

Apetito

La revista para hoteles y restaurantes



Especial de
Café

- **Nicoya:**
Bomba de tiempo
- **Aranceles**
ahogan al vino
- **Un extraño en la**
cama
- **El Castillo planea**
crecer un 40%.
- **Explore en el**
Nuevo Pedregal.

EXPHORE
EXPO-HOTELES Y RESTAURANTES

21-23 Junio, 2011
www.exphore.com



Porte Pagado
Port Payé
Permiso N°130





**Soluciones
de higiene
sustentables
que hacen
la diferencia.**



TORK ELEVATION Nuevos Sistemas de higiene

Sistemas de toalla en rollo e interdobradas.

Sistemas de papel higiénico jumbo roll de hoja doble y hoja sencilla.

Sistemas de servilletas interdobradas.

Sistemas de jabón de uso general y antibacterial.

Papel higiénico y faciales para hotelería.

Productos en tres niveles de calidad: Premium, Advanced, Universal y productos de línea ecológica.

Al utilizar 100 cajas de producto en sistemas TORK contribuyes a que se ahorre:

- **45,000 litros de agua.**
- **350 litros de gasolina.**
- **175 kilos de basura.**
- **7,105 kilowatts.**
- **La tala de 36 árboles.**



Tork es una marca líder mundial de SCA (Compañía Sueca de Papel) considerada como la segunda compañía más verde del mundo y la número uno en la fabricación de productos de papel.

Si desea más información de los productos TORK puede comunicarse con nosotros a los teléfonos

800-737-8424 / 2201-4413 / 22014435 o escribannos a

infotork.centroamerica@sca.com • www.scacentroamerica.com



LOS MEJORES NEGOCIOS
SE CIERRAN CON UN BUEN CAFÉ...
LOS MEJORES NEGOCIOS SE CIERRAN
CON BELCA FOODSERVICE.



www.belcacr.com

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

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

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



Shirley Ugalde
shirley.ugalde@eka.net

Un café para recordar...

Hace algunos días, con el afán de combatir la marea alcalina, entré al McCafé de Multiplaza, pedí un café americano y el primer sorbo me despertó. Sin embargo, no fue la cafeína la que hizo efecto sino más bien el café hirviendo. De inmediato, le indiqué a la joven que lo preparó, que necesitaba ajustar la máquina, pues el café estaba saliendo muy caliente. Su respuesta fue que tenía la temperatura correcta y luego me ofreció hielo para enfriarlo.

En ese momento, entendí cómo toda la cadena de trabajo que lleva el café terminaba en un final desafortunado. Desde el que recolecta con cuidado los granos, eligiendo sólo maduro, luego el proceso de tostado, empaque, distribución, los que venden máquinas de café, posiblemente algún barista que entrenó a esa persona, todos realizaron su aporte, que al final no dio frutos, sencillamente, por el descuido en un detalle como la temperatura.

Al igual que con el café, pasa con todo lo demás. De qué nos sirve que el hotel o restaurante invierta en remodelación, en tecnología, en servicios, instalaciones de primera, si al final la experiencia del cliente queda sujeta al humor con que se levante el empleado. Hagamos conciencia de la importancia de cuidar los detalles. Si nuestro trabajo es preparar el café, asegúrenos que quede bien.

Este 2011, está lleno de oportunidades para el sector. Los analistas proyectan recuperación y crecimiento, sobre todo para el turismo que tiene más capacidad de reacción. Sin embargo, para sobresalir entre tanta competencia necesitamos cumplir con dos mandamientos: satisfacer al cliente y crear una experiencia positivamente inolvidable.

La primera se logra ofreciendo un producto con buena relación de precio y calidad, y el servicio, en donde la mayoría enfoca sus esfuerzos. Pero la forma de diferenciarse es crear una experiencia, y esto se logra en cada

oportunidad que tenemos contacto con los clientes.

Después de todo, dicen que el 95% de las decisiones se toman con el corazón y se justifican con el cerebro, o sino quién explica por qué los clientes hacen fila para entrar a un restaurante, cuando el del frente está vacío... ¡El cerebro diría que en ambos venden comida! Entonces llegamos al corazón.



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

Nuria Mesalles
Irania Salazar Solís

directora eventos

Carolina Martén
carolina.marten@eka.net

circulación

Andrea Moodie ext. 152
suscripciones@eka.net

colaboradoras

Erika Hempel
Lydia Ruiz

fotografía de portada

Luis Diego Ramos

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



Corporación
Euroalimentos

100 % ITALIANO

¡IL MASSIMO DELLA QUALITÀ!

TEL: 2215-2380

www.euroalimentoscr.com

La más completa variedad en opciones para el ahorro de agua



Grifería electrónica



Alfa®
TV-297
Grifería electrónica de baterías

TV-397
Grifería electrónica de corriente



Tron®
TV-299
Grifería electrónica de baterías

TV-399
Grifería electrónica de corriente



Nimbus®
TV-190
Grifería electrónica de proximidad sin sensores aparentes

Helvex® innovando en el desarrollo de nueva tecnología de productos, que combinan perfectamente el diseño y la funcionalidad. Esta tecnología funciona con un campo electromagnético y sin sensores visibles.



Omega®
TV-298
Grifería electrónica de baterías

TV-398
Grifería electrónica de corriente

Grifería economizadora ahorradora de agua



TV-105
Grifería economizadora



TV-120
Grifería economizadora de cierre automático



garantía de calidad



Nuva®
TV-200
Grifería electrónica de baterías de pared para lavamanos

Sistema ahorrador



Restrictores de flujo de fácil adaptación para reducir el consumo de agua:
a 8.31 lts/min.
a 5.67 lts/min.

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





Karl Hempel
karl.hempel@eka.net

¡Como en casa!

Apenas despierto y recuerdo, "hoy es jueves, tengo que ir a jugar fut". Pasan unos instantes mientras tomo consciencia, "¡lástima no estoy en San José, hoy no hay mejenga a las 6:00 a.m., en La Sabana", pero este hotel recibe un punto, desperté sintiéndome en casa.

Hora de ducharse, entro a una cabina que me llama la atención, pequeña pero aún así cómoda. "¡Ahora sí, como funciona esta manija, para poner el agua caliente?". Por dicha, nada que la prueba y error no pueda resolver.

Listo, de verdad, listo. Ahora a desayunar. La tarifa incluye el desayuno, vamos a ver qué comemos. Café y jugo de naranja, vamos bien para empezar. Tostadas con jalea y cereal con leche, quedo satisfecho, pero le hizo falta algo poco común... Ya que estoy en un hotel me gustaría probar algo que no puedo conseguir en el super cualquier día, como los waffles del Comfort Inn en Miami.

Ya lo acepté, estoy en un hotel, no es la casa, pero estoy cómodo, dormí tranquilo y ya estoy listo para salir a trabajar. En la próxima edición, les contaré cómo nos fue en NAFEM, o mejor aún, les adelanto detalles en el facebook de Revista Apetito Costa Rica, hoy por la tarde.

Que disfruten de esta edición y como siempre, agradezco sus recomendaciones y comentarios.

contenido



42. Paladar Viajero nos lleva a Australia.

10. Aperitivos

Hotelería:

26. Chinchas de Cama: Un huésped incómodo

28. Crucero: Lujo en altamar

30. Club El Castillo llega a sus 40 con cambios en su oferta y en busca de nuevos socios.

31. De Compras:

Amenicorp: Representante de Marietta Corporation y Jypesa

Gastronomía

32. Paladar Viajero:

34. Chef del Mes: Marco de Nando, El ingrediente es tener un italiano en la cocina

36. Expovino: Aranceles ahogan el vino

38. Especial de Café: Baristas, tostadores y representantes del gobierno nos dan claves para sacar el mejor provecho de este producto.

46. Catálogo de Máquinas de Café: Opciones para elegir la que mejor se adapte a su presupuesto y necesidades.

49. De Compras: Saeco, la tecnología detrás de un espresso

50. De Compras: Capresso, máquinas de hacer dinero

51. De Compras: Café Britt, ¿Cuánto sabe de café? Britt le facilita una guía de cata.

52. De Compras: Las Torres, ¡Póngale sabor al café!

53. Clasificados

56. Explore: Competencias, nuevos productos, y negocios le esperan en el renovado Centro de Eventos Pedregal.



Anúnciese en Apetito

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

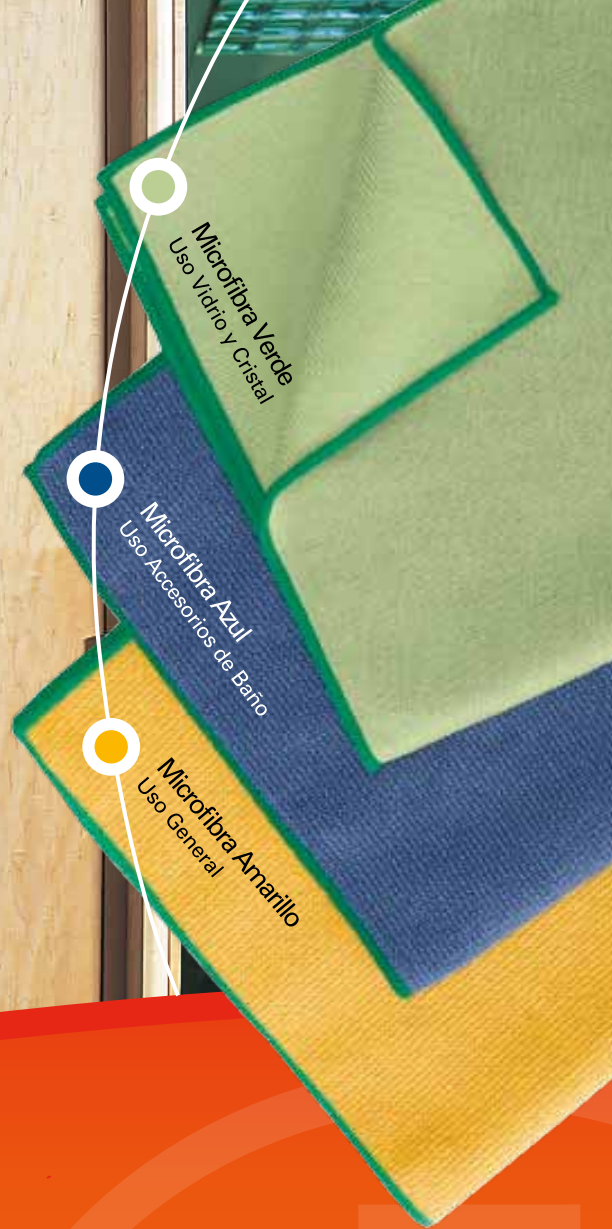
 **Kimberly-Clark**

PROFESSIONAL*



**Cuidado con
el vidrio**

WYPALL®



Beneficios Paños de Microfibra WYPALL*:

- Absorbe 8 veces su peso en líquido.
- Resiste hasta 300 lavadas.
- Reducción de costos de limpieza para el cliente.
- Reduce el 99% de las bacterias sobre superficies.
- Ayuda a evitar la contaminación cruzada.

• Primer Wiper con  **Microban®**

- La protección Microban® no se desgasta ni diluye, ya que fue incorporada desde el proceso de fabricación.
- Inhibe la proliferación de bacterias.
- Impide la creación de moho y de hongos que provocan la aparición de manchas y olores y el deterioro de un producto o alimento.

* Microban® es una fórmula registrada ante la Agencia de Protección Ambiental, EPA.

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

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

WYPALL^{*}
BRAND



cartas

¿Dónde estudiar gastronomía?

Me gustaría saber sobre dónde y cómo llevar carreras para graduarse de chef. Así como horarios lugares y costos.

Larissa Maass
laryma489@hotmail.com

En busca de representante

Al final de este mes de febrero, estaré viajando a América Latina y pasaré por Costa Rica para encontrarme con importadores. No tenemos representantes hasta ahora en su país pero nos importa mucho empezar a trabajar en este mercado.

Debido a su posición en el mercado Gourmet, le quería preguntar si me podría orientar hacia algunas empresas de importación y distribución de vinos. Somos una bodega familiar desde 1790 (Familia Cusine) y hoy contamos con 3 bodegas diferentes con 4 Denominaciones de Origen diferentes:

- BODEGA PARES BALTA Cava y Penedés
 - BODEGA GRATAVINUM Priorato
 - BODEGA DOMINIO ROMANO Ribera del Duero
- Maxime BAZART
EXPORT AREA MANAGER LATIN AMERICA & ASIA
PARES BALTA - GRATAVINUM - DOMINIO ROMANO
www.paresbalta.com; www.gratavinum.com
Cell: (+34) 661 908 757 Tel: (+34) 938 901 399
Pacs del Penedés (Barcelona) SPAIN

Busco vinos orgánicos

Quisiera saber cual de sus empresas afiliadas distribuyen vinos orgánicos.

Diego Guzman Madrigal
licoreramagu@hotmail.com

Alimentos y Bebidas

Escribo con el fin de saber si cuentan con una bolsa de empleo.

Soy Bachiller de Administración de Alimentos y Bebidas y tengo un Diplomado en Gastronomía, me gustaría saber si tienen puestos relacionados como asistente de gerencia.

Fabián Jiménez Portilla fabijimep@hotmail.com

Amigos en FaceBook:

Algunos comentarios que nos llegan a nuestro facebook. (Hágase Fan nuestro en Revista Apetito)

Zaray Alicia Bustos Bocker *Es importante que la revista también publique información de hoteles que en este momento están en circunstancias difíciles como los de Liberia Guanacaste, ya que el ICT nos ha dejado un poco olvidados y ésta sería una excelente herramienta que nos puede ayudar a promocionarnos.*

Aradelia Hernández *Desde los inicios de nuestra pequeña empresa de Hotel Mar y Luna en Golfito, hemos dedicado mucho de nuestro tiempo a mejorar aprendiendo, participando en foros, seminarios, cursos y otros. La Revista Apetito ha sido una aliada en nuestra empresa. Sus artículos, actividades que organiza y otros nos han ayudado a crecer y a mejorar nuestra forma de hacer nuestro trabajo para la mejor atención del visitante y de nuestra empresa.*

Suscríbase a Apetito: Promoción de Fin de Año

Suscríbase por 1 año: Reciba 2 años

Suscríbase 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 ext 152 suscripciones@eka.net



Nuestros puntos de distribución

Encuentre ejemplares de Apetito en:



Suscríbase en www.apetitoenlinea.com o Tel: (506) 2231-6722 ext 152



LAS MEJORES RECETAS
REQUIEREN LOS MEJORES
INGREDIENTES.

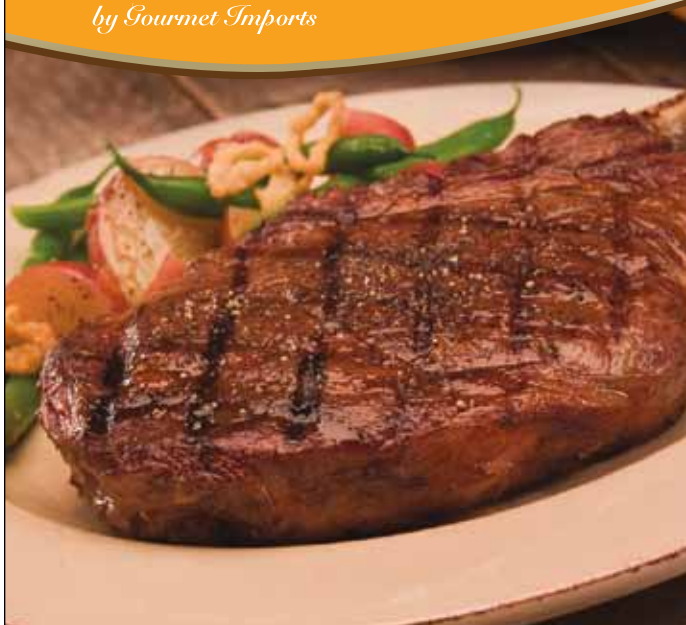
LEA & PERRINS

La salsa inglesa original desde 1835



Delika[®]
by Gourmet Imports

Tasting The Good Life



Presentamos con sumo placer
al nuevo miembro
de nuestra familia



Buckhead Beef

Consúltenos al **2239-1019** con su agente de ventas o al correo servicioalcliente@delika.cr

www.delika.cr



Productos Nuevos



Otra forma de ver la pizza

Fácil de consumir, rápida de preparar y de gran sabor, así es la pizza en cono Coneinn, el nuevo producto que Distribuidora Noble lanzó al mercado y que le da un giro a la forma tradicional de comer pizza.

Se trata de un trozo de pizza en forma de cono, que sólo requiere de un minuto y medio a dos de preparación en el micro ondas, y cuyo resultado es un alimento de gran sabor y excelente presentación, ideal para ocasiones especiales o simplemente para resolver un almuerzo en forma rápida y económica.

El producto ya se encuentra en el mercado, y está disponible en dos tamaños, uno de 155 gramos y otro tipo snack de 90 gramos, con tres sabores. Según comentó Mario Meza, de Distribuidora Noble, Coneinn cuenta con más sabores disponibles, pero inicialmente se están introduciendo los sabores más populares que son: Cuatro quesos, una mezcla de emmental, edam, mozzarella y queso azul, la clásica receta de jamón y hongos, y la de pepperoni.

Los conos de Coneinn Pizza se componen de un 65% de relleno y un 35% de masa, y su presentación no sólo facilita la forma de preparar y llevar el producto, sino también la manera de consumirlo, no hay derrames ni accidentes, ya que el cono mantiene todos los ingredientes en su lugar.



Distribuidora Noble
Te: 2507-4600.



Cerveza Artesanal

Libertas y Segua: Cerveza artesanal fabricada en Costa Rica. Su elaboración es exclusivamente a partir de ingredientes puros y naturales. Estas cervezas son distribuidas por la empresa Belca FoodService, y según comentó Adriana Boza, del departamento de Mercadeo de Belca, se trata de un producto novedoso de alta calidad. "La cerveza artesanal se elabora en pequeñas cantidades, esto permite brindarle la máxima atención a cada pequeño detalle durante el proceso de elaboración".



Bavaria Blues

Bajo el lema "Una cerveza con alma", Bavaria Blues es una nueva propuesta que la marca Bavaria de Cervecería Costa Rica ofrece a sus seguidores. Se trata de una Edición Especial, con un sabor más suave al paladar, siguiendo la tendencia de un gusto más ligero de amargor en la cerveza. "Bavaria Blues es producto de la creatividad de los maestros cerveceros, quienes han logrado diferenciar esta cerveza del resto de la familia Bavaria, creando una cerveza con notas dulces más sutiles, así como una suave y fina percepción del lúpulo (ingrediente que incide en el aroma y el amargor en la cerveza)", explica Alfredo Echeverría, especialista en maridaje de bebidas y alimentos.

Disponible en presentaciones de botella de vidrio de 350 ml y lata de 355 ml.



**KEITH &
RAMIREZ**
Industrial

Diseño | Ventas | Soporte | Repuestos

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



Proud supporter of you.™



TIMELESS.

Hornos Combi
Lavaplatos
Triturador de Alimentos
Procesadores de Alimentos
Rebanadoras
Balanzas

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

Cocinas eléctricas o a gas
Hornos de Vapor

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



**LABORATORIOS QUIMICOS
ARVI S.A.**

Calidad perfecta para cada negocio

**Empresa Certificada
ISO 9001:2008**

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



• ARVIGEL® • CLORIDEX® • DETERCEL® • ESTERILIX® • POVIDEX®
• TIODEX® • REACTIVOS GAMMA® • SOLVENTES DE ALTA PUREZA

Tel.: 2279-9555
www.laboratoriosquimicosarvi.com



Comida saludable: un negocio **gordo**



En los últimos años ha surgido la tendencia de la gastronomía "light", que se ha convertido en una alternativa de negocio para este sector. Restaurantes como Spoon, Antojitos, Bagelman's, Chancay, Il Panino, La Cascada, Oliva Verde, Pizza Hut y Rosti Pollos, han visto en esta opción un negocio y una forma de mantener y capturar clientes que buscan opciones saludables, sin perder el placer.

Sólo el Centro de Nutrición Larisa Páez cuenta con una cartera de 15 mil clientes, todos deseosos de cuidar su figura, pero que no quieren dejar de salir, o privarse de "antojitos". Hace diez años, esta nutricionista entendió que sus clientes necesitan seguir con su vida normal, salir a almorzar o comer, sin tener remordimientos en su próxima cita con la balanza. Por eso, como era imposible alejar a sus clientes de las tentaciones de un restaurante, lo que se propuso fue hacer que los restaurantes ofrecieran opciones compatibles con la dieta.

Posiblemente Paéz no fue la gestora de la gastronomía Light en Costa Rica, pero sí una de las que más ha aportado en este sentido. Hoy muchos restaurantes ofrecen en su menú la opción "aprobada por Paéz", y sus clientes van a estos lugares bajo su recomendación, por que saben que pueden darse ese gusto sin salirse de su régimen, esto claramente se ha convertido en un negocio rentable.

Para un restaurante u hotel que desea ofrecer en su menú alternativas más nutritivas, la mejor recomendación es buscar asesoría en el área de nutrición, para que evalúen sus productos y platillos, y los puedan guiar en el desarrollo del menú.

En el caso específico del Centro de Nutrición Larisa Páez, para la asesoría y análisis nutricional del menú de los restaurantes utilizan un software que permite detectar la presencia de alérgenos, de gluten y sodio en las preparaciones, realizar recomendaciones para hacer las recetas más saludables, asesorar en el desarrollo de productos nuevos y analizar el contenido calórico de platillos completos, para que los incorporen en su menú.

"El contar con un menú light, donde además se indica el detalle de los valores calóricos de cada producto realmente agrega valor a la experiencia de nuestros clientes de Spoon, especialmente porque a muchos de ellos les gusta cuidarse y ven en Spoon una muy buena opción para continuar con una dieta sana y balanceada" señala Rosario Castro, Gerente de Mercadeo Spoon.

Gloriana Arce, Nutricionista del Centro de Nutrición Larisa Páez, afirma que cada vez son más los pacientes que entienden la importancia de aprender a comer, por lo que buscan lugares donde conocen las porciones que están consumiendo y que fueron previamente aprobadas y recomendadas por un especialista, lo que contribuye a generar lealtad en los usuarios.

Teléfono 2223-1717

¿Qué hay de Nuevo?

Pane e Vino abrió un nuevo local en el Centro Comercial Momentum Pinares, en Curridabat. Muy cerca hay otro Pane e Vino que es el del Centro Comercial Terramall, pero según comentaron los propietarios de la franquicia, están convencidos de que la zona tiene suficiente público para ambos.

Aunque no quisieron comentar sobre la inversión, si adelantaron que esperan abrir más locales en el mediano plazo. Durante la primera semana de apertura tuvieron una afluencia bastante alta, según sus propias expectativas, indicaron que en promedio atendieron 40 mesas por día.

Luca Barnocchi y Percy Charmberlain, propietarios de la primera franquicia de Pane e Vino en Costa Rica.





Añada una taza de calidad
ECONOMÍA Y DURABILIDAD EN SU RESTAURANTE

Opal
SHARING MATTERS

- 3 veces más resistente que la cerámica
- A prueba de rayaduras
- Resiste hasta 2000 lavados industriales
- Blanco perfecto, diseño francés
- Más liviano

Línea Institucional hoteles y restaurantes

yamuni mayoreo

www.yamuni.com

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



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



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

Hornos de microondas Amana Commercial

- Modelos adecuados para distintos usos.
- 1000 watts de potencia.
- Facilidad de operación y mantenimiento.
- Acabados exteriores en acero inoxidable.
- Interiores en acero inoxidable, cerámica o pintura, que dan un hermoso acabado para la vista y facilitan su limpieza.
- Programas preestablecidos de cocción.
- Capacidades internas de 0.9, y 1.2 pies cúbicos.
- Controles digitales o dial de giro.



Visite también



Tel: 2543-2100
Dpto de Servicio al Cliente
ó Ext 611 / www.tipscr.com

Tips OUTLET STORE
a precios de **TODO LOCURA**



Apetito probó y le gustó...

Más allá del patí, el pan bon y los carnavales

Siempre me pareció incompleta la frase que dice que “lo mejor de Limón es su gente”, y es que Limón tiene mucho más que ofrecer, además de ser una provincia con belleza natural, goza de gran riqueza multicultural, y desde luego la gastronomía no se queda atrás. Para muestra, la Cámara de Comercio y Turismo de Caribe Sur, CATCCAS, organizó por tercer año consecutivo el Festival Gastronómico del Caribe, en donde participaron siete restaurantes de la zona, los cuales presentaron sus mejores recetas.

La Revista *Apetito* formó parte del jurado conformado por periodistas, miembros de la cámara y funcionarios del Instituto Costarricense de Turismo, encargados de probar y calificar las propuestas de los restaurantes, tomando en cuenta parámetros como sabor, presentación, originalidad, limpieza, uso de ingredientes locales y decoración, para finalmente elegir las categorías de: Mejor Comida y Mejor Presentación. Lo único que nos faltó fue una versión diferente de Rice and Beans, ya que desde que nos invitaron a formar parte del jurado, lo primero que imaginamos fue saborear este tradicional platillo, que durante el festival fue el gran ausente.



“Mejor Comida”

Este restaurante dirigido por la italiana Renata Valle, fue el que se llevó el reconocimiento de “Mejor Comida”.

“Mejor Presentación”

La presentación de la mesa del restaurante Relax de Cahuita estaba llena de detalles que captaron la atención de los asistentes, un punto que inclinó la balanza para que el jurado le otorgara este reconocimiento.



El arte de enseñar

Miss Edith Brown es una maestra pensionada de la educación formal, pero que nunca renunció a su vocación, y por eso ella dedica horas a la enseñanza de la tradición culinaria caribeña en su cocina, a niñas y adolescentes. Miss Edith fue homenajeada por su trayectoria y dedicación al transmitir el arte de la cocina criolla.



“Mejor Comida Fusión”

Erik Korchmaros, chef del restaurante @E's-Puerto Viejo, presentó platos muy originales, con un impecable montaje, preparados frente a los asistentes. Este restaurante recibió una mención honorífica como “Mejor Comida Fusión”.

Más fotografías en: www.apetitoenlinea.com

Vajilla y accesorios de melamina

Master CHEF
Professional Kitchen Tools

- Excelente presentación y calidad.
- Alta resistencia a quebraduras y astillado
- Diversidad de colores.
- Variedad en tamaños, formas y usos.
- Amplio stock y excelente precio.

VISITE también

Tips
Dpto de Servicio al Cliente
Tel: 2543-2100
o Ext 611 / www.tipscr.com

Tips OUTLET STORE
a precios de **TODO LOCURA**

SLEEP INN

MIAMI
(A 7 minutos del Aeropuerto)

UNA EXCELENTE OPCIÓN PARA SU VIAJE DE NEGOCIOS!

- Desayuno Continental gratuito
- Internet inalámbrico sin costo
- Llamadas 800 y locales Gratis
- Transporte Ida / Vuelta al Aeropuerto

Ofihotel S.A.
Tel: 2255-4411 • 2258-1713 Email: ofihotelsa@ice.co.cr

Soluciones Limpias
Promark

INOCUIDAD GARANTIZADA
HERRAMIENTAS DE LIMPIEZA ACORDES CON **HACCP**
HIGIENE DE ALTO GRADO
MATERIALES APROBADOS POR LA FDA

- ✓ Herramientas de Limpieza Codificadas por Color, con grapas de acero inoxidable, fibra PBT y pueden ser sometidas a procesos de desinfección por Autoclave.
- ✓ Químicos (Desinfectantes, Limpiadores, Detergentes).
- ✓ Artículos (Escobas, Palos de Piso, Mechales, Mopas).
- ✓ Línea Institucional de Papel (JumboRoll, Toalla, Servilletas).
- ✓ Basureros para Reciclaje.
- ✓ Limpieza de Cielos Suspendedos (Vinílicos y Acústicos).
- ✓ Limpieza de Estructuras Altas y Naves Industriales.

PRODUCTOS INSTITUCIONALES DE LIMPIEZA

Tel: (506) 2222-2226
www.grupopromark.com

Brushtech **Moptech** **PULEX** **TORK** **ISSA MEMBER**



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@amenicorp.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:

 Cuent Supply



aperitivos

¿Ya conoció el Opal?

Uno de los más recientes materiales desarrollados por la marca de vajillas Arc International.

Es un material de vidrio templado, altamente resistente, liviano, más duradero que la porcelana o cerámica, y es hasta tres veces más resistente a los impactos. Con una superficie con 0% de porosidad, muy higiénica y resistente a las rayaduras. Esto significa más años de vida útil, que se traduce en economía para su negocio.

ARCOROC, la marca profesional de Arc International, pone a disposición en el país su línea de vajillas para cafeterías, un producto ideal para los negocios de alto tráfico comercial. Además, su práctico diseño permite apilar las tazas y platos haciendo que se ahorre espacio.

ARCOROC ya se encuentra en Costa Rica a través de su representante Bejos M. Yamuni e Hijos S.A.

 2255-2066



REFRIGERACION

OMEGA

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

www.refrigeracionomega.com
info@refrigeracionomega.com

TECNOLOGIA MUNDIAL CON TALENTO LOCAL



Sucursal Santa Ana

Barril de Santa Ana
Teléfono: (506) 2203-3191
Fax: (506) 2203-0500
twilio@refrigeracionomega.com

Sucursal San José

Ave 10, 100 mts este de la
Casillera La Castellana
Teléfono: (506) 2248-3505
Fax: (506) 2233-9555
imperio@refrigeracionomega.com

Fábrica en Santa Ana

Piedras de Santa Ana
Teléfono: (506) 2282-9086
Fax: (506) 2282-7770
info@refrigeracionomega.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



Postres sin complicación

Con la mezcla Clabber Girl para postres, todos los días puede ofrecer ricas opciones a sus clientes. A continuación compartimos uno de los más tradicionales postres, preparado con Clabber Girl.

Receta para Flan

Este postre tiene una textura aterciopelada, se prepara fácilmente y ofrece sabor consistente en cada porción.

Instrucciones:

Combine el contenido del paquete con un galón (3,79 litros) de leche entera hasta que se mezcle. Cocine con calor mediano, agitando constantemente hasta que la mezcla hierva con fuerza. Retire del calor y vierta en una fuente de poco fondo. Enfríe hasta que cuaje. Aproximadamente 2 horas.



Se recomienda usar leche entera para un producto más rico, o sustituirla con leche de bajo contenido de grasa, para un postre más liviano.

Rendimiento:
33 raciones de 1/2 taza.

2261-6918

Los mejores productos a los mejores precios

Distribuidor exclusivo para Costa Rica:



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

*Precios NO incluyen impuesto de ventas.

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



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



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



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.

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 Ostion y Salsa China)

ADVERTENCIA: Nos reservamos el DERECHO LEGAL de propiedad intelectual de nuestras marcas registradas pero en caso de violación a este derecho se plicaran los artículos respectivos de acuerdo a la ley lo indique. No garantizamos el consumo de productos no registrados o copias a la venta en el mercado.

Cualquier consulta puede llamar al 2256-8106 de servicio al Cliente.



www.ancyfer.com

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



aperitivos

Un francés de medio millón

En 1980 el chef Jean Claude Fromont abrió un pequeño restaurante en el centro de San José, su menú fue siempre fiel a la comida francesa. Estuvo en el mismo local durante 20 años, hasta que decidió trasladarse al hotel Le Bergerac, en los Yoses, buscando la tranquilidad perdida en la capital. En este sitio cocinó para sus clientes todas las noches durante 10 años, hasta que a finales del 2009 el Grupo Rello compró su marca, y se llevó al

restaurante, con chef incluido, al centro comercial Avenida Escazú.

“El Grupo Rello vio en L’Il de France una oportunidad, era un restaurante de alto nivel, muy bien posicionado en la generación mayor, eso quisimos conservarlo, pero con una imagen renovada, para atraer a un público más joven, sin dejar de seducir a los clientes habituales”, comentó Mauricio Barzuna, gerente general del Grupo Rello.

Si bien L’Il de France se cambió a un local más amplio, de ambiente moderno, la cocina sigue siendo dominio de Jean Claude, el menú conserva su estilo, tan francés como su primer local.

La inversión de la compra del restaurante y su relanzamiento fue alrededor de medio millón de dólares, y actualmente L’Il de France atiende en promedio a mil clientes por semana.

El Grupo Rello adquirió en el 2008 el restaurante Bacchus, como parte de su estrategia de expansión, en la que esperan llegar a cinco restaurantes. Los próximos tres se proyectan abrir en el plazo de tres años, y según confirmó el representante, las futuras aperturas serán conceptos nuevos, a diferencia de estas dos primeras en las que el grupo compró restaurantes establecidos.



Con olor a nostalgia

El ambiente del restaurante es moderno, pero guarda un espacio que se resiste al cambio, se trata de “la mesa del chef”, un salón con dos mesas, desde donde se puede ver todo el movimiento de la cocina, y cuya decoración recuerda la casa que albergó al restaurante en los últimos años.

Líderes en software para hoteles y restaurantes

RestBar



Facturación · Comandas de cocina · Cajero
Inventario · Reportes

guestlink



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

Sinertech

Grupo Sinertech

Grupo Sinertech

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

www.gruposinertech.com

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

Todo para una Limpieza Profesional **SWIPE**

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



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



¡Quédese con los buenos empleados!

Contratar buen personal y retenerlo son dos tareas fundamentales para el buen funcionamiento de los negocios, sobre todo cuando el servicio al cliente es crítico para el éxito. El Grupo Rello adquirió dos restaurantes, y luego del proceso normal de estabilización, que siempre requiere movimientos, este grupo ha logrado llegar a un nivel de rotación casi nulo. Mauricio Barzuna, Gerente General de Grupo Rello, asegura que contratar los puestos de chef y gerente de restaurante son los más “complicados”, por la responsabilidades que implican, no obstante dice atender con cuidado todos los demás puestos.

“Lo más difícil es acertar en la selección de personal pues las técnicas existentes, aún cuando sean muy sofisticadas, son falibles. Hay personas que “se venden” muy bien durante los procesos de selección pero luego de la contratación no demuestran lo que expresaron durante ese proceso. La verificación de referencias tampoco es confiable, pues hay quien brinda una referencia buena sobre una persona que quizá no la merece, después de todo quien consulta es la competencia”.

Una vez que ha dado en el clavo con la persona correcta, se asegura de que se quede con ellos, y aunque el



“La fidelidad de un empleado se logra conociendo a las personas, uno a uno, sus anhelos, motivaciones particulares y estilos de vida y tratando que la relación laboral satisfaga en la medida de lo posible esos intereses”.
Mauricio Barzuna, Gerente General del Grupo Rello.

salario cuenta, no es la única forma de lograrlo.

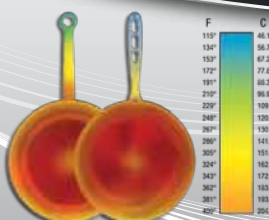
“Los incentivos y otros aspectos económicos son importantes, pero los aspectos ambientales (trato a la persona, atención a sus necesidades, seguridad laboral, seguridad social, condiciones del espacio de trabajo, horarios, etcétera) son los que más valoran los trabajadores. Grupo Rello mantiene su atención en ambos”, dice el gerente.



KEITH & RAMIREZ
Industrial

**PORQUE LA CALIDAD
HACE LA DIFERENCIA**

VOLLRATH®



Nuevo mango TriVent que reduce el calor, maximizando la comodidad.



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

Zapatos y Uniformes de Chef y Saloneros

Distribuye para Costa Rica. Tel: 8321-0731 / (506) 2279-8356 • E mail: patricia@dickiescr.com



aperitivos

Hotel nuevo, tarifa nueva



“No sólo cambió el diseño del hotel, sino también nuestro enfoque de servicio. En el proceso el 80% del personal cambió”, Sary Valverde, Directora de la Junta Directiva al centro. La acompaña Julieta Jurado, Diseñadora de In Design y Esteban Oreamuno, gerente del hotel.

La diferencia entre tres y cuatro estrellas son 2 millones de dólares

Cuando los directivos del antiguo hotel Centro Colón decidieron que era momento de remodelar, el hotel llevaba varios años en franca decadencia. Ellos mismos lo reconocen. “El hotel se había quedado rezagado en varios aspectos, no estábamos llegando al nivel que exigía nuestro público meta”, dice Sary Valverde, Directora de la Junta Directiva.

Se analizaron los puntos a favor como la ubicación y la creciente demanda turística en San José, y se toma la decisión de comprar la franquicia Wyndham, con la que se negoció para hacer las modificaciones necesarias para operar bajo la marca Days Inn. Según comentó Valverde, esto sería el equivalente a tres estrellas. Luego de varios meses de trabajo, y un par de millones de dólares más de lo presupuestado, la diseñadora Julieta Jurado entregó un hotel que superó las expectativas de los inspectores de la franquicia, quienes dieron el aval para operar como Days Hotel, una estrella más del Days Inn.

“Planeamos invertir 3 millones de dólares en la remodelación, y al final el presupuesto terminó en 5 millones, un poquito más,” dice Sary, quien reconoce que valió la pena ya que ahora tienen un mejor producto que ofrecer y esto se ve reflejado en las tarifas.

Todo **su negocio** en la palma de su **mano**

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

SG & SISTEMAS

Tel: (506) 2290-1970
ventas@sygsistemas.com • www.sygsistemas.com

ALDELO

JOPCO®
Artículos para hoteles y restaurantes

- Paños
- Sabanas
- Almohadas
- Cobijas
- Colchones
- Cubre Camas
- Forros de Colchón

Tels. (506) 2215-3545 • jopcocr@racsa.co.cr • Guachipelin, Escazú. www.jopco.net

Impresoras para hoteles y restaurantes

Durante más de 30 años, la empresa Citizen ha desarrollado impresoras de punto de venta, con énfasis en productos para hoteles, restaurantes, hospitales, supermercados, y la industria en general. Estos productos ahora están disponibles en Costa Rica, gracias al contrato de distribución firmado en el 2010 entre Citizen y la empresa GTW. Según comentó Víctor Zumbado, Gerente de Marca de GTW, no se trata solamente de la distribución de los productos, sino que el contrato incluye la representación de la marca, contando con un taller de servicio autorizado, con capacidad de respuesta igual a la que tienen los distribuidores de la marca en Estados Unidos.

Citizen cuenta con gran variedad de modelos de impresoras térmicas y de matriz, para las diferentes necesidades. Una de las ventajas de este producto es su diseño flexible, que le permite utilizarse en su posición original o bien en una pared, para facilitar su ubicación en cocinas, donde se imprimen las comandas.

Las térmicas cuentan con un modelo con doble interface de conexión, que permite el uso de USB/Serial ó USB/Paralela. Todas las impresoras tienen la opción de traer su fuente de poder integrada, lo que además de mejorar su apariencia, le podría evitar inconvenientes, al no tener que lidiar con cables en el piso, cerca de la caja, donde por lo general hay poco espacio.

Las impresoras de impacto tienen la posibilidad de imprimir el recibo original y tres copias.

Todos los modelos son compatibles con las disponibles en el mercado, esto significa que al cambiar a un modelo de Citizen, no será necesario hacer cambios en el sistema operativo, sólo necesita desconectar la vieja y conectar la nueva, y seguirá imprimiendo.



Tel: 2236-1433 / 2254-8600 www.gtw.cr

¡A prueba de agua! Dentro de las térmicas cuentan con un modelo con salida frontal del papel, esto hace que su parte superior sea resistente a agua. Es ideal para el uso en bares o restaurantes, donde el ritmo de trabajo acelerado hace que se exponga a derrames y accidentes.



Sus Expertos en Control de Plagas

- Servicios especiales de control de chinche de cama.
- Garantía de servicio para su total satisfacción.
- Asesoría en control integrado de plagas.
- Importadores directos de equipo y suministros para control de moscas, polillas, roedores, etc.

LLámenos al 2258-0608 le haremos una evaluación GRATIS



Un extraño en la cama...

Se les puede encontrar hospedados en camas de un hostel de cinco dólares hasta la más lujosa suite de un cinco estrellas, estos huéspedes no discriminan.

Por lo general se les asocia a la falta de higiene, pero esto no necesariamente es un requisito para su presencia, generan una imagen negativa para los establecimientos, y aunque nadie quiere recibirlos, cuando llegan no queda más que darles atención especial. No estamos hablando precisamente de un huésped, al menos no de los que traen su tarjeta de crédito, sino más bien de las plagas, y una que está dando qué hablar entre hoteleros es el chinche de cama, un insecto nocturno muy incómodo, que se alimenta de sangre humana. No se trata de una nueva especie, de hecho se conoce su existencia desde siglos atrás, sin embargo, es una plaga que había sido controlada a finales de la década de 1940, por lo que estaba en el baúl del olvido. Los expertos explican su reaparición al hecho de que la mayoría de los insecticidas que se utilizaban en el control de plagas, fueron prohibidos en la década de los setenta, por sus efectos nocivos en seres humanos y en el medio ambiente. Según nos comentó William Morera, Gerente de Ventas para Centroamérica y Caribe de Bayer Environmental Science, esta plaga no es exclusiva de los hoteles, pero si es muy importante en esta industria, ya que se aloja en las camas o cerca a ellas, vive y se alimenta de la sangre de las personas y puede viajar a las casas de los huéspedes. En Estados Unidos y Europa, varias cadenas hoteleras han

enfrentado demandas por miles de dólares por parte de clientes que dicen haber sufrido picaduras de chinches de camas en sus instalaciones. Thomas Jones, un profesor de la Escuela de Hostelería de la Universidad de Nevada, dice que los reclamos por chinches de cama son de los fraudes más importantes que se realizan contra hoteles.

A diferencia de otras plagas, esta no se asocia directamente con la falta de higiene, aunque su prevención si requiere de expertos en limpieza y control de plagas, un trabajo que es mejor dejar en manos de compañías especializadas.

Guillermo Goldgewicht, gerente general de Truly Nolen Costa Rica, asegura que hasta el momento esta plaga no ha sido asociada a ninguna enfermedad, pero en definitiva es un huésped que nadie quiere tener. "Son molestos, a pesar de no transmitir enfermedades, provocan vergüenza por el estigma relacionado con tener una plaga, y tienen efectos secundarios en sus víctimas como la pérdida de sueño, inflamación de piel, picazón y estrés". Por su parte, Rodrigo Cedeño, gerente general de Mr. Steam, empresa especializada en limpieza, asegura que el problema del chinche de cama sobrepasa el ámbito hotelero. "Prácticamente abarca cualquier sitio en donde pueda descansar un ser humano, por tanto se



Prevención y Ataque

1. Detectar al intruso

Goldgewicht recomienda estar atento a las señales para detectar su presencia antes que lo haga un cliente, (y su abogado ansioso de una jugosa demanda).

Las amas de llaves son las personas indicadas para este tipo de vigilancia.

¿Qué pueden encontrar?

- Gotas de sangre en almohadas y parte superior de camas
- Muestras de excretas en esquinas y tomacorrientes
- Insectos, huevos y cascarones.

2. EL Hotel en Acción...

Si bien en Costa Rica no son frecuentes las llamadas a solicitar control de esta plaga, si se han dado varios casos, y su control requiere un trabajo meticuloso de la habitación. "La primera parte la hace el hotel, tiene que sacar toda la vestimenta de la habitación, todo lo

que se pueda lavar como cortinas, faldones, sábanas, cobertores de colchón, cubre camas, cobijas, debe ser colocado en una bolsa plástica, que va directo a la lavandería. Después dos técnicos de plagas toman el lugar, es un trabajo de al menos una hora en el que prácticamente desvisten la habitación, aspiran meticulosamente todo lo que se puede aspirar, para finalmente aplicar el insecticida".

"Todo lo que se pueda lavar debe ser lavado, preferiblemente con jabón con derivado de ácido bórico y agua caliente". Guillermo Goldgewicht, Gerente General de Truly Nolen Costa Rica.



3. Limpieza a fondo

La solución que ofrece Mr. Steam a este tipo de plaga es un proceso integral de limpieza profunda. Utilización de un soplador industrial para eliminar polvo, arena y suciedad superficial, aspiración con doble filtro, tratamiento de manchas, remoción con champú, inyección de vapor y extracción de muga y restos químicos. Aplicación de germicida y biodigestor para el caso de malos olores.



4. Control preventivo.

En Bayer cuentan con un programa llamado Manejo Integrado de Plagas (MIP), que es preventivo a diferencia del control de plagas tradicional que por lo general es reactivo.

Pasos para establecer un MIP:

- ✓ Inspección pormenorizada de las instalaciones con un equipo adecuado
- ✓ Evaluación de la magnitud del problema: puntos críticos, densidad de plagas y factores de sostenimiento
- ✓ Informe de la inspección: memoria de los hallazgos de la inspección
- ✓ Definición de medidas de control: tipo de intervención, frecuencia y equipo requerido
- ✓ Elaboración de programa de manejo
- ✓ Evaluación y seguimiento del plan: valorar los resultados y definir la necesidad de nuevas acciones



"El MIP permite adelantarse a la incidencia de las plagas en los procesos productivos y realizar un manejo más sostenible y de menos impacto al medio, utilizando todas las técnicas disponibles para mantener a las plagas en niveles que no perjudiquen la salud, el bienestar y la economía del ser humano", William Morera, Gerente de Ventas para Centroamérica y Caribe de Bayer Environmental Science.

Empresas consultadas:

Bayer Environmental Science Tel: 2589-8972.

Truly Nolen Tel: 2258-0608

Mr. Steam Tel. 2240-9812

puede presentar en hospitales, albergues, residencias, cárceles, etc. Cualquier sitio que no cuente con un plan operativo de mantenimiento es una posible víctima".

Para Cedeño, el problema para los hoteles se incrementa por que son sitios en los que los clientes exigen limpieza como requisito indispensable, "un hotel que haga un esfuerzo publicitario o de infraestructura, pero que descuide el tema de higiene, corre el riesgo de sufrir de mala reputación".

Cada quien tiene su manera de matar pulgas, si bien las compañías especializadas aplican metodologías diferentes, lo cierto es que las plagas no pueden tomarse a la ligera, ya vimos que además de las molestias que pueden ocasionar, éstas pueden terminar en millonarias demandas, y en pérdida de imagen. Así que tome las previsiones del caso, consulte con expertos y evítese problemas



Bomba de tiempo bajo pampa guanacasteca

Según antecedentes sismológicos, cada 50 años ocurre un sismo de intensa magnitud en la Península de Nicoya, lo que significa que son 10 años más de presión acumulada y que en cualquier momento podría reventar. ¿Está su empresa preparada? *Por Lydia Ruiz*

U n 5 de octubre de 1950, ocurrió el evento más significativo para la sismología del país, un terremoto en la Península de Nicoya que alcanzó una magnitud de 7.7 Richter, debido a la subducción de la placa de Coco bajo la del Caribe, es el terremoto de mayor magnitud registrado en Costa Rica en el siglo XX. “Eventos similares habrían sucedido ya, en los años 1853 y 1900, lo que significa que se trata de un sismo que tiene una recurrencia de 50 años. Aunque nadie puede afirmar cuando será el próximo, el parámetro de recurrencia indica que ya sobrepasa los 10 años”, afirmó el Director del Observatorio Vulcanológico y Sismológico de Costa Rica (OVSICORI), Juan Segura. Además los elementos científicos que han podido analizar, dejan ver la gran presión que se está acumulando en la llamada brecha de la falla frente al mar, zona de mayor afluencia turística.

Según el Director de investigaciones del OVSICORI, Marino Protti, la extensión de la ruptura esperada es de 100 Kilómetros de largo por 60 de ancho, diez veces más extensa que el sismo de Cinchona y la magnitud alcanzaría de 7.6 a 7.8 escala Richter.

Los daños esperados en toda la península de Nicoya, según análisis del Laboratorio Nacional de Materiales y Modelos Estructurales (LANAMME) serían: caída de edificaciones, desplome de puentes en Guanacaste y toda la carretera Interamericana, caminos obstruidos por caída de materiales, así como poca posibilidad de tránsito y comunicación, por lo que la ayuda tardaría en llegar.

Organización es la clave

La mayoría de empresarios hoteleros de la zona, conocen bien el riesgo de sismo, y para ello han implementado una serie de medidas en conjunto con la Comisión Nacional de Emergencias (CNE) y OVSICORI, con el propósito de salvaguardar la vida de sus huéspedes y colaboradores. Tal es el caso del Hotel Capitán Suizo, ubicado en playa Tamarindo. “Formamos parte del Comité Costero de Emergencia, recibimos charlas de la CNE para actuar de la mejor manera, cuando la desgracia ocurra” contó el gerente general, Vinicio Hidalgo. Las medidas de prevención que han desarrollado según Hidalgo, son el facilitar a sus huéspedes mapas sobre los lugares de evacuación, han formado brigadas donde cada colaborador conoce muy bien el rol a desempeñar (encargado de reunir al personal, el de transporte, electricidad, gas, entre otros).

Si aún no cuenta con un plan de emergencia para sismos, es tiempo de empezar a planearlo, pues la bomba en cualquier momento podría explotar.

Contactos importantes:

Comisión Nacional de Emergencias: 2210 2812
Prevención y Mitigación (CNE): 2210 2818 /2210 2822.
Cuerpo de Bomberos de Nicoya: 2685 5147
Observatorio Vulcanológico y Sismológico de Costa Rica (Ovsicori) 2562 4001 2261 0611
Municipalidad de Nicoya: 2685 5989.



Vinicio Hidalgo, gerente general hotel Capitán Suizo: Aunque el terremoto es la causa de la angustia en los locales, el peligro de un Tsunami resta el sueño de Hidalgo y es por ello que pide organización de los demás hoteleros de la zona, “es necesario que trabajemos juntos para poner una alarma en caso de Tsunami” confesó Hidalgo.

¡Entre menos estrellas más duro el golpe!

Turistas piden más estrellas y hoteleros más incentivos

Un reciente estudio realizado por la Cámara Costarricense de Hoteles, CCH, demostró que los hoteles con categoría de una y dos estrellas son los que han tenido mayores dificultades para recuperarse de la crisis, ya que el perfil de turistas que visita nuestro país busca hospedajes de 3, 4 y 5 estrellas. Por lo que la CCH pide incentivos para que los hoteleros puedan mejorar sus servicios.

Para reactivar la economía es necesario incentivar la actividad turística, mejorar la calidad de servicios y atraer inversión extranjera, dice la Cámara de Hoteles de Costa Rica. Para Rubén Pacheco, Primer Vicepresidente de la CCH, el turismo no sólo es la industria más importante del país en cuanto a generación de ingresos, sino que es la que tiene mayor capacidad para recuperarse después de la crisis. Por lo que Pacheco plantea como una necesidad fundamental establecer incentivos para que esta industria mejore la calidad de sus servicios. "No es posible que nuestra industria sea más productiva que las Zonas Francas, y cuando hablamos de incentivos ellos tienen más".

Pacheco se refirió al tema de la construcción de hoteles, el cual se ha estancado en Costa Rica, mientras que en países vecinos como Panamá el número de habitaciones está en franco aumento. "Construir un hotel en Costa Rica es mucho más caro que hacerlo en Centroamérica o en República Dominicana, los inversionistas analizan el costo de construcción y el costo de operación y en ambos per-demos, esto es necesario rectificarlo con incentivos".



Gustavo Araya, Miembro de la Junta Directiva y Rubén Pacheco, Primer Vicepresidente de la Cámara de Hoteles CCH, señalaron que la falta de incentivos para el sector está ahuyentando la inversión a países como Panamá y República Dominicana, y además está produciendo una decaída en los servicios. "Las aerolíneas piden más habitaciones, pero de más categoría, ese es el tipo de turismo que debemos atraer", dijo Pacheco.

bare

BY SOLO

Biodegradables

Línea de productos

BIODEGRADABLES-COMPOSTABLES

a base de caña de azúcar y PLA (bio-plástico)

100% biodegradables

y amigables con el medio ambiente.

Línea de platos hondos y planos

de diseños cuadrados, además de

contenedores para alimentos, vasos para

bebidas frías y vasos para bebidas calientes.

"Todos los productos están debidamente certificados por el BPI (Instituto de productos biodegradables de los Estados Unidos)."



Importado y Distribuido por MACRO COMERCIAL S.A

Aurora de Heredia, Condominio de Bodegas Tierra Uno, N.22

Tel: (506) 2293-6970, Fax: (506) 2293-69-63

www.macrocomercial.com



El restaurante Moonlighth Sonada, con una torre de vinos de dos pisos, con capacidad para 1860 botellas, con 350 etiquetas.



Lujo extremo

En el mes de noviembre la compañía Celebrity Cruices realizó el viaje inaugural del Celebrity Eclipse, un crucero con capacidad para 2,850 pasajeros, atendido por una tripulación de 1,250 personas. **Apetito** formó parte de ese primer viaje.

El Celebrity Eclipse, cuenta con servicios similares a los de sus barcos hermanos, Celebrity Solstice y Celebrity Equinox. Entre los diez restaurantes que componen su oferta, sobresale el Qsine, idea original del chef Jacques Van Staden, vicepresidente de operaciones culinarias de Celebrity.

El propio menú de Qsine, un ipad!, implica que Qsine es un sitio inusual. Sus platos lo evidencian claramente, pues la mayoría son tan especiales que casi todo los platos y la vajillas fueron creados exclusivamente para Celebrity. En el menú pueden encontrarse: Rollitos de primavera acomodados en resortes verticales, Meatball Trilogy, (bistec Kobe con salsa de queso cheddar y marinara; ternera con salsa de hongos y marsala; y pavo con salsa de arándanos y salvia). El Tresviche (camarones y vieiras con jugo de limón, tequila, culantro, tomates y aceite de jalapeño). Lava Crab, (cangrejo King de Alaska, maíz dulce, y cebollinos con salsa Hataifi y Old Bay, servido en copas sobre piedras al rojo vivo... y la lista continúa sorprendiendo con viejos conocidos, pero en originales presentaciones.



El francés Bruno Bertheron, Chef Pastelero y el Chef Ejecutivo el chileno Francisco Sagastume, quien ha trabajado 14 años para la compañía. Los chef trabajan 4 meses sin descanso, y luego toman dos meses de vacaciones.



Cifras:

Habitaciones: 1,426, con capacidad para 2,850 huéspedes.
Tripulación: 1,250 personas
Restaurantes: 10 (4 especiales y 6 convencionales)
Bares: 12
Cocinas: 17
Chefs: 200
Camareros: 100
comidas por día: 9,600
En 35 minutos preparan 1,500 platos por cena en el restaurante principal.
Flota: 9 barcos.
Inversión: \$3.7 mil millones, en la construcción de cinco naves de clase Solstice, entre los años 2008 y 2012.



El Celebrity Eclipse es el primer crucero en ofrecer el "Celebrity iLounge", un centro de negocios para los huéspedes con 26 estaciones de trabajo, donde puede revisar sus correos electrónicos, todo con la tecnología Apple.

Paladar Viajero: Tetsuya's

- Voy a estar en Sydney de jueves a domingo, ¿Podría reservar una mesa para el sábado?
- No, lo sentimos, esta lleno. - ¿Viernes? -No, también está lleno. - ¿Jueves? - Es que estamos llenos para el próximo año... *Por Erika Hempel para Apetito*



A sí empezó mi experiencia en Tetsuya's. La gran ayuda del concierge del hotel en Sydney fue inestimable, y logramos conseguir estar en la lista de espera. Cada segundo que pasaba revisaba el correo con ansiedad hasta que finalmente llegó la confirmación: Jueves, 6:30 pm.

Tetsuyas es el restaurante más reconocido de Australia, liderado por Wakuda Tetsuya, un japonés que a los veintidós años emprendió su viaje a Australia, sabiendo poco inglés y con el conocimiento de que en ese país había koalas y canguros. A través de varias experiencias en Sydney se dio cuenta de que lo suyo era cocinar, y aprendió también las técnicas francesas de la cocina, que se integran hoy en día en la suya.

El restaurante está ubicado en un remodelado edificio de patrimonio local, escondido del barullo de Sydney. Un jardín japonés es el centro de atención de los dos salones principales, y nos transmite un sentimiento de paz y tranquilidad que impera en todo el restaurante, con sus luces, decoración minimalista y una calma palpa-

ble. Las mesas ofrecen a los clientes intimidad y distancia, aprovechando al máximo el espacio sin estar encima de los vecinos.

Impresiona mucho el conocimiento de los camareros de todos los platos, vinos y detalles del restaurante. Conversando con nuestro camarero nos contó que la mayoría de los vinos y elementos de la cocina son Australianos, y que Tetsuya tiene una inclinación importante por los productos de Tasmania. Nos contó del origen de los vinos, de las distintas variedades de uva que crecen en Australia, de donde vienen los mejores vinos, y de cada uno de los productos que había en el menú.

El menú único consiste de once platos, con la opción de maridaje para cada uno de los platos. Este cambia constantemente para aprovechar los ingredientes de la temporada, pero siempre tiene el plato estrella de la casa, trucha marina de Petuna cubierta de konbu e hinojo. Este último es uno de los platos Australianos más reconocidos internacionalmente, y ha obtenido



Jerry Jones, Manager junto a la autora de este artículo.



La Receta

La receta de la trucha ha cambiado unas cuatro veces según Tetsuya. Inicialmente, y debido a su textura blanda, Wakuda curaba el pescado.

Hoy, el pescado se cocina en aceite de oliva y aceite de semilla de uva, con ajo y hierbas. Un filete sin piel de 350 g de trucha se corta en piezas de aproximadamente 80 g. Luego, se sumerge la trucha en los aceites, culantro, pimienta, albahaca, tomillo y ajo. Se marina por unas horas en la nevera y luego se mete en una base de culantro y zanahoria al horno precalentado en lo mínimo. Después de diez minutos se saca y se deja enfriar. Luego se cubre con konbu, sal y cebollinos y se sirve sobre ensalada de hinojo y manzana.

excelentes reseñas de las publicaciones Time y The New York Times. El restaurante está abierto de para cenar de martes a sábado a partir de las 6 de la tarde, y al almuerzo únicamente los sábados a partir de las 12. Cada día el restaurante tiene entre 125 y 130 comensales únicamente, ya que Tetsuya no quiere que se llene mucho el restaurante para mantener el ambiente tranquilo (a \$200 el menú degustación tampoco le hace falta). Aparte de la trucha, que estaba increíble, dos platos me llamaron la atención. El barramundi marinado con alcachofas y puré de ajo fue uno de ellos, que aprovecha el pescado de agua dulce local. El otro fue el postre, fresas de Nyoho con pistacho y crema. Las fresas son producidas en Australia de una variedad Japonesa por una pareja de retirados japoneses. Me llamó también la atención la lista de vinos, dos de ellos producidos especialmente para Tetsuya, el Torbreck Grenache y Shiraz y el Feldon Road Pinot Noir. Y tampoco puedo dejar de lado la mantequilla trufada, con una textura más parecida a un mousse.

Tetsuya va más allá de un restaurante, es una experiencia gastronómica sin igual, es experimentar un ambiente de paz y armonía en el ambiente, en la comida y en el servicio. Cuatro horas después de llegar, después de once platos y un momento efímero que hubiera detenido para saborear eternamente, nos esperaba el taxi de vuelta al hotel.



Restaurante Da Marco:

Un italiano en la cocina

La combinación de buen sabor, ambiente y excelente servicio no son suficientes para Marco de Nando, él considera que para que un restaurante italiano sea bueno se requiere que en la cocina mande un italiano.

Marco de Nando llegó a Costa Rica hace ya 17 años, y en ese periodo ha abierto varios restaurantes, en la mayoría de ellos como socio, y las experiencias, como él mismo relata, fueron buenas y malas. Por eso sabía que cuando se lanzó solo a la aventura de abrir el restaurante Da Marco, el riesgo sería mayor, pero la recompensa lo ha sido aun más.

“El restaurante está dentro del hotel Canal Grande en Santa Ana, y hace ocho años no teníamos ningún vecino, por eso fue un atrevimiento, pero yo tenía la confianza de que los clientes llegarían”.

Efectivamente los clientes comenzaron a llegar, incluso más de los proyectados, por eso decidió abrir un nuevo restaurante, pero con un concepto más casual. Este sitio hoy todavía funciona, aunque no bajo su mando, se trata de Lo Spago. “Lo que buscamos con Lo Spago fue llevar la comida italiana a un ambiente más casual, fue una manera de dividir nuestros clientes, Da Marco se quedaría como el sitio formal, tanto en su exterior, en ambiente, como en el menú, y eso fue lo que pasó”.

Ni la sombra de un italiano...

Con tanta competencia de restaurantes italianos, le preguntamos a Marco cuál es la clave para sobresalir, él asegura que no hay secretos, su receta se basa en buscar la superación de sí mismo todos los días. “Si tengo que hacer el mismo trabajo que ayer, trato de hacerlo mejor hoy. La competencia no me preocupa, hay mucho restaurante mediocre, por la mediocridad de la persona que lo maneja. Esto se nota cuando uno pide un plato tradicional, sencillo, y lo que sirven es una receta completamente diferente, yo no salgo mucho, no tengo tiempo, pero cada vez que lo hago me llevo una que otra sorpresa. Lo que pasa es que la persona que está en la cocina aprendió de otro, y éste a su vez aprendió de otro, al que le enseñó un buen chef, pero la técnica se va perdiendo, así nos encontramos con restaurantes italianos que no tienen ni la sombra de un chef italiano en su cocina”.

Asegura que además de vigilar la rigurosidad de las recetas que se sirven, la presencia del dueño es necesaria para evitar que baje la calidad del servicio.

“Muchas veces la persona tiene dinero para invertir y entonces abre un restaurante como un negocio más, lo mismo le daría abrir una zapatería, lo que pasa es que el restaurante es un negocio que requiere mucha dedicación, no es tan sencillo como algunas personas creen”. Chef Marco De Nando.



Receta: Crostata de Ricotta y Mascarpone

Ingredientes:

Base:

- 250gr mantequilla
- 500gr harina
- 180gr azúcar
- 2 yemas de huevo
- 1 cucharadita de vainilla
- 1 pizca de sal.

Preparación:

Derrite la mantequilla y luego la une a la harina, sigue con el azúcar, los huevos, vainilla y la sal.

Incorporando todos suavemente le va a resultar una masa mórvida, haga una bola y consérvela en refrigeración por una media hora para que agarre mas consistencia y sea mas fácil en tenderla en el molde, sin que se quiebre mucho.

Relleno:

- 250gr mascarpone
- 250gr ricotta
- 180gr azúcar
- 10gr maicena
- 80gr chocolate oscuro
- 80gr almendra tostada
- 1 cucharadita de vainilla y 1 de canela.

Preparación:

Trabajamos la ricotta con una espátula para que se haga cremosa, agregamos el mascarpone, las yemas de huevo, el azúcar, la canela, la vainilla, el chocolate rallado y por último la maicena.

El resultado será de una consistencia no muy suave pero si cremosa.

Ahora forre con la masa base un molde con abertura a los lados, agregue el relleno y homee a temperatura de 180 grados por 40-50 minutos.

BUON APPETITO

Tip del chef: El relleno puede variar, esta es la forma mas sencilla, se puede añadir nueces de diferente tipo, pasas, fruta confitada y lo que le parezca más adecuado.



2282-4103



Minor Barahona, Gerente General del Club El Castillo, dice que además de los esfuerzos por ampliar y remodelar la parte física, invierte en la capacitación de sus empleados, enfocando el servicio al cliente en el concepto de “deleite del socio”.

El Castillo llega a la edad media

Este año el Club El Castillo llega sus 40 años, y su principal reto es crecer en número de socios

Desde hace tres años Johel Jiménez se asoció al Club El Castillo en Heredia, y junto con su familia lo frecuenta al menos una vez por semana. Jiménez asegura que la cercanía del lugar con su casa de habitación, así como el enfoque familiar que este sitio mantiene, fueron las principales razones que lo motivaron para asociarse. Él es uno de los 3,500 socios que tiene este lugar, y asegura que no hay nada que cambiar en El Castillo. Sin embargo, la junta directiva opina un poco diferente a este socio, ya que son varios los cambios que está implementando: la compra de terrenos y la ampliación y remodelación de instalaciones, son parte de la estrategia para atraer nuevos clientes.

Pasar de sus 3,500 socios actuales a 5,000 en los próximos cuatro años es la meta más importante trazada en El Castillo, un club que durante 40 años se ha enfocado como un sitio para las familias, y según comentó su gerente general Minor Barahona, esta línea seguirá siendo la que defina el lugar.

Pero un crecimiento de más del 40% sería resentido por los socios actuales, y por eso ya compraron un terreno vecino de 4.5 hectáreas, donde se construirá una cancha pequeña de golf, entre otros proyectos de ampliación. “La meta de crecimiento no está solamente enfocada en atraer nuevos socios, el propósito es crecer en servicios y mejorar las instalaciones”. Barahona señaló que entre los primeros trabajos de ampliación se encuentra el aumento en la cantidad de sillas y mesas del restaurante El Rey, incrementando en un 20% su capacidad, además la creación de el Bar La Reina, un espacio que ya físicamente existía dentro de El Rey, pero que con la remodelación se separa y toma vida propia.

\$7,500 dólares es el costo de la acción preferente / ¢32,500 mantenimiento por mes

Otra fuerte inversión será la construcción de un bolera-ma, con ocho pistas de boliche, centro de entretenimiento, área de comidas, juegos electrónicos, con un costo aproximado al millón de dólares.

A la conquista del CST

Otro de los propósitos del Castillo, es buscar un enfoque amigable con el medio ambiente. En general se tiene la creencia de que un club de montaña, es un sitio “amigable”, y lo cierto es que, como reconoce el mismo gerente, si bien se cuentan con áreas verdes protegidas, el gasto energético para su mantenimiento es bastante alto. Barahona no precisó el monto, pero sí aseguró que la factura tanto de gas como de electricidad es una piedra en el zapato.

Desde hace varios meses, el Castillo entró en el proceso para obtener el Certificado de Sostenibilidad Turística del Instituto Costarricense de Turismo, CST, por lo que según nos comentó su gerente está realizando esfuerzos en este sentido. “Tenemos que hacer algunos cambios, vamos a empezar con la compra de un carrito eléctrico para el mantenimiento interno, con lo que esperamos disminuir la contaminación. Otro paso importante será el cambio en los ranchos, los cuales convertiremos en auto sostenibles, con paneles solares para la generación eléctrica, y sistemas de recolección de agua”.

Actualmente, El Castillo cuenta con Bandera Azul de tres estrellas, lo cual certifica sus esfuerzos en el mantenimiento de áreas de reserva, sistema de separación y reciclaje de desechos, control de gases, entre otros.

Comodidad amigable

de compras

Marietta Corporation y Jypesa son las fabricantes de los productos que ofrece Amenicorp

Amenidad se define en el diccionario como “calidad de ameno, grato, agradable y placentero”. Sin embargo, para la empresa Amenicorp, importadora y distribuidora de amenidades en Costa Rica, esta palabra significa esto y un poco más. Según nos comentó Ricardo Redondo, Gerente General de Amenicorp, las amenidades que ellos distribuyen son agradables para el huésped y amigables con el ambiente.

En el año 2004 Ricardo Redondo y su socio Rónald Valle, se unieron para ofrecer amenidades a hoteles. Según comentó Redondo, su propósito desde la creación de la empresa fue buscar productos sobresalientes para un mercado cada vez más exigente. “Nuestra estrategia para posicionarnos en el mercado de hoteles en Costa Rica fue buscar un proveedor que llenara las expectativas de nuestros clientes. Le distribuimos a hoteles como J.W Marriott, Water Fall Garden, Arenal Springs and Resort, Arenal Kioro, Courtyard Marriott, Aurola Holiday Inn, Days Inn, Punta Leona, Hacienda Pinilla, Ramada, entre otros, y estamos seguros que nuestra combinación de buen servicio y productos de primera es la fórmula para mantenernos como sus proveedores”.

Socios estratégicos

Marietta Corporation, establecida en Nueva York desde 1976, y Jypesa Amenities de Guadalajara, fundada en 1975, son las dos empresas proveedoras de amenidades de este distribuidor. Ambas compañías gozan del prestigio internacional, por la calidad de los productos que ofrecen. Contando con departamentos de investigación y desarrollo, donde la innovación es el principal ingrediente.

Recientemente han incursionado en líneas amigables con el ambiente, acorde con las exigencias de sus clientes, como es el caso de Costa Rica, reconocida como un “país verde”. “Una de las preocupaciones de los clientes, es contar con productos amigables con el ambiente, que cumplan con los requisitos para optar por las certificaciones ambientales. Por eso también buscamos nuevas alternativas que respondan a estas necesidades”, comentó el gerente.

Tanto Marietta Corp., como Jypesa Amenities, cuentan con productos biodegradables, ya disponibles en Amenicorp.



Ricardo Redondo Gerente General de Amenicorp, entregamos en un máximo de 24 horas. Manejamos inventario en nuestras bodegas en Costa Rica.



“Lujo moderno con consciencia verde” es el slogan de PAYA organics, la más reciente línea de productos verdes de Marietta, que ya está disponible en Costa Rica.



VLG We Love Green es la nueva línea de productos ambientales de Jypesa. Un kit completo, de productos biodegradables, con empaques elaborados a partir de fécula de maíz 100% biodegradable, materiales reciclados, e incluso la tinta es de soya.



Tel: 2258-6516 Fax:2233-1644
www.amenicorp.com info@amenicorp.com

Nuestro país es uno de los lugares donde los derechos arancelarios de importación del vino es de los más altos del mundo, llegando inclusive a gravar el 55% del valor de entrada de cada botella. En Estados Unidos, por ejemplo, los estados de Louisiana y Nueva York son los estados con los derechos arancelarios más altos para este producto y alcanzan respectivamente el 8.5% y el 8.2% de impuesto, esto es menos de una sexta parte del impuesto que se paga en Costa Rica.

¿Por qué se da esta situación?

En Costa Rica, la importación de bebidas alcohólicas está gravada con una serie de impuestos como lo son el derecho arancelario a la importación, el impuesto selectivo de consumo, el impuesto específico, que grava cada grado de alcohol dentro del vino y el impuesto aduanero, y a esto se le debe agregar el impuesto de ventas, lo cual hace que toda esta serie de impuestos lleguen a aumentar en más de la mitad de su valor comercial a cada botella.

Los tratados de Libre Comercio con países como Chile y Estados Unidos nos han facilitado levemente el acceso a los vinos chilenos y californianos, al disminuir el tamaño del impuesto que se paga gracias a la disminución del impuesto aduanero. Sin embargo esto ha sido en detrimento

de otras zonas productoras como Francia, Italia o España.

Además del impuesto, la lejanía de estas zonas vinícolas hace que, junto con los márgenes de intermediación, el precio final de una botella de vino proveniente de Europa pueda superar el doble de su precio comprada en un supermercado de Costa Rica, que si se compra en un supermercado de su país de origen.

El reciente acuerdo de asociación entre la Unión Europea y América Central podría proveer a los restaurantes con una mayor facilidad para ofrecer a sus comensales la oportunidad de acompañar sus platos con una mayor gama de vinos, apropiados para una mayor variedad de gustos y exigencias, al recortar de los impuestos sobre el vino europeo los derechos arancelarios de importación que representan una carga del 14% sobre el precio de cada botella. Siendo así, y aún si el resto de los impuestos se mantienen, pronto tendremos más opciones para ofrecer en la carta de vinos en nuestros restaurantes.

¡A su salud!

Impuestos ahogan al vino

¿Será que tenemos que ir a París a tomar vino?

Por: *Francisco José Masís Holdridge,*
Economista

Comparando precios...

Para ejemplificar la diferencia de precios entre los diferentes países nos dimos la tarea de buscar una misma botella de vino en supermercados de París, Nueva York y San José, para ver la diferencia en el precio que paga el consumidor final. Una botella de Pinot Noir de Louis Jadot, producida en la región de Borgoña, del año 2007 tiene un precio final

al consumidor de:

₡7,250 (€10.40) en París

₡9,742 (\$18.99) en Nueva York

₡18,390 en San José

Por lo que podemos ver que el consumidor en Costa Rica paga un poco más del 150% adicional a lo que paga un consumidor del país de origen del vino. Aún si el único impuesto que se ve afectado con los acuerdos de desgravación arancelarios son los impuestos arancelarios (y no el resto de los gravámenes que pesan sobre los licores en Costa Rica) podremos empezar a ver disminuir esta diferencia una vez se ratifiquen los acuerdos con la Unión Europea.



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 bares 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:
Miércoles 26 de Octubre**

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.

Patrocina:



Choferes de
Alquiler

www.choferesdealquier.com

No. SJCP-911-10-10

"El tomar licor es nocivo para la salud."



Especial de *Café*

“Ni amigo reconciliado, ni café recalentado”

Este viejo refrán, de autor desconocido, debería ser el credo de las cafeterías

Con frecuencia se escuchan quejas de clientes que, muy satisfechos con su cena o almuerzo, quieren un cierre de la misma altura, piden un café, y este no cumple con sus expectativas. Esto no debería suceder en un país con fama mundial de ser un excelente productor de café. ¿Si tenemos materia prima de calidad por qué no logramos servir un buen café? ¿Qué parte de la cadena se rompió? Podríamos señalar varios culpables, pero lo cierto es que los restaurantes y cafeterías, o cualquiera que decida

incluir café en su menú, debería tomarse el tiempo para conocer el producto que está ofreciendo, y elegir la forma que más le funcione para su preparación. Como veremos en este reportaje, ya sea que se utilice una tradicional y sencilla bolsa, una prensa francesa o la más sofisticada máquina súper automática, nunca debe perderse de vista que el café es un producto que requiere servirse fresco, y si se cuidan pequeños detalles, el cliente estará dispuesto a repetir la experiencia.

Si hace café de más, ¡deséchelo!

Para Ronald Peters, Director Ejecutivo del Instituto del Café de Costa Rica, Icafé, el impedimento para servir una buena taza está en la mentalidad de los que administran las cafeterías o los restaurantes. “El problema es que no quieren pagar por café de calidad, por eso el mejor café se exporta. Aun así, el café que se consume en el país, es de calidad suficiente para preparar buen café, si se sirve un mal café es por falta de atención en los detalles”. Peters señaló que en la mayoría de negocios lo que acostumbran

es preparar el café para almacenarlo en un termo durante todo el día, en vez de preparar sólo lo necesario para servir en los siguientes 30 minutos. “Lo ideal es conocer la demanda de café en los diferentes momentos del día, de manera que se pueda preveer la cantidad a preparar y evitar el desperdicio. Pero en el caso de que se prepare de más, y quede un sobrante, debe desecharse, aunque suena como un desperdicio, pierde más el negocio que sirve un café viejo, de lo que pierde si lo bota”.

Para contribuir con el aumento de la cultura del café en el país, y en consecuencia aumentar el consumo de calidad, el Icafé realiza diferentes capacitaciones. Una es enfocada en los baristas, quienes poco a poco se han ido posicionando como los responsables de cafeterías. Aunque el más reciente proyecto del Icafé es la capacitación al público final. “Con esto buscamos que el costarricense, sin necesidad de tener una cafetería, conozca de café, es un producto nacional y por lo tanto debería ser parte de nuestra cultura general”, dijo Peters.



Tel 2243-7812

“El consumidor nacional ha cambiado sus gustos. Hace diez años el 90% del café que se consumía era torrefacto, hoy este porcentaje es un 55%, y sigue disminuyendo”. Ronald Peters, Director Ejecutivo del Icafé.



¡Utilice el café a su favor!

Bueno o malo, un café es el cierre de un almuerzo o cena. Si se cuenta con un chef que cuida hasta el último detalle de su menú, los clientes estarán esperando un espresso que cumpla con requisitos básicos, y aunque no dominen las artes del barismo, tendrán el criterio suficiente para saber si está bien preparado.

La imagen que éstos clientes se lleven del café, será un referente para sus futuras compras, es por ello que en Café Britt se preocupan no sólo por vender a los hoteles y restaurantes, sino también por asegurarse de que su producto se prepare correctamente.

“Sabemos que en este sector hay mucha rotación de personal, por eso la capacitación es fundamental para mantener la constancia en la calidad. Cada vez que un cliente lo solicita le damos capacitación a los empleados, porque un café de buena calidad mal preparado, también puede arruinar una excelente velada”, comentó Marcela Rosas, Gerente de Mercadeo de Café Britt.

 Tel: 2277-1620



Espresso Pod: Una forma de ofrecer siempre un buen espresso es tener la medida exacta. El Espresso Pod es una pastilla con la medida correcta para que el espresso quede siempre igual. Este producto fue desarrollado para ofrecer una alternativa fácil y segura para asegurar un café de calidad. Disponible en presentación espresso pod y pod descafeinado

HAZTE NOTAR



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



Especial de Café



“Además del café y las máquinas, ofrecemos el servicio de mantenimiento y la capacitación bajo el programa barista extremo, el cual permite profundizar en la preparación de bebidas a base de café”. Manuel Rodríguez, gerente general de Café Bardú,

Bueno y sin complicación

Manuel Rodríguez, gerente general de Café Bardú ha enfocado su negocio en lograr que los consumidores finales obtengan un buen café, y al mismo tiempo no represente una complicación para sus clientes. “Como proveedor mi objetivo es ofrecer todo lo que mi cliente requiere, desde el café hasta las máquinas. En cuanto a máquinas, tenemos desde las manuales hasta las automáticas, porque cada cafetería tiene necesidades diferentes”. Asegura que si bien un barista prefiere preparar el café en una máquina manual, no todas las cafeterías pueden contar con uno, “el grueso del país no tiene capacitación en barismo, y además hay mucha rotación de personal, por lo que las máquinas automáticas son una excelente alternativa cuando existe el compromiso de servir café de

calidad”, comentó.

Café Bardú desarrolló un esquema de cafetería llamado “Café Arte”, el cual comentó Rodríguez es una solución integral de negocio de bajo presupuesto, con el que se puede montar una cafetería en el sistema de microfranquicia. “Café Arte es atractivo para las personas que les interesa independizarse con un negocio propio, nosotros le damos la capacitación en el montaje del local, los colores, los productos, y el uso de las máquinas. Además, se les da la máquina bajo un sistema de préstamo, por lo que no necesita una inversión inicial muy alta”. Como es propio de una franquicia, hay ciertas reglas a seguir si se quiere trabajar bajo la marca Café Arte, y una de ellas es el uso exclusivo de café Bardú.



Tel: 2228-8402

Curso de Café

No deje pasar esta oportunidad es ¡Gratis! Electrofrío y la Revista *Apetito* le dan la oportunidad de entrar en el mundo del café.

Este curso es diseñado especialmente para los profesionales del sector, con interés en aumentar sus conocimientos sobre esta apasionante bebida, y se impartirá sin costo, solo tiene que llamarnos y darnos sus datos.

Los asistentes tendrán material de apoyo sobre la historia del café, además del taller práctico de 4 horas en el que se les enseñarán las bases para preparar un espresso, un capuccino y otras bebidas a base de café.

Fecha: 15 de marzo 2011

Lugar: Electrofrío Santo Domingo


Hora: 8:30 a 12m

Tel: 2244-5530



Un café con Paula

Al igual que una gitana lee la suerte en una humeante taza de café, Paola Chaverri puede predecir la suerte de una cafetería por el tipo de café que sirven. Nos tomamos un café con esta barista consultora de Kaffe Kultur, y en breve nos contó algunos detalles que considera indispensables para el éxito de las cafeterías. “Es muy sencillo servir un buen café. Aquí tenemos la materia prima, pero son pocos los lugares que se preocupan por conocer su producto”. Chaverri dice que el problema no es el producto, sino la forma en que se utiliza, “no verifican la calidad del café que reciben, no lo almacenan correctamente, y tampoco cuidan su preparación”. Una regla básica es servir café fresco, tanto en su tostado como en su preparación. Paula no cree que para preparar un buen café sea necesario una máquina, eso sí se declara enemiga del percolador “no importa el método que utilizemos, lo más importante es no hacer grandes cantidades, sino sólo lo necesario, lo mejor es servir el café recién hecho”. Dice que con esta sencilla fórmula siempre estaremos en la mente de nuestros clientes, cuando piensen en tomarse un cafecito.

 Tel: 8814-2929



Paola Chaverri Echandi, bajo la marca Kaffe Kultur, esta barista imparte capacitaciones en cafeterías y restaurantes, y además organiza seminarios, como el impartido en febrero por el danés Troels Poulsen, Campeón Mundial del 2005 y Sub Campéon de Arte Latte.

EL EQUIPO PARA EMPRENDER SU NEGOCIO LO DISTRIBUYE ELECTROFRIO

Somos equipo para su negocio



Distribuimos:

MORROYAL

Frutideros

FOGEL

Refrigeración

IBBL

Refrigeración

Cornelius

Refrigeración

Astoria

Máquinas de café

Atención • Crédito • Garantía • Servicio
100%
CALIDAD Y
RESPALDO

Llámenos, será un gusto atenderle! Tel: 2244-5530 • www.electrofriocr.com • ventas@electrofriocr.com • Santo Domingo de Heredia.



Especial de Café



No culpemos a la capacitación

Para Manuel Dinarte, barista independiente, hacer un buen café depende de muchos elementos, pero sobre todo del cuidado en los detalles. "En Costa Rica hay excelente materia prima, pero esto no es suficiente para obtener una buena taza. Un barista puede hacer un buen trabajo, incluso aunque no utilice el café de más alta calidad".

Dinarte dice que muchas veces se culpa a la falta de capacitación, pero en realidad este no es problema principal, sino el desinterés por parte de los que reciben la capacitación. "Enseñar a usar una máquina es sencillo, lo difícil es encontrar personas con ganas de aprender, y con la capacidad de repetir siempre los mismos pasos, porque ahí está la clave de servir un buen café siempre".



Tel: 8307-9114

Reto Barista

Por segundo año consecutivo, el Reto Barista tendrá su final en Exphore, Expo Hoteles y Restaurantes.

El Reto Barista es una iniciativa sin fines de lucro, que busca elevar la calidad y competitividad de los baristas en Costa Rica. Esta competencia, apoyada por la Revista *Apetito*, mezcla la creatividad de los baristas, y la más alta calidad de café del país, para dar como resultado bebidas originales, con impecable presentación.

Este 2011 el Reto Barista se dividirá en tres categorías:

Capuccino Extremo

Arte Latte

Espirituosos

¿Dónde y cuándo?

La final del Reto Barista tendrá lugar en Exphore 2011, en las instalaciones de Eventos Pedregal, del martes 21 al jueves 23 de junio del 2011.

Las competencias se realizarán durante los tres días de la feria, a partir de las 4pm.

Como parte de las actividades del Reto Barista, los asistentes podrán disfrutar del Show Arte Latte, en horario de 2pm.



Manuel Dinarte, es barista independiente y se dedica a dar capacitaciones en hoteles, restaurantes y cafeterías. Bajo la marca *Café del Barista*, Dinarte organiza el Reto Barista, cuya final se realiza en Exphore, Expo Hoteles y Restaurantes.

Un capuccino no debe servirse a más de 65 grados y la espuma debe estar texturizada.
Temperatura del agua para la preparación del espresso: 92 a 95 grados



Tel: (506) 2231-6722 ext. 132
www.exphore.com

Bolitas de Almendra

INGREDIENTES:

1 taza de mantequilla
 2/3 de taza de almendras
 sin cáscara y molidas
 1/3 de taza de SLENDA®
 Endulzante Granulado
 1 2/3 tazas de harina
 1 cucharada de extracto de vainilla

Decoración:

1/2 taza de SLENDA®
 Endulzante Granulado
 1 cucharadita de fécula de maíz

INSTRUCCIONES:

Cre-mar la mantequilla con las almendras y SLENDA®
 Endulzante Sin Calorías Granulado.
 Agregar la harina y el extracto.
 Combinar hasta tener una masa uniforme.
 Refrigerarla durante 1 hora.
 Calentar el horno a 180 °C.
 Formar bolitas y colocarlas en una charola antiadherente.
 Hornear hasta que estén ligeramente doradas.
 Espolvorealas con la mezcla de la decoración
 al salir del horno.
 Decoración: Coloca en un procesador ambos ingredientes
 y trabaja hasta que estén molidos finamente.

Valor nutritivo por porción con SLENDA®

Energía (kcal)	390
Hidratos de carbono (g)	26
de los cuales azúcar añadida (g)	0
Proteínas (g)	4
Lípidos (grasas) (g)	30
Colesterol (mg)	0
Fibra (g)	0.8
Sodio (g)	0.008
Calcio (mg)	4.94



Cómete La Vida Entera Con



MÁQUINAS PARA CAFÉ ESPRESSO Y CAPPUCCINO

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



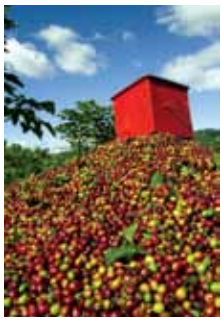
Tel.: 2291-1151

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



Especial de Café



Números que hablan

¿Le gustaría tomarse un café en una famosa cafetería de Europa? Sin duda una invitación difícil de rechazar, y que ha logrado captar la tentación de los consumidores de café en Costa Rica en los últimos tres años. Se trata de una de las estrategias de la marca 1820. Según comentó Gustavo Pérez, gerente de marca de Unimar, la promoción consiste en llevar a tres ganadores con un acompañante a un viaje de dos semanas por París, Venecia y Viena, con todo incluido, más \$1500 dólares para gastos. Este es el tercer año que se realiza la promoción, y los efectos sacuden los números de ventas en supermercados.

Aunque el tour de café por Europa tiene gran peso, Pérez asegura que también otros factores como ofrecer un producto elaborado con materias primas de alta calidad, y un empaque de tres barreras, que permite mantenerlo en óptimas condiciones, favorecen el crecimiento constante de la marca.

Además el segmento de máquinas de auto servicio de café es otro de los medios utilizados por la marca para llegar a sus clientes, según comentó Pérez cuentan con más de 150 máquinas de Vending en todo el país, en sitios como hospitales, universidades y centros de negocios.

1820 abarca varios segmentos del mercado en la categoría de 100% puros, tanto en molido como grano y Reserva Especial que compite con los cafés de tipo gourmet.

El gusto tico ha cambiado

Leda Sánchez, es la Asesora de Mercadeo de Café Sánchez. El pertenecer a una familia tradicionalmente cafetalera, le ha permitido desde muy temprana edad involucrarse en todo el proceso de producción y comercialización de café, por lo que también ha sido testigo de los cambios que en ese sentido ha tenido el mercado nacional. "Factores como la influencia extranjera, el acceso a información, y el cambio generacional dan como resultado un cambio positivo en el gusto de los ticos hacia el café, el consumidor es más exigente y sabe lo que busca, por eso también invertimos en el desarrollo de productos que llenen estas necesidades". Uno de los más recientes productos de Café Sánchez es la edición especial para baristas, que según comentó la asesora de mercadeo, es una respuesta al aumento de esta profesión en el país. "Existe una generación de baristas graduados que exigen un producto de primera calidad para la preparación de sus espressos, por eso hemos creado este producto, cuyas características se adaptan a lo que un barista requiere. Este producto viene en presentación de grano.

Tanto el Sánchez Barista como el Sánchez Reserva, son tostados directamente bajo la mirada celosa de los maestros tostadores Miguel Sánchez, fundador de Café Rey, y su hijo, quien heredó el nombre, entre otras cosas.

Leda Sánchez, es la Asesora de Mercadeo de Café Sánchez, "Mi abuelo y mi tío son los que se encargan directamente de seleccionar la mezcla de café y de su tueste, para lograr el perfil de sabor de cada productos".



Tel: 2284 - 1000



Tel: 2272-3049

A fuego lento

“El café tiene más de 1850 componentes químicos, de los cuales al menos 1500 se transforman durante el tueste”, dice Steven Diedrich, fundador de Diedrich Manufacturing, Inc., fabricante de equipo para tostado de café a nivel global, con clientes en más de 70 países.

En definitiva para Diedrich el tueste sí hace la diferencia. “No debemos perder de vista que cuando se tuesta se está manipulando la química del café. Todo en el tostado es un balance, y el perfil del tueste va a depender de lo que quiero realzar, ya sea la acidez o más bien la parte floral del café”.

Desde hace más de 30 años Diedrich comenzó a fabricar tostadoras, y cuenta que su especial interés en perfeccionar la técnica de tostado se incrementó cuando tuvo que fabricar una máquina para su padre, quien tenía una cafetería y pequeña tostadora en una calle donde había otras 20 cafeterías, por lo que necesitaba que su padre tuviera un elemento diferenciador.

Stephan Diedrich, fundador de Diedrich Manufacturing, Inc., y Mauricio Cercone gerente general de Distribuidora Espresso S.A., distribuidor de esta marca en Costa Rica. Con su tecnología de automatización computarizada opcional, permite crear ilimitadas variedades de cafés especiales al proveerles un control preciso y replicando consistentemente los perfiles de tostado.

Desde entonces ha estado fabricando los tostadores con quemadores infrarrojos, que a diferencia de los tradicionales que calientan con gas directo, proveen el calor en forma uniforme. El gas calienta la cerámica entre 2000 y 2200 F, sin que los gases sucios entren en contacto con el aire caliente del tostado, evitando que se mezcle con la química del café, y maximizando el uso de esta energía. Su nacimiento está relacionado con el auge de cafés finos o especializados en Estados Unidos, y su tecnología se aplica en máquinas que tuestan desde 1 kilo y 2,5 kilos hasta los 490 kilos por tanda, en un rango de 12 a 17 minutos, dependiendo del perfil del tostado.



Tel. 2239-4519, 8994-2661
mcercone@espresso.co.cr



IDEAL PARA EL TOSTADO DE CAFÉS ESPECIALES

Tecnología más limpia con quemadores infrarrojos.

DOBLE CALDERA... DOBLE CREMA!

Tecnología de Doble Caldera, que permite graduar la temperatura para la preparación del espresso.

EL ÚNICO CREADO PARA CAFÉ DE ESPECIALIDAD

Saboriza cappuccinos, lattés, frappés, sodas italianas y té saborizados...

BASES NEUTRAS PARA FRAPPÉS

3 diferentes versiones con las que podrás hacer miles de combinaciones y alejarte de los frappés comunes y de la competencia... se diferente, consiente a tu cliente!

TODO PARA COFFEE SHOPS

Distribuidores Exclusivos • Radial Lindora - Belén, del puente Virilla 100 Norte y 200 Oeste • Tels. 2239-4519 / 8994-2661 • Email: mcercone@espresso.co.cr



Especial de Café

Ventas de café en Walmart

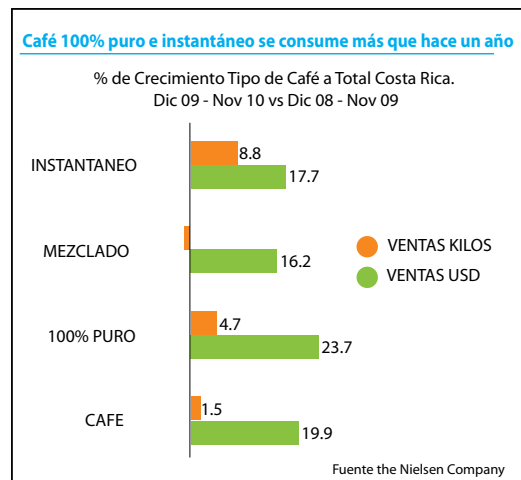
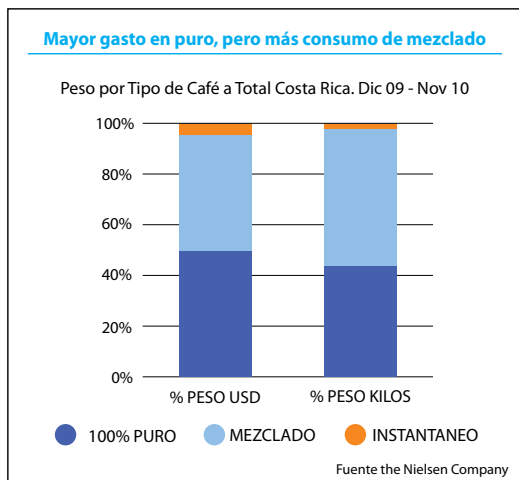
1. El café que más se vende en todos los supermercados de la cadena Walmart es el café mezclado por encima del puro y del soluble.
2. Las presentaciones de café que más se venden son las de 250 gramos.
3. La marca de café que más se vende en la subcategoría de café mezclado es la marca Rey.
4. La marca de café que más se vende en la subcategoría de café puro es la marca 1820.
5. La marca de café que más se vende en la subcategoría de café soluble es la marca Presto.
6. En Palí y en Maxi Bodegas el producto que más se vende es el café mezclado marca Rey, en presentación 250 gramos.
7. En Hipermás y Más x Menos el producto que más se vende es el Café 100% Puro 1820, en el tamaño 250 gramos.

Fuente: Walmart.

Ventas de café en Automercado

Según datos de la cadena Automercado, las marcas Café Britt, Café 1820 y Café Volio, en ese orden de importancia, son las que tienen mayor participación en el mercado y de montos significativos en las ventas. El resto tiene participación relativamente pequeña.

Fuente: Automercado



Fotografías cortesía de Luis Diego Ramos Tel: 2244-5530

No creo en regalar

Con clientes institucionales que consumen hasta 75 mil tazas de café por mes, Giancarlo Bombardelli, gerente general de Café Volio, sabe que su negocio debe enfocarse en la venta de producto y no en las máquinas. Es consciente de que algunos de sus competidores ofrecen al dueño de la cafetería una máquina a cambio de exclusividad en la compra de café, pero asegura que prefiere concentrarse en vender el producto que produce su empresa, y sobre el que tiene todo el control, "me enfoco en ofrecer calidad y ganar mercado con un café 100% puro. No creo que regalar máquinas sea una buena estrategia para obligar a los clientes a comprar mi café. Tampoco creo en los préstamos o alquileres de máquinas, creo que la persona que hace un esfuerzo y compra su equipo, lo valora más, y tiene la libertad de elegir el café que más le guste, en vez de estar obligado a comprar una marca", dice Bombardelli.



Tel: 2272-2727



Café Volio tiene ya 73 años en el mercado, y vende más de 200 mil kilos de café por mes, 100% puro, según confirmó su gerente general.

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



Licadoras 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!**



Especial de Café

Catálogo de Máquinas

Los proveedores de máquinas nos presentan sus opciones para elegir la que mejor se adapte a las necesidades del negocio y a su presupuesto.

Aroma SE 300

Creada para satisfacer las necesidades profesionales, la Aroma encarna la alta calidad de la tecnología de Saeco. Fácil de usar y de mantener.



Cristallo 400

Máquina Vending completamente automática, diseñada para reducir costos en mantenimiento. Ofrece 12 diferentes opciones de bebidas, y fácil de operar.

Tecnológicamente muy avanzado y extremadamente funcional tiene una gran autonomía y capacidad en proporción a las dimensiones de la máquina. Está diseñada para combinarse con la Smeraldo 36 de snacks y ofrecer una amplia posibilidad de servicios.



Rubino 200 Espresso

Rubino 200 es un distribuidor de bebidas calientes completamente automático, con diseño de última generación y prestaciones técnicas muy avanzadas, especialmente concebido para responder las exigencias de los emplazamientos pequeños y medianos. Disponible con 2 versiones de mueble. Puede ofrecer hasta 8 bebidas diferentes.

Distribuye: Saeco
Tel: 2291-1151

Gloria SAE 2 GR

Versión electrónica: Panel de pulsadores de 6 dosis, programación de la dosis de café automática, interruptor manual para erogación semi automática, agua caliente automática, calentatazas electrónico, entrada de agua automática.



AI 2GR

Versión manual con grupo a palanca, fiable y fácil de usar y de mantener. Este modelo no necesita motobomba ni depurador.

Opciones bajo pedido: Calentatazas electrónico, entrada automática de agua, grupo termoreserva, capuchinator, kit de gas, lanza para montar leche.

Distribuye: Electrofrío
TEI: 2244-5530



Añada una taza de calidad
ECONOMÍA Y DURABILIDAD EN SU RESTAURANTE



- 3 veces más resistente que la cerámica
- A prueba de rayaduras
- Resiste hasta 2000 lavados industriales
- Blanco perfecto, diseño francés
- Más liviano

Línea Institucional hoteles y restaurantes

yamuni mayoreo

www.yamuni.com

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

Tostadora Diedrich modelo IR-5:

Quemadores Infrarojos
Capacidad de tostado 5 kilos/10 lbs por tanda, 3-4 tandas por hora.
Fabricada con Materiales de alta calidad, bandeja de enfriamiento de acero inoxidable.
Calor parejo y consistente durante todo el tueste.
Baja emisión de gas reduce la contaminación.
Control preciso de la temperatura del grano de café.
Utiliza el 50% de gas que los tostadores con quemadores atmosféricos.
Automatización disponible para perfiles de tueste.
Produce un tueste con sabor limpio.



Marzocco FB 80: Alta tecnología con estilo

Esta máquina construida artesanalmente dispone de avanzada tecnología: el control de la temperatura PID, el sistema de precalentamiento de los grupos de erogación y un particular dispositivo para la regulación del flujo de vapor.
La FB/80 con sus grupos de erogación saturados y la tecnología de doble caldera asegura una temperatura más estable del café, manteniendo monitorizadas electrónicamente todas las demás funcionalidades de la máquina.



Distribuye: Distribuidora Espresso S.A.
Tel. 2239-4519, 8994-2661
mcercone@espresso.co.cr

Rotary SGL

Esta máquina es ideal para oficinas o restaurantes pequeños, o bien para la casa.
Utiliza Pods de espresso. La solución ideal y fácil de preparar espressos.

- Ideal para lugares de bajo tránsito (bajo volumen de consumo)
- Tanque de agua con capacidad para 1.7 litros
- Opción para programar diferentes tamaños de bebidas (espresso y café americano)
- Comprobación electrónica del nivel de agua
- Preparación de bebidas utilizando pods
- Posee una unidad de termoblock para garantizar una temperatura óptima del agua
- Contenedor interno para desechos sólidos (12 pastillas)
- Salida de agua caliente
- Electricidad 110 V / 15 amperios



Distribuye: Café Britt Costa Rica, S.A.
Tel: 2277-1620 /info@cafebritt.com

LAS TORRES



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

Productos para panadería, cafeterías, restaurantes y hoteles

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

www.masterpac-cr.com • www.lastorrescr.com



Especial de Café

Catálogo de Máquinas



Jura Impressa XS90 OTC 120v

Cualquiera que hoy en día piense en café, no sólo piensa en Café Negro o Americano, sino también en bebidas de moda como Espresso, Latte Macchiato y Cappuccino. Esta evolución también debe tenerse en cuenta en cafeterías, restaurantes u oficinas.

“JURA IMPRESSA XS90 One Touch Cappuccino” puede preparar doce bebidas distintas con solo presionar un botón.

Tamaño óptimo para lugares con espacio reducido.

Control del nivel de granos de café

Programa integrado de enjuague/limpieza y descalcificación

Depósito para un segundo tipo de café premolido 100% programables.



Wega Orion 2 grupos

Comprometidos con un excelente producto final Wega escucha, desarrolla e implementa las opiniones de los especialistas del café, muestra de ello es la altura del grupo que permite utilizar un recipiente de mayor capacidad.

Materiales en acero inoxidable.

Sello de grupo con carbono que permite mayor resistencia y durabilidad.

Bomba rotativa de paletas minerales.

Variedad de presentaciones, de grupos así como de electrónica integrada.

Distribuye: Capresso

Tel: 506 2234-7404



Aurelia Simoneli

La Aurelia es la máquina oficial del mundial de baristas (WBC).

Estabilidad térmica que permite extracciones precisas.

Única máquina que cuenta con un certificado de ergonomía emitido por el Instituto Europeo de Ergonomía.

Iluminación que ayuda al barista a controlar la extracción Manijas de vapor de válvula rápida.

Época

Una verdadera máquina de batalla. Carrocería robusta, caldera de grandes dimensiones y hermoso diseño, con buena relación precio calidad.



Distribuye: La Máquina del Café

Tel: 2271-4638



Añada una taza de calidad
ECONOMÍA Y DURABILIDAD EN SU RESTAURANTE

Opal
SHARING MATTERS

- 3 veces más resistente que la cerámica
- A prueba de rayaduras
- Resiste hasta 2000 lavados industriales
- Blanco perfecto, diseño francés
- Más liviano

Línea Institucional hoteles y restaurantes

yamuni mayoreo

www.yamuni.com

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

Saeco: La tecnología detrás de un espresso

Dependiendo del tamaño de su hotel, restaurante, cafetería o bar, así será la máquina de café que requiera. Ya sea que la prefiera manual o completamente automática, Saeco tiene el modelo y los accesorios para hacer del espresso una experiencia única.

En el 2009 Saeco International Group fue adquirida por Philips de Holanda, comprando el 100% de sus acciones. En el caso de Saeco Centroamérica, también pasó a formar parte de Philips. Según comentó Guillermo Amador, Gerente General de Saeco Centroamérica, este cambio en las riendas de la compañía vino a reforzar la filosofía de innovación que ha caracterizado a Saeco. "Philips ha sido tradicionalmente fuerte en investigación y desarrollo de electrodomésticos, y en lo que respecta a la parte de Saeco, iniciaron un proceso de transición lento, en donde la línea a seguir ha sido dar continuidad a la innovación que durante 25 años identificó a Saeco".

Cuando Amador habla de innovaciones se refiere a los productos que ha lanzado Saeco y que han establecido la forma de hacer café en todo el mundo. Esta empresa fundada en 1981, lanzó la primera máquina completamente automática, con brewing group removible en 1985. Cuatro años después sorprendería con la primera máquina con capacidad para preparar dos tazas de café simultáneamente. "Estas innovaciones han sido adoptadas por todo el mercado, de tal forma que hoy nos parecen "normales", sin embargo es justo saber que Saeco es pionera en investigación y constantemente busca nuevas oportunidades para mejorar los procesos", comentó Amador.

A continuación les presentamos algunos de los trabajos más recientes del grupo de ingenieros de Saeco:

X Small Line

Lanzada en el 2008, es la más pequeña de la familia. Combina perfectamente funcionalidad y diseño. Ideal para el hogar o la oficina.



Syntia Line

Esta línea llegó en el 2009, fácil de usar, con un display de íconos de tres colores, dando en el blanco de estética, funcionalidad e innovación.



Xelsis Line

La combinación de elegancia y conveniencia llegó en el 2009, con sistema táctil para facilitar su uso. Los tanques integrados de agua y granos son fácilmente accesibles desde la parte superior de la máquina, complementando el diseño ergonómico de la máquina.



Digital ID

La nueva Xelsis con identificador automático digital, logra identificar el toque personal de cada usuario por medio de su huella digital, llevando el concepto de personalización a otro nivel.



Tel: 2291-1151



“Vendemos máquinas de hacer dinero”

Christian Charpentier, presidente de Comercial Capresso

Llegué un poco más temprano de lo acordado para la cita con el presidente de la compañía. Tras ofrecerme un café, que acepté con gusto, la recepcionista me pidió esperar mientras terminaba la reunión anterior.

En el tiempo que estuve en la sala de espera me di cuenta que la recepcionista no paraba de hablar por teléfono. “Buenos días, le llamo de parte de Comercial Capresso, ya tenemos su equipo listo, y se lo estaremos enviando en el servicio de encomiendas de Monteverde”. A otro le dijo que su equipo llegaría por medio de un servicio llamado “la cajeta”, que lleva encargos a San Carlos.

Por la forma en que cerraba cada conversación, asumo que sólo buenas noticias llevó a sus clientes esa mañana. Cuando finalmente me senté a conversar con Christian Charpentier, presidente de Comercial Capresso, me confirmó sobre lo que había estado escuchando. “El servicio es clave en este negocio”. Dice que eso lo entendieron desde que comenzaron la compañía en 1999, “damos garantía de servicio en los productos que vendemos, pero no se trata de un slogan mas, sino que hemos hecho lo necesario para plasmar esa idea en una realidad”.

¿Cómo garantizan el servicio?

“Muchas empresas confunden servicio al cliente con responder el teléfono. Para cumplir nuestra promesa de servicio, desarrollamos un software propio, que contiene la información histórica del cliente, el modelo de máquina que tiene, y de acuerdo con una guía de preguntas frecuentes, la persona que recibe la llamada puede resolver el 60% de dudas. Si esto no resuelve la situación del cliente, entonces la llamada se transfiere a un técnico, y si el problema es más grave, el técnico visita al cliente”, dice Charpentier.

Esto para resolver las diferentes situaciones que se presentan. Sin embargo, el enfoque principal de la compañía es asesorar al cliente para que compre la máquina que cumpla con sus expectativas. “No se trata de vender la máquina más grande o más cara, sino la que cumpla mejor con lo que busca el cliente, en tamaño, en funcionalidad y en precio”, comentó el presidente.



Tel. 2234-7404

info@grupocapresso.com

Los productos: En Comercial Capresso cuentan con una gama de máquinas de café que va desde las semi automáticas, automáticas, manuales, súper automáticas para hogar, semi profesionales, profesionales y Vending. Con capacidad de producir desde 25 hasta 250 tazas de café por hora. Además distribuyen suministros para bebidas, como café, azúcar y removedores.

Café Britt, mucho más que café

Lo primero que motivó a Steve Aronson, fundador de Café Britt hace ya más de 25 años, fue la idea de ofrecer un café de calidad superior al que había en el mercado.

En una época en la que el torrefacto era lo conocido, él comenzó a vender café gourmet. Bajo esta premisa de calidad, Britt ha crecido, no sólo en ventas de café y en presencia mundial, sino también en variedad. La compañía sigue creciendo, siempre enfocada en productos gourmet.

¿Cuánto conoce usted de café?

Una forma interesante de iniciarse en la cata de café es tomar muestras de diferentes regiones del país y contrastar los sabores. Descubrir similitudes y diferencias.

Marcela Rosas, Gerente de Mercadeo de Café Britt, recomienda iniciar las pruebas con tuestes diferentes, por ejemplo un tueste oscuro con uno de tueste claro, para que el contraste sea mayor.

Café Britt cuenta con nueve presentaciones de las diferentes zonas del país, en tueste claro y oscuro. Rosas asegura que el café es una bebida para disfrutar, por lo que no hay un tueste mejor que otro, la decisión dependerá del gusto de cada persona. Lo bueno es que tenemos muchas opciones para elegir el favorito.

En Costa Rica el café que se produce es 100% Arábica, una especie considerada de mayor calidad. Dentro del Arábica, dependiendo de la zona en que se produce, se pueden resaltar diferencias de aroma y sabor.

A continuación les dejamos una tabla en la que sobresalen algunas de esas características, y pueden utilizarse como una guía para catar el café de Costa Rica.

Café Britt: diversidad de tuestes para todos los gustos

TUESTE CLARO	POÁS	TRES RÍOS	ORGÁNICO	DESCAFEINADO	TARRAZÚ	FAIR TRADE	TUESTE OSCURO	ESPRESSO
								
Con aroma a limón criollo recién cosechado, sabor acaramelado y tonos de durazno fresco, Café Britt Tueste Claro aviva el espíritu y despierta el sentido como un claro día de cielo azul. Su despedida es larga, con toques cítricos propios de su armoniosa mezcla de cafés de altura.	Con un sabor a lima que sorprende, el Café Britt Poás emociona como el azul intenso del cráter del Volcán Poás. Su aroma y acidez se suavizan al enfriarse para un final confortable, abrazado por los misterios eternos de la naturaleza.	Poseedor de un ligero y penetrante aroma a turrón, Café Britt Tres Ríos cautiva con su sabor a ciruela y jamaica. Se revela elegante y complejo al paladar. Su despedida memorable nos invita a degustarlo nuevamente.	Profundo e intenso, Café Britt Orgánico llena los sentidos y transporta con su sabor a manzana rosa y leve toque de laurel a la tierra agreste y fértil. Aún después de degustarlo, la fuerza de su presencia permanece en el paladar y persiste en la memoria.	Café Britt Descafeinado se aprecia delicado y limpio en la boca. Regala con su sabor sensaciones de miel y clavos de olor. Su aroma a semillas y hojas secas evoca la serenidad de una tarde de otoño. Su complejidad se intensifica al enfriarse y deja una huella de añoranza.	Café Britt Tarrazú sorprende con la inesperada combinación del sabor de la toronja y el chocolate oscuro. Envuelve su aroma con tonos de madera añejada. Su intensidad llena el paladar, se evanesce y despide suave y amigablemente de la boca.	Este excelente tueste oscuro de las altas montañas de Costa Rica tiene un sabor excepcional, exquisito aroma y una importante distinción. Las cooperativas de productores que lo suplen son 100% certificadas "Fair Trade".	La tradicional excelencia del café de Costa Rica se destaca en el Tueste Oscuro de Café Britt. Su aroma matizado de vino tinto añejo y su sabor a higos y frutas secas, ofrecen intensas sensaciones de café y chocolate oscuro. Este clásico se despide del paladar con distinción y elegancia.	Los granos de café gourmet son cuidadosamente tostados por mayor tiempo, trayendo a la superficie los aceites y azúcares naturales del café. Un café fuerte, rico y cremoso, con mayor concentración. Ese es nuestro Espresso Britt .

¡Póngale sabor al café!

Por Lydia Ruiz

Las Torres amplía su oferta y presenta un nuevo trío de productos, Chantilly Light, Leche Cappuccino Royal y el Frappé Cristal

Son casi las cinco de la tarde, el frío característico de esas horas antoja una caliente y dulce taza de café; Adriana Morales, Melissa Umanzor y Jeffrey Baltodano rondan los 25 años en promedio, han sido amigos desde la secundaria y uno de sus hobbies es ir a Especialidades de Café en Guadalupe a calentarse el paladar y conversar sobre lo que el momento les permita; ellos han aprendido a discernir los distintos sabores de café y detrás de ese sabor, textura y color están los productos de Las Torres.

Las Torres es una marca de la casa Masterpac con más de 7 años de estar saborizando el mundo del café gourmet y repostería, por medio de una variedad de productos que continúa extendiéndose, recientemente agregó tres nuevos productos a su catálogo, según comentó la Gerente Comercial de Masterpac, Nancy Santamaría, se trata, de la crema Chantilly Light, Leche Cappuccino Royal y el Frappé Cristal.

Santamaría comentó que Las Torres ofrece el servicio de

capacitación "Inhouse", lo cual consiste en desplazarse a donde esté el cliente y facilitarle una serie de instrucciones sobre los variados productos o bien pueden acercarse a las oficinas centrales y de igual forma recibir la capacitación.

Tendencia fresca

"El consumo de café ha aumentado en los últimos años dejando de ser una moda para convertirse una tendencia, el mercado del café puro y gourmet se han abierto paso por encima del café torrefacto, es por eso que Las Torres en conjunto con sus distribuidores modernizan los canales de distribución para colocar el producto en cafeterías y locales gourmet acercándose a nuevos segmentos de la población, en especial, a los jóvenes", señaló Santamaría.

Y es que no hay mejor lugar para ponerse al día sobre diversos temas y conversar amablemente con las amistades que en una cafetería.



Tel: 2234- 9821

Novedades:



Crema Chantilly Light

Cuántas veces hemos querido acompañar nuestras bebidas y postres con crema chantilly, pero claro, cuando pensamos en la cantidad de calorías que estamos sumando lo descartamos. Sin embargo, con la nueva crema Chantilly Light Las Torres, esto no volverá a pasar, ya que se le puede consumir sin sumar calorías a la dieta, con la ventaja de que conserva la misma textura y sabor de la clásica.

Frappé Cristal

Texturizador para bebidas. Este producto va a evitar la separación entre los ingredientes de un batido o un cóctel. Al impedir que se sedimenten, evita que se pierda su presentación, prolongando la vida útil de la bebida, sin alterar el sabor de la receta original.

Otros productos:
Siropes (Clásicos y Lights),
toppings, glaze, colorantes,
suministros para máquinas
de café tipo vending, bebidas
en polvo, gelatinas.

Leche Cappuccino Royal

Leche en polvo diseñada para crear espuma de una forma sencilla, para que cuando las personas la manipulen en cafeterías, no sea indispensable contar con una "máquina profesional", sino que puedan lograr hacer una espuma asombrosa sin compliarse mucho. "Cualquier persona sin tener una máquina especial y sin ser un barista profesional ni contar con un entrenamiento formal, logrará que el cappuccino se espume", explicó Santamaría.

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 MÁQUINAS



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
REFRIGERACION 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
TRANSClima 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 PATNERS	(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

LAVANDERIA INDUSTRIAL

FLOREX	(506) 2447-2323
--------	-----------------

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
KEASDEN 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 CAZUCA	(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
GRUPO HRS CONSULTORES HOTELEROS Y GASTRO.	(506) 2281-2158

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
TRANSClima 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 INTEGRALES M.	(506) 2437-4198
VERSATIL 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
-----------------------	----------------

GUIA DE PROVEEDORES PARA HOTELES Y RESTAURANTES **clasificados**

RADIOCOMUNICACION

HOLST VAN PATTEN (506) 2248-2200

REDES INALAMBRICAS

GRUPO TECNOWEB (506) 2254-8600

REFRIGERACION COMERCIAL

ARTICA S.A. (506) 2257-9211

EQUIPOS GASTRONÓMICOS (506) 8827-5050

HIDROCLEAR COSTA RICA (506) 2289-0402

JOPCO (506) 2215-3545

KEITH & RAMÍREZ INDUSTRIAL (506) 2223-0111

REFRIGERACIÓN OMEGA (506) 2203-3191

TRANSCLIMA 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

MÁS 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 CAZUCA (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

MARROQUINERIAS 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

LAZARO TEXTILES 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

TRANSCLIMA 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

Para aparecer en esta sección contáctenos al 2231-6722 ext.132 con Sandy Rojas, email: sandy.rojas@ekaconsultores.com

EXPHORE

EXPO-HOTELES Y RESTAURANTES



¿Dónde y cuándo?

Exphore 2011, en Eventos Pedregal, del martes 21 al jueves 23 de junio del 2011.

El evento se divide en tres categorías:

Categoría Junior

(18 a 25 años, 6 equipos)

Categoría Senior

(profesionales, 6 equipos)

Categoría en pastelería.

(profesionales, 4 equipos)

¿Cómo participar?

La Copa Culinaria de las Américas ya está recibiendo los formularios de participación en las diferentes categorías.

La eliminatoria se realizará en abril, y puede inscribirse en la página:

www.copaculinaria.com

¡Llega con todo!

Competencias, nuevos productos, y negocios le esperan en Pedregal.

Este año Expo Hoteles y Restaurantes, Exphore, regresa a Eventos Pedregal. Luego de intensas remodelaciones en las instalaciones, que incluyen una nueva batería de baños, techos más altos, paredes, pisos adoquinados, y parqueo, este centro de eventos se perfila como el más adecuado para realizar la feria más importante del sector de la hospitalidad en Costa Rica.

Sin embargo, este año Exphore no sólo llega con mejores instalaciones para la comodidad de expositores y visitantes, sino que los organizadores están desarrollando nuevas actividades para incrementar el interés en la feria.

“Además de enterarse de los nuevos productos y reforzar sus relaciones con los proveedores, queremos que los visitantes encuentren nuevas opciones en la feria”, comentó Karl Hempel, Director de Exphore.

Entre las actividades que se están preparando se encuentra la Copa Culinaria de las Américas, un concurso gastronómico a nivel continental, que se está organizando en conjunto con la Asociación Nacional de Chefs. Además, para el sector de hotelería, Exphore tendrá un concurso de diseño de habitaciones, en el que se espera la participación de arquitectos y diseñadores, con los principales avances de lo que será la habitación del futuro. Y por segundo año, se realizará la final del Reto Barista, este año con nuevas categorías, y con la presentación de un show de Arte Latte, para los amantes de esta bebida.

La Copa Culinaria de las Américas

Exphore, Expo Hoteles y Restaurantes, será la sede de la próxima Copa Culinaria de las Américas.

Se trata de una de las competencias culinarias de mayor importancia en América y en este 2011 la sede será Costa Rica. Chefs nacionales e internacionales se verán cara a cara en este campeonato, donde intentarán conquistar el exigente paladar de los jueces.

Durante el concurso, los participantes tendrán la oportunidad de demostrar la calidad, equilibrio, creatividad e innovación al presentar la diversidad de técnicas culinarias, durante la preparación de cada uno de los platillos.





Gustavo Graciano, Presidente Ejecutivo del Foro Panamericano de Asociaciones Culinarias Profesionales; Louise Perrote, Presidente Continental de la Wacs para América; Mauricio Armendáriz, Vicepresidente ejecutivo del Foro Panamericano de Asociaciones Culinarias Profesionales; Chef Reimond Pitz, Director de Competición Continental, estuvieron en Costa Rica en la presentación oficial de la Copa de las Américas.



Reto Barista

Por segundo año, en Exphore se realizará la final del Reto Barista, una iniciativa que busca incrementar el consumo de café de calidad en nuestro país y resaltar la creatividad de los baristas.

El Reto Barista constará con tres categorías:

- Competencia del Capuccino Extremo Martes 21 de junio
- Competencia de Arte Latte Miércoles 22 de junio
- Competencia de Café Espirituosos Jueves 23 de junio

¿Dónde y cuándo?

Martes 21 al jueves 23 de junio,
Exphore
Horario: 4:00pm.

También tendremos un show de Arte Latte los 3 días de Exphore a las 2:00pm.

Si le interesa participar, anote estas fechas:

Eliminatorias

Martes 15 de Marzo
Martes 26 de abril
Martes 17 de mayo
Gran Final en Exphore.
Se premiará al primero, segundo y tercer lugar, de cada una de las categorías.



Fechas de inscripción

Se abre el 15 de febrero del 2011.

La fecha de entrega del material es el miércoles 1 de junio del año en curso.

Concurso de habitaciones

Estamos en busca de la habitación del futuro. Queremos poner a prueba la creatividad de los arquitectos y diseñadores, en el uso de espacio, materiales, decoración, y todo lo relacionado con tendencia en diseño de habitaciones, siendo la tecnología un eje central.

Participan diseñadores, arquitectos y proveedores de materiales..

Categorías para el concurso:

Ciudad y Playa

Evaluación:

Comodidad
Funcionalidad
Tecnología inteligente
Diseño
Innovación con usos de recursos
Ambientalmente amigable

Para mayor información comunicarse con:

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

Visite: www.exphore.com

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.

ideas para mi catering



mi hotel



mi restaurante

● Actividades

Copa Culinaria de las Américas

Es una de las competencias gastronómicas más importantes de Centroamérica, donde los chef de Costa Rica y otros países compiten sorprendiendo con sus habilidades culinarias a un selecto grupo de jueces.

Inscríbase en www.copaculinaria.com
21 al 23 de Junio de 11 a 8 p.m.

Expositores

● 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! Entrada sin registro: \$5,000



mi bar



mi hospital



mi club

Concurso de Diseño de Habitación de Hotel

Participan diseñadores, arquitectos y proveedores de materiales. El concurso exhibirá los avances de materiales, decoración y tendencias en el diseño de habitaciones.

Reto Barista

- ✓ Competencia Capuchino Extreme
- ✓ Competencia Arte Latte
- ✓ Café Espirituosos
- ✓ Show de Arte Latte

Demostraciones cada hora.

Ver calendario en: www.exphore.com

Horario de la feria | | a.m. - 8 p.m.



Confirmados hasta el 09 Febrero, 2011

Deje de luchar con sus estanterías.



fuerte como acero

la composición de los materiales soporta hasta 3200 lbs

diseño higiénico

las placas antimicrobianas del estante son fáciles de limpiar

garantía de por vida

contra herrumbre y la corrosión

Nuevo!

Camshelving®

ELEMENTS SERIES

www.cambro.com/elements

(714) 848-1555



CAMBRO®

TRUSTED FOR GENERATIONS™