alpiste. Tel: 2215 3300

Alpiste se complace en informarles acerca de nuestros NUEVOS VINOS, los cuales estamos seguros estarán a la altura de sus expectativas.

Valduero 9° Sobresaliente:

Bodega: Valduero.

El primer vino blanco artesanal, light (con tan solo 50 calorías por copa) y con tan solo 9% de Alcohol.



Voga Pinot Grigio:

Bodega: Voga.

Un Pinot diferente y llamativo. Acompaña muy bien las entradas en general, los pescados y los mariscos.



Voga Quattro:

Bodega: Voga

Este vino se elabora con una mágica mezcla en la que figuran el Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz y Pinot Noir.



Valduero Una Cepa:

Bodega: Valduero.

La filosofía de esta rareza excepcional y limitada es que de cada cepa se obtiene un kilo de uva, lo suficiente para elaborar una botella de este caldo único.

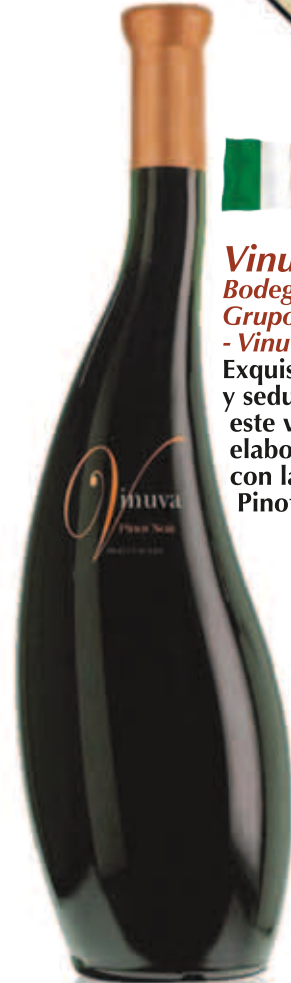


Si Soave:

Bodega:

**Grupo Pizzolo
- Si Soave.**

Un vino destacable por su suavidad y delicadeza en boca.



Vinuva:

Bodega:

**Grupo Pizzolo
- Vinuva**

Exquisito y seductor es este vino tinto elaborado al 100% con la variedad Pinot Noir.



VISITE NUESTRA SALA DE EXHIBICION Y VENTAS, EN GUACHIPELIN, ESCAZÚ, 800 mts. NOROESTE DEL CRUCE A MULTIPLAZA ESCAZÚ, OFIBODEGAS CAPRI, SALA DE EXHIBICION TEL. 2215-3332 CENTRAL TEL. 2215-3300 • VENTAS TEL. 2215-1610. También visite nuestra página web / www.alpiste.co.cr



Oxigenador de vinos Vinturi

El diseño de Vinturi permite acelerar el proceso de oxigenación del vino, haciendo en segundos el trabajo que a un decantador le toma de 50 a 60 minutos.

Vinturi se basa en un principio físico enunciado por el italiano Venturi (1746-1822) que dice que cuando un fluido pasa por una sección de diámetro menor disminuye su presión. Al incorporar dos tubos en aquel punto del conducto y, por diferencia de presión, se produce la entrada de aire y como consecuencia la oxigenación inmediata del vino.

Distribuye: Chip McGraw
Tel: 2290-0737



Vino Carmen con nueva imagen y denominación

El vino chileno Carmen, de una de las bodegas con mayor trayectoria en Chile desde 1850, ha sido relanzado tanto en su imagen como en su clasificación. Antes Carmen elaboraba vinos varietales jóvenes y reservas, hoy agrega la denominación Gran Reserva con lo que amplía su oferta con vinos más estructurados y complejos. Por su parte, su etiqueta ahora es más elegante y sobria con nuevo logo. Carmen exporta vinos a más de 50 países alrededor del mundo.

Distribuye: Distribuidora
Isleña de Alimentos S.A.
Tel: 2293-0609



¿Un dulce regalo?

Ya llegaron los Panettone, Pandoro, Tartufo, Gran Babá, Torta Moresca, Pandoro y Panettone con chocolate, Zuppa Inglese, Grand Marnier, Cioccoloso, Chicco de Café, Nocciolino, Limoncino, de Melegatti y mucho más...

Distribuye: Corporación
Euroalimentos:
Tel: 2215-2380



Cuidado en los detalles

Para Ana Rodríguez, Sous Chef del restaurante Casa del Visitante, ubicado en la bodega Familia Zuccardi de Argentina, tener especial cuidado en cada uno de los detalles es la principal clave del éxito en un restaurante. "Si se tiene un chef que cuide de la comida y un somelier que cuide del vino, el resultado es óptimo, y se dará al visitante una excelente experiencia".

En el caso del restaurante Casa del Visitante, por estar ubicado dentro del viñedo, el cliente llega con disposición de probar el maridaje recomendado, en los restaurantes en Costa Rica, no tenemos esa posibilidad, de que el ambiente sea el que propicie el encuentro con el vino, sin embargo, Rodríguez considera que lo adecuado es contar con un profesional en el restaurante que se encargue de los vinos, esto es un claro mensaje para el cliente, quien se dispone a probar, y en la mayoría de los casos busca una sugerencia, desde luego bien sustentada.

Durante su visita a Costa Rica, la chef Ana Rodríguez, preparó algunas cenas, las cuales se degustaron con vinos de Santa Julia, los cuales se producen en la Bodega Familia Zuccardi. Rodríguez comentó que el propósito de su viaje fue fusionar experiencias, "dejé mis consejos, y me llevo nuevas ideas, porque compartir es la esencia del vino".

Vino Santa Julia: Distribuidora Isleña de Alimentos
Tel: 2293-0609.

Ancyfer:

Una empresa de palabra

de compras

Cumplir sus promesas es una de las principales características que define a Ancyfer, y que lo ha posicionado como un importante proveedor de productos orientales en Costa Rica.

Fernando Fung, propietario de Importadora y Distribuidora Ancyfer, creció en Hong Kong, en una época en la que valores como lealtad y fidelidad eran el común denominador. Esta característica se refleja también en su negocio, donde se valora y honra la palabra. "Nunca abandonamos a un cliente fiel, sin importar si es un cliente grande o pequeño, para nosotros está primero la fidelidad, por eso nuestro compromiso es mantener el stock necesario para garantizar entregas siempre a tiempo y en las cantidades requeridas".

Asegura que con 14 años en el mercado su negocio se basa en la confianza, en muchos casos no requieren de una firma o papel de por medio.

Retos para el 2011

Consolidar un centro de acopio en el que se organice la distribución de productos y las operaciones es uno de los principales objetivos de Ancyfer para el año que inicia.

Edwin Chang, Director Comercial de Importadora y Distribuidora Ancyfer, aseguró que el propósito de este nuevo centro de acopio será ofrecer



"Entre las novedades, Ancyfer está incursionando en la importación de productos de Tailandia, con el propósito de abrir un nuevo nicho en el mercado". Edwin Chang, Director Comercial de Importadora y Distribuidora Ancyfer,

un servicio más rápido a los clientes, reforzando la estrategia de distribuidores regionales, que precisamente fue una de las metas propuestas durante el 2010.

"Estamos satisfechos con el cumplimiento de objetivos propuestos para el 2010, superamos la meta de cobertura de un 70% de zonas rurales, donde hemos llegado incluso a cubrir más del 80% en lugares como Fortuna de San Carlos y Puerto Viejo de Limón, y otras localidades donde se realizó un fuerte trabajo en

degustaciones y demostraciones de uso de producto" comentó Chang. Para el próximo año Ancyfer seguirá trabajando para consolidar y seguir profesionalizando sus servicios, y como parte de ello también implementó un centro de atención de llamadas, por medio del cual el cliente puede hacer pedidos.



Tel: 2256-8106 ext: 2

Fax: 2223-3082

edwchang@hotmail.com

www.ancyfer.com



Jugos exóticos

Fruta pasión (maracuyá), tamarindo, mangostán, pitaya y coco, son algunos de los sabores disponibles en presentación de lata de 350ml. Para ofrecer una alternativa diferente a los clientes.



Salsa de Chile dulce de pollo

Ideal para la inmersión con el rollito de primavera, como dip, el pescado, dulces, pepitas y hojaldre curry. Servir como rollo de carne y ensalada, o como ingrediente de ensalada.



Salsa de Chile picante Sriracha

Sirve como la salsa caliente de uso general para la variedad de muchos de los platos, tales como papas fritas, sándwiches, bocadillos, alitas de pollo, pastas, pizzas, huevos, fideos, rollos de sushi e incluso combinado con salsa de soja y azúcar para hacer una magnífica salsa.

■ Feria de Alimentos y Bebidas

Apetito en la XIV Feria de Alimentos y Bebidas de Las Américas, en Miami

La XIV Feria de Alimentos y Bebidas de las Américas tuvo una participación de 300 expositores de Estados Unidos y otros países tales como Brasil, Canadá, Colombia, Jamaica, Malasia, Perú, Polonia, Corea del Sur, y Costa Rica, donde la Revista *Apetito* tuvo nuevamente su representación. La 14.a Feria de Alimentos y Bebidas de las Américas es patrocinada por el World Trade Center Miami, con el apoyo del Departamento de Agricultura de los EEUU (USDA) y el Servicio de Agricultura Extranjero (FAS), y se realizó el 26 y 27 de octubre en Miami Beach.



Mario Colombo Director General de Global Partners, y su esposa Lise Marie Cruz.



Diahann Albarrán Smith y Verónica Ozaeta, de US Dairy Export Council.



Omar González Agricultural Marketing Specialist, de United States Department of Agricultural.



Geovanni Sandí, Víctor Jiménez, y Jürgen Mormels, de Delika by Gourmet Imports.



Marcos E. Boccaletti Barrundia, gerente de exportaciones de Cooperativa de Productores de Leche Dos Pinos.



Marco Mata, Gerente General, Flory Arroyo, Directora Comercial de Grupo Confrut.



Guillermo Rodríguez, Asesor Comercial de *Apetito* y Exphore, Cintya Sibaja Gerente General y Daniel Salmerón Presidente de Retana y Salmerón.



Andrea Zanellato Gerente General de Zanellato, y su esposa Dra. Laura Castro Zúñiga.

Ver más detalles en: www.worldtrade.org



Marlene Morales, y Álvaro Zúñiga de Supermercado Cristal.



Karla Loría, Trade Marketing Coordinator and Business Development Zepol.

Más de **6.300 compradores** caminaron por los pasillos de la feria este año, comprobando nuevamente el liderazgo de este evento.

Feria de Vinos

Una cata para recordar

Entre el 14 y el 17 de octubre del 2010, tuvo lugar la cata de vinos más grande de Florida, con cerca de 1,800 vinos disponibles para degustar, y la participación de 500 productores de todo el mundo. Apetito estuvo presente en la Novena Feria de Vinos de Miami, en el World Trade Center, donde expositores y asistentes compartieron su pasión por el vino. ¡Salud!



Al centro, Juan Palomar, Presidente del Grupo Veleta.



Diego Pinedo, Brand Manager de Bodega del Palacio de los Frontaura y Victoria.



Luis Montolo Director de desarrollo de negocios de América, de vinos y cavas Valformosa.



Charlie Arturaola (derecha), Actor de la película El Camino del Vino y Presidente de Grappolo Blu.



Anthony Crew, Export Manager para América de Viñas del Bosque.

Francois Walewski, Director de Exportaciones de Valdivieso Chile.



Expositor de Macedonia.



Ideas para el ahorro de energía en los refrigeradores y congeladores Fogel

Por: Electrofrío



Los principales conceptos o criterios para cumplir con lo anterior son los siguientes:

- Busca de nuevos dispositivos y componentes eléctricos y electrónicos que ayuden al ahorro de energía.
- Certificación de equipos con organismos acreditados con normas internacionales como CEC (Californis Energy Commission).
- Desarrollo de componentes y sistemas de refrigeración más eficientes.

Componentes Eléctricos y Electrónicos

1. Termostatos Electrónicos Ahorradores de Energía

Estos dispositivos son capaces de ahorrar energía de un 30 a un 40%. Entre sus funciones más importantes tiene el apagar las luces del enfriador y trabajar a temperaturas más altas cuando no está en operación. Además cuenta con tres diferentes rangos de temperaturas de operación para trabajar de acuerdo al producto que se desee enfriar.

2. Sistema de Iluminación con LEDs

Estos componentes ahorran de un 10 a un 12% en el consumo de energía. Son de más larga vida y eficiencia que las lámparas fluorescentes

3. Uso de Compresores Racionales Embraco

Estos compresores consumen hasta un 15% menos energía que los compresores convencionales.

4. Motores Electrónicos

Estos componentes ahorran energía de un 10 a un 15% respecto a los motores de polo sombreado convencionales

Desarrollo de Componentes y Sistemas de Refrigeración más Eficientes

1. Condensadores de bajo mantenimiento.

Estos condensadores bien balanceados son muy eficientes y además contribuyen al ahorro en costos de mantenimiento.

Consejos para el Ahorro de Energía

1. Dar el uso adecuado al equipo de refrigeración o congelación para lo cual fue diseñado.

2. No exponer el equipo a fuentes de calor cercanas y a los rayos del sol.

3. Verificar que el sello magnético de la puerta sea correcto y no haya fugas de frío ya que se puede perder hasta un 15% de eficiencia y el consumo de energía se puede incrementar de manera importante.

4. Al cargar con producto el equipo, tratar de no obstruir la entrada y salida de aire, esto provoca mala operación durante el enfriamiento y bloqueo del evaporador, lo cual ocasionará tener que hacer deshielos imprevistos.



ELECTROFRÍO
Somos equipo para su negocio

Distribuidor exclusivo para COSTA RICA

Santo Domingo de Heredia, 100 oeste y 100 norte de la cruz roja

ventas@electrofriocr.com • www.electrofriocr.com

Tel 22445530 • Fax 22445830



EMPRESA	TELEFONO
ACCESORIOS DE COCINA	
AGENCIAS GUILLÉN	(506) 2222-3572
FERVA DEL NORTE	(506) 2221-0361
HIDROCLEAR COSTA RICA	(506) 2289-0402
JOPCO	(506) 2215-3545
KEITH&RAMÍREZ INDUSTRIAL	(506) 2223-0111
REFRIGERACIÓN OMEGA	(506) 2203-3191
ROMANAS OCONY	(506) 2253-3535
YAMUNI MAYOREO	(506) 2255-2066

AIRE ACONDICIONADO	
ARTICA	(506) 2257-9211
MULTIFRÍO	(506) 2226-8071
PROVEHOTEL S.A.	(506) 2220-4800
SOLUCIONES INTEGRALES M.	(506) 2437-4198

ALIMENTOS	
A.D.L. SEAFOODS	(506) 2228-1898
ALPISTE	(506) 2215-3300
BOC ART GOURMET SHOP	(506) 2228-0804
CAROMA S.A.	(506) 2240-4242
CONTRATOS FRUTEROS	(506) 2239-4446
CONSTENLA/ CIAMESA	(506) 2264-5091
COMPROIM	(506) 2261-6918
DEMASA	(506) 2543-1300
DISTRIBUIDORA NOBLE	(506) 2240-8808
DOS PINOS	(506) 2437-3000
EXPORTADORA PMT (PULPAS TEMPTATION)	(506) 2249-4858
GLOBAL PARTNERS	(506) 2293-3896
IMPORTADORA Y DISTRIBUIDORA ANCYFER	(506) 2256-8106
INDUSTRIA NACIONAL DEL CAFÉ	(506) 2225-6191
INGREDIENTES INTERNACIONALES	(506) 2215-4125
INOLASA	(506) 2290-1456
LA YEMA DORADA	(506) 2296-1155
LEKKERLAND	(506) 2267-6650
LINDE GOURMET	(506) 2537-0417
PRO CHILE DE CENTROAMÉRICA	(506) 2224-1547
PRODUCTORES MONTEVERDE	(506) 2589-5858
PRODUCTOS LAS TORRES	(506) 2234-9821
QUESOS FONTANA	(506) 2437-3274
ROMANAS OCONY	(506) 2253-3535
RETANA & SALMERÓN	(506) 2440-1631
SIGMA ALIMENTOS	(506) 2271-1670
TALLER DEL CHOCOLATE	(506) 2231-4840
U.S. DAIRY EXPORT COUNCIL	(52) 442-341-1606
VEGETALES FRESQUITA	(506) 2573-8111

AMENITIES	
AMENICORP	(506) 2258-6516
DISTRIBUIDORA CAZUCA	(506) 2271-2965
HIDROCLEAR	(506) 2289-0402
MAFEKO	(506) 2487-4467 (506) 2223-0111 (506) 2220-4800

ARTICULOS DEPORTIVOS	
GRUPO CICADEX	(506) 2240-3600

ARTICULOS DE PISCINAS	
MACRO COMERCIAL	(506) 2293-6970

ARTICULOS PROMOCIONALES	
BIC GRAPHICS	(506) 2239-3533
GOOD LIFE	(506) 2573-8111
GRUPO INTERNACIONAL INCA	(506) 2282-2728
GRUPO TECNOWEB	(506) 2254-8600
PUBLI BORDADOS	(506) 2440-3413
T D M SOLUCIONES	(506) 2222-0650
TÉXTILES J&B	(506) 2290-2092

BEBIDAS	
AQUA HEALTHY	(506) 2229-4282
COSTA RICA RAIN FOREST PREMIUM WATER	(506) 2209-2500
DISTRIBUIDORA LA FLORIDA	(506) 2437-6700
DOS PINOS	(506) 2253- 8585
EXPORTADORA PMT (PULPAS TEMPTATION)	(506) 2249-4858
J & P DELI AND GOURMET	(506) 2251-4075
PRODUCTOS LAS TORRES	(506) 2234-9821

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

CAFÉ BRITT	(506) 2277-1620
COMERCIAL CAPRESSO	(506) 2234-7404
ELECTROFRÍO DE COSTA RICA	(506) 2244-5530
INDUSTRIA NACIONAL DEL CAFÉ	(506) 2225-6191
PRODUCTOS LAS TORRES	(506) 2234-9558
ROMANAS OCONY	(506) 2253-3535
SAECO CENTROAMÉRICA	(506) 2291-115

CAJAS FUERTES	
COSEY	(506) 2231-0836
MAS SEGURIDAD	(506) 2225-3156

CAJAS REGISTRADORAS	
REGISTEK S.A.	(506) 2234-6033

CERRADURAS ELECTRONICAS PARA HOTELES	
COSEY	(506) 2231-0836

CIGARRILLOS	
BRITISH AMERICAN TOBACCO	(506) 2209-1717

CLUB DE PROFESIONALES NETWORKING	
CLUB DE PROFESIONALES EN ALIMENTOS Y BEBIDAS	(506) 2281-2158

CONSULTORA PARA HOTELES & RESTAURANTES	
GRUPO HRS	(506) 2234-6850
BIOPROYECTOS COSTA RICA	(506) 2283-5424
KEITH & RAMÍREZ INDUSTRIAL	(506) 2223-0111
TALLER DE CHOCOLATE	(506) 2231-4840

DECORACION		
LÁZARO TÉXTILES DECORATIVOS	(506) 2257-0220	(506) 2220- 4800
RIVERA HOME CENTER		(506) 2643-1860
SCREEN SERVICE		(506) 2582-0301
SOLUCIONES INTEGRALES		(506) 2437-4198
TAMARINDO PACIFIC		(506) 2203-2918
YAMUNI		(506) 2255-2066

DISEÑO WEB	
DISEÑO WEB MERCADEO WEB CREDIPÁGINAS	(506) 2221-8583

EMBAJADAS	
EMBAJADA DE ESTADOS UNIDOS	(506) 2519-2285

EMPAQUES	
INDUSTRIAS DE CARTÓN S.A. (ICAR)	(506) 2231-4655
COMPROIM	(506) 2261-6918
MACRO COMERCIAL	(506) 2293-6970

EQUIPO DE PANADERIA	
DICTE	(506) 2258-2244
INDUSTRIAS DE MOLDES CANA	(506) 2229-0118
EQUIPOS DE PANADERIA NAVARRO	(506) 2229-4592
EQUIPOS AB	(506) 2239-5516
JOPCO	(506) 2215-3545
KEITH & RAMÍREZ INDUSTRIAL	(506) 2223-0111
REFRIGERACIÓN OMEGA	(506) 2203-3191

SAN SON	(00-52) 55-5301-0972
TIPS	(506) 2543-2100
VEROMATIC	(506)2443-1116

EQUIPO PARA RESTAURANTES & COCINAS

AGENCIAS GUILLÉN	(506) 2222-3572
CORPORACIÓN CEK	(506) 2545-2545
EQUIPOS AB	(506) 2239-5516
EQUIPOS GALA	(506) 2227-2818
EQUIPOS GASTRONÓMICOS	(506) 8827-5050 (506) 2226-8917
HELVEX	(506) 2203-2955
HIDROCLEAR COSTA RICA	(506) 2289-0402
ICE MAKER MR. COOL	(506) 2223-3979
JOPCO	(506) 2215-3545
KEITH & RAMÍREZ INDUSTRIAL	(506) 2223-0111
REFRIGERACIÓN OMEGA	(506) 2203-3191
SAN - SON	(52) 55-2166-3377
TIPS	(506) 2543-2100
TRANSLIMA DE CENTROAMÉRICA	(506) 2220-3801
VEROMATIC	(506) 2443-1116
VITA MIX CORPORATION	(506) 2543-2100
YAMUNI	(506) 2255-2066

EXTRACTORES JUGO NARANJA

ORANFRESH	(390) 95291233
-----------	----------------

FOODSERVICE

AGENCIAS GUILLÉN	(506) 2222-3572
BELCA FOOD SERVICE	(506) 2509-2000
CAROMA	(506) 2240-4242
COMERCIALIZADORA DE PRODUCTOS IMPORTADOS	(506) 2261-6918
CIAMESA FOOD SERVICE	(506) 2264-5000
DISTRIBUIDORA NOBLE	(506) 2240-8808
EXPORTADORA PMT (PULPAS TEMPTATION)	(506) 2249-4858
GLOBAL PARTNERS	(506) 2293-3896
GOOD LIFE	(506) 2573-8111
HIDROCLEAR COSTA RICA	(506) 2289-040

ILUMINACION

GRUPO INTERNACIONAL INCA	(506) 2282-2728
HAVELLS SYLVANIA	(506) 2210-7678

LIMPIEZA E HIGIENE

BIOTEC	(506) 2258-0550
BIOPROYECTOS COSTA RICA	(506) 2283-5424
CORPORACIÓN CEK	(506) 2241-2121
DISTRIBUIDORA FLOREX CENTROAMERICANA	(506) 2447-2323
FERVA DEL NORTE	(506) 2221-0361
LABORATORIOS QUIMICOS ARVI	(506) 2279-9555
JOPCO	(506) 2215-3545
KEADSEN CR	(506) 8839-8290/ (506) 2203-2133
KEITH & RAMÍREZ INDUSTRIAL	(506) 2223-0111
KIMBERLY CLARK PROFESSIONAL	(506) 2509-3370
PROLIM	(506) 2248-0538
SCA	(506) 2201-4400
TRANSCOMERCIAL DEL CARIBE	(506) 2710-1806
VIJUSA	(506) 2283-542

LINEA HOTELERA

CORPORACIÓN CEK	(506) 2241-2121
DISTRIBUIDORA CAZUCÁ	(506) 2271-2965
GOOD LIFE	(506) 2573-8111
HIDROCLEAR COSTA RICA	(506) 2289-0402
JOPCO	(506) 2215-3545
JS FIBER COMPANY	(704) 871-1582
KEITH & RAMÍREZ INDUSTRIAL	(506) 2223-0111
PROVEHOTEL	(506) 2220-4800
RIVIERA HOME CENTER	(506) 2643-1860
SOLUCIONES INTEGRALES	(506) 2437-4198
YAMUNI	(506) 2255-2066

LOGISTICA

ITG INTERLOGIC	(506) 2201-3192
----------------	-----------------

MANTENIMIENTO PREVENTIVO

BIOPROYECTOS COSTA RICA	(506) 2283-5424
HIDROCLEAR COSTA RICA	(506) 2289-0402
KEITH & RAMÍREZ INDUSTRIAL	(506) 2223-0111
PROSERVICIO	(506) 2223-0111
ROMANAS OCONY	(506) 2253-3535
TRANSLIMA DE CENTROAMÉRICA	(506) 2220-3801

MAQUINAS PARA CAFE

CAFÉ BRITT COSTA RICA	(506) 2277-1620
INDUSTRIA NACIONAL DEL CAFÉ	(506) 2225-6191
KEITH & RAMÍREZ INDUSTRIAL	(506) 2223-0111
PRODUCTOS LAS TORRES	(506) 2234-9821
SAECO	(506) 2291-1151

MAQUINAS PARA HIELO

ARTICA	(506) 2257-9211
HIDROCLEAR COSTA RICA	(506) 2289-0402
ICE MAKER / MR. COOL	(506) 2223-3979
JOPCO	(506) 2215-3545
KEITH & RAMÍREZ INDUSTRIAL	(506) 2223-0111
REFRIGERACIÓN OMEGA	(506) 2203-3191
VEROMATIC	(506) 2443-1116

MUEBLES Y ACCESORIOS PARA HOTELES

MUEBLES NALAKALÚ	(506) 2453-8003
RIVIERA HOME CENTER	(506) 2643-1860
SPANISH ROYAL TEAK	(506) 2201-6255
SCREEN SERVICE	(506) 2582-0301
SOLUCIONES INTERGRALES M.	(506) 2437-4198
VÉRSATIL MUEBLES	(506) 2289-2524
TAMARINDO PACIFIC	(506) 2203-2918
T D M SOLUCIONES	(506) 2222-0650
TERRAZA BY SPANISH ROYAL TEAK	(506) 8814-5888

PAN Y REPOSTERIA

COMERCIALIZADORA DE PRODUCTOS IMPORTADOS	(506) 2261-6918
ROMANAS OCONY	(506) 2253-3535
TALLER DE CHOCOLATE	(506) 2231-4840

PRODUCTOS DE PAPEL

SCA	(506) 2201-4494
TRANSCOMERCIAL DEL CARIBE	(506) 2710-180

PRODUCTOS GOURMET

CAFÉ BRITT COSTA RICA	(506) 2277-1620
CAROMA	(506) 2240-4242
COMERCIALIZADORA DE PRODUCTOS IMPORTADOS	(506) 2261-6918
CORBE GOURMET DOMANIES & CHATEAUX	(506) 2271-4950
DORIS METROPOLITAN	(506)8325-5457
EXPORTADORA PMT (PULPAS TEMPTATION)	(506) 2249-4858
LEKKERLAND	(506) 2267-6650
LINDE GOURMET	(506) 2537-0417
PRODUCTOS LAS TORRES	(506) 2234-9821

PRODUCTOS LAVANDERIAS INDUSTRIALES

CORPORACIÓN CEK	(506) 2545-2545
-----------------	-----------------

PRODUCTOS QUIMICOS

CORPORACIÓN CEK	(506) 2545-2545
-----------------	-----------------

PUBLICIDAD

GOOD LIFE	(506) 2573-8111
GRUPO TECNOWEB	(506) 2254-8600
REVISTA APETITO	(506) 2231-6722

PURCHASING AGENT

HPG INTERNATIONAL LLG	(925)-949-5700
-----------------------	----------------

RADIOCOMUNICACION

HOLST VAN PATTEN (506) 2248-2200

REDES INALAMBRICAS

GRUPO TECNOWEB (506) 2254-8600

REFRIGERACION COMERCIAL

ARTICA S.A. (506) 2257-9211
 EQUIPOS GASTRONOMICOS (506) 8827-5050
 HIDROCLEAR COSTA RICA (506) 2289-0402
 JOPCO (506) 2215-3545
 KEITH & RAMÍREZ INDUSTRIAL (506) 2223-0111
 REFRIGERACION OMEGA (506) 2203-3191
 TRANSLIMA DE CENTROAMÉRICA (506) 2220-3801

RELOJES MARCADORES

REGISTEK S.A (506) 2234-6033

RESTAURANTES

SALE E PEPE (506) 2289-5750

SEGURIDAD

COSEY S.A. (506) 2231-0836
 MAS SEGURIDAD (506) 2253-7893

SERVICIOS

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

SERVICIOS DE IMPRESION

GRUPO TECNOWEB (506) 2254-8600

SISTEMAS DE PURIFICACION DE AGUAS

HIDROCLEAR (506) 2289-4191 / 2289-0402

SISTEMAS DE HIGIENE

TRANSCOMERCIAL DEL CARIBE (506) 2710-1806

SOFTWARE

ALDELO SOFTWARE (506) 2290-1970
 GRUPO SINERTECH (506) 2225-8160
 GRUPO TECNOWEB (506) 2254-8600
 MY SEVEN SUITE S.A. (506) 2241-0541
 REGISTEK S.A (506) 2234-6033
 XTEK SISTEMAS Y TECNOLOGÍAS (506) 2283-1585

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
 CATÁLOGOS HOTELEROS (506) 2281-3436
 COMERCIALIZADORA DE PRODUCTOS IMPORTADOS (506) 2261-6918
 DISTRIBUIDORA CAZUCÁ (506) 2271-2965
 GOOD LIFE (506) 2203-7641
 GRUPO INTERNACIONAL INCA (506) 2282-2728
 HAVELLS SYLVANIA (506) 2210-7678
 HELVEX (506) 2203-2955
 HOME AND HOTEL SUPPLY GROUP (506) 2281-3536
 JOPCO (506) 2215-3545
 MACRO COMERCIAL S.A. (506) 2293-6970
 MARROQUINERÍAS SIWO (506) 2280-2828
 PROSERVICIO (506) 2223-0111
 PROVEHOTEL S.A. (506) 2220-4800
 SCREEN SERVICE (506) 2582-0301
 SOLUCIONES INTEGRALES M (506) 2437-4198
 TAMARINDO PACIFIC (506) 2203-2918
 T D M SOLUCIONES (506) 2222- 0650
 YAMUNI MAYOREO (506) 2255-2066

SUMINISTROS PARA SPA

AMENICORP (506) 2258-6516
 SUPLIDORA DE BELLEZA SUPER SALÓN (506) 2210-0400

TECNOLOGIA

ADELO SOFTWARE (506) 2290-1970
 DISEÑO WEB MERCADEO WEB CREDIPÁGINAS (506) 8350-5482
 DISTRIBUIDORA BEARCOM (506) 2286-8786
 GRUPO SINERTECH (506) 2225-8160
 GRUPO TECNOWEB (506) 2254-8600
 REGISTEK S.A (506) 2234-6033
 SOLUCIONES INTEGRALES M (506) 2437-4198
 XTEK SISTEMAS Y TECNOLOGÍAS (506) 2283-1585

TEXTILES

DISTRIBUIDORA CAZUCÁ (506) 2271-2965
 JOPCO (506) 2215-3545
 JS FIBER COMPANY (704) 871-1582
 LÁZARO TÉXTILES DECORATIVOS (506) 2257-0220
 MACRO COMERCIAL (506) 2293-6970
 PROVEHOTEL (506) 2220-4800
 TÉXTILES J & B (506) 2290-2092

TRANSPORTE REFRIGERADO

ARTICA S.A. (506) 2257-9211
 TRANSLIMA DE CENTROAMÉRICA (506) 2220-3801

UNIFORMES

PUBLIBORDADOS (506) 2440-3413
 UNIFORMES ELEGANZZA (506) 2249-2356

VENTILACION

GRUPO INTERNACIONAL INCA (506) 2282-2728
 HAVELLS SYLVANIA (506) 2210-7678
 KEITH & RAMÍREZ INDUSTRIAL (506) 2223-0111

VINOS & LICORES

ALPISTE LTDA (506) 2215-3300
 AUTOMERCADO (506) 2261-5250
 BI WINE SELECTION (506) 2258-5758
 BODEGAS FRONTAURA (34) 983-36-0284
 CABERNET WINE SHOP (506) 2271-3270
 CALIFORNIA BOUTIQUE WINES (506) 2253-5433
 CANACHIL S.A. (506) 2239-2571
 CAVA MUNDIAL (506) 2215-3211
 CERCONE VINOS (506) 2582-9099
 CIAMESA VINOS Y LICORES (506) 2264-5000
 COMERCIAL PF (506) 2237-2506
 CORPORACION EUROALIMENTOS (506) 2215-2364
 CORBE GOURMET S.A. (506) 2271-4950
 DELIKA BY GOURMET IMPORTS (506) 2281-2855
 DISPAL S.A. (506) 2293-1224
 DISTRIBUIDORA E IMPORTADORA SABORES ARGENTINOS (506) 2228-5004
 DISTRIBUIDORA ISLENA (506) 2293-0609
 DISTRIBUIDORA JAIZKIBEL (506) 2288-1978
 DISTRIBUIDORA YAMUNI (506) 2227-2222
 EUROAMÉRICA (506) 8339-9387
 FRENCH PARADOX (506) 2228-8584
 GRUPO PAMPA (506) 2293-0101
 HA&COM BEBIDAS DEL MUNDO S.A. (506) 2297-1212
 IMPORTADORA EUROAMÉRICA (506) 2551-4960
 IMPORTADORA JORGRAN S.A. (506) 2222-3202
 LA NACIONAL (506) 2227-9494
 MAKRO RED INTERNACIONAL (506) 2235-4523
 SOL AMERIKA / GRUPO GARDEL (506) 2519-4617
 TERROIR S.A. (506) 2234-5317
 VINOS WAGNER (506) 2223-3013
 VINUM AURA (506) 2289-5917

... ideas para
mi hotel



EXPHORE

EXPO-HOTELES Y RESTAURANTES

21, 22 y 23 de junio,
2011 Costa Rica

EXPHORE es un evento con más de 200 stands de proveedores de la industria con productos, servicios, actividades y concursos. Los visitantes podrán identificar oportunidades que le ayudarán a hacer más eficiente su negocio.

● Entrada VIP

Regístrese en www.exphore.com De esta manera recibirá su gafeta a su dirección con anterioridad, con el que podrá ingresar al evento en la ventanilla VIP. Entrada sin registro: \$5,000

Organiza:

Apetito
La revista para hoteles y restaurantes

www.exphore.com

Contáctenos: Tel.: 8997-1651 o
2231-6722 ext. 132

¡Regresamos a Pedregal!

EXPHORE 2011: Los clientes piden variedad

Más variedad y cantidad de productos sigue siendo la principal solicitud de los visitantes de Exphore, Expo Hoteles y Restaurantes, por eso nos complacemos en anunciar que para su onceava edición, la feria se realizará nuevamente en Eventos Pedregal, en San Antonio de Belén, lugar que se encuentra en remodelación, por lo que contará con un espacio más amplio y servicios mejorados.

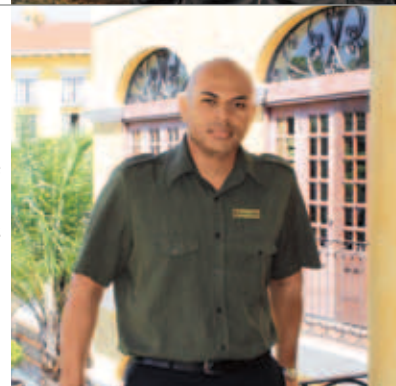
Sandra Goulart, Gerente General de Restaurante Fogo Brasil

"Me gusta asistir a la feria, es una forma de actualizarse con las novedades de los proveedores. Me parece que como evento tiene muchas posibilidades para crecer, y para este 2011 espero encontrar más proveedores en el área de menaje de restaurantes, platos, vasos, cubertería, mantelería, en fin me gustaría ver qué nuevo tienen para mi restaurante".



Salomon Johnson, Encargado de Compras del Hotel Costa Rica Marriott

"Definitivamente me gustaría encontrar fabricantes locales de amenidades y mobiliario para decoración de hoteles, principalmente artículos de madera, lámparas, sombras para lámparas, textiles. También me gustaría encontrar proveedores locales de loza y vidrio, que tengan producto en stock, o incluso un proveedor como Pequeño Mundo, que tenga este tipo de producto disponible siempre".



Marcial Cañas, Gerente de Alimentos y Bebidas del Hotel Real Intercontinental

"Siempre que voy a Exphore lo que busco son las novedades, sobre todo en equipos, y los productos en el área de alimentos. En la edición del 2011 espero encontrar más exhibiciones de equipos, como las de Rational que tuvo Tips en la feria pasada, me parece que es una excelente oportunidad para ver estos productos funcionando, ya que no siempre se tiene el tiempo para visitar a los proveedores a sus salas de exhibición, por eso esperararía más demostraciones de este tipo".

● Con nueva cara

La empresa Eventos Pedregal inició el proceso de remodelación de las instalaciones, que incluye mejoras en el área de exhibición, así como el parqueo, por lo que la organización de Exphore, decidió realizar la Expo Hoteles y Restaurantes 2011 en este lugar.



Entrada VIP

Regístrese en www.exphore.com
De esta manera recibirá su gafete a su dirección con anterioridad, con el que podrá ingresar al evento en la ventanilla VIP.

¡Ahórrese las filas y participe de una rifa de un ipad! Entrada sin registro: \$5,000

Menú de Actividades

Demostraciones cada hora.

Ver calendario

próximamente en:

www.exphore.com

Horario de la feria 11 a.m. - 8 pm

Contáctenos:

Tel.: 8997-1651

o 2231-6722 ext. 132



... Ideas para mi negocio

EXPHORE

EXPO-HOTELES Y RESTAURANTES

martes 21 al jueves 23, Junio 2011

En el Nuevo y Remodelado EVENTOS PEDREGAL

Exphore es el evento que combina actividades, tecnología, productos y servicios para la industria de hoteles y restaurantes.

www.exphore.com

Apetito
La revista para hoteles y restaurantes

Estilo Inoxidable, Practicidad del Plástico



Obtenga la apariencia y el estilo elegante y moderno del acero inoxidable, con la practicidad y el fácil mantenimiento del plástico. El Chicago CamBar de Cambro es resistente y apropiado para todo tipo de clima, además su belleza y elegancia no afectarán su presupuesto.

Para saber más sobre como Chicago CamBar puede incrementar su venta de bebidas, contacte a su representante local de Cambro. Visite www.cambro.com o llame al 714-848-1555



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



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

CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS™