

Apetito

La revista para hoteles y restaurantes

Especial de Guanacaste

Además...

- 47 Exphore: Final de Copa Culinaria
- 34 Aguas negras, un tema incómodo
- 22 Ejecutivos + Niños = Garden Inn

EXPHORE

EXPO-HOTELES Y RESTAURANTES

21-23 Junio, 2011
www.exphore.com



7 441025 500879

Porte Pagado
Port Payé
Permiso N°130

CORREOS
DE COSTA RICA





BOLSA
NACIONAL DE
BNV VALORES

EKA
LA REVISTA EMPRESARIAL

Invitan a:

CONFIES

CONGRESO INTERNACIONAL DE FINANZAS ESTRATÉGICAS

Más que un Congreso Financiero

V Edición

17 y 18 de Agosto, 2011
Hotel Crowne Plaza Corobicí. Costa Rica.

- ✓ 2 días de bloques de conferencias simultáneas.
- ✓ Más de 20 charlas y mesas redondas.
- ✓ Conferencistas de clase mundial.
- ✓ Almuerzos con colegas.
- ✓ Área de exhibición de proveedores.
- ✓ Mesas de discusión, temas de interés financiero y económico.
- ✓ Premiación al Sector Financiero.

Para Asistir, Exponer o Patrocinar:

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

Sergio Murillo Tel: 2231-6722 Ext.143 sergio.murillo@eka.net

Vea los detalles en www.confies.org

¿Cómo ser un líder de líderes?



¿Está a cargo del Recurso Humano de su empresa? Entonces Congente, el Congreso Internacional de Recursos Humanos es para usted

- ✓ 2 días de conferencias
- ✓ Desayunos de discusión
- ✓ Más de 20 charlas y mesas redondas
- ✓ Almuerzos con colegas
- ✓ Área de exhibición de proveedores

con gente
El congreso Internacional de RRHH

9 y 10 de noviembre, 2011
Hotel Crowne Corobicí

Para más información:
Astrid Madrigal. Tel: 2231-6722 ext.124
astrid.madrigal@eka.net

www.congente.org

Piensa verde piensa en



Empaques compostables
Productos de limpieza amigables con el ambiente
Bolsas oxobiodegradables
entre otros



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

¡Con permiso para matarse!

Muy a pesar de las multas, la pena de cárcel, y la penalización en la licencia, las carreteras siguen siendo una tierra de nadie. Una tierra donde no prevalece la ley del responsable, o mejor dicho de quienes quieren llevar el escudo de la responsabilidad.

¡Vaya honor...! El que nos ganamos de ser de los países en el mundo donde no multan al infractor que no usa el cinturón de seguridad, y si para sinónimos estamos, podríamos decir que es casi como una invitación a matarse y a matar con permiso...

Aquello que por mucho tiempo decía: "Amárrese a la vida" se olvidó, quedó en el limbo para quienes interpretan y manejan las leyes, y se cambió ahora por: "Si usted quiere se amarra, usted verá...".

Indudablemente, se le mire por el espejo que quiera, desde cualquier punto de vista no podemos estar de acuerdo en que una simple acción de sujetarse el cinturón y que demora menos de 30 segundos, quede en el libre albedrío, a mansalva de quienes son considerados como "locos" de la carretera.

Así las cosas, ahora, ¿qué página en los anales de las leyes costarricenses nos espera? ¿Qué nos queda por pasar? Mientras no nos vengán a decir que las sanciones por conducir en estado de ebriedad van a correr la misma suerte, entonces sí que nos lleva "La Llorona", "El Cadejos", "La Tule Vieja", y todos los personajes de las leyendas habidas y por haber de este país.

¡Con lo que cuesta que en Cuesta de Moras aprueben una ley!, como para que de un plumazo los magistrados se la traigan al suelo, a dónde vamos a llegar con esta indecisión hoy sí, mañana no, después talvez.

Me parece que con esta decisión de la Sala Cuarta, que en definitiva no comparto, se viene abajo mucho del trabajo que se había logrado: los ticos no estábamos acostumbrados a usar cinturones. Nos tuvieron que exigir su uso por medio de una ley, y cuando finalmente nadie se cuestiona el asunto, y

simplemente se vuelve parte de la cotidianidad, resulta que no utilizarlo ya no es penalizado con multa (seamos sinceros, aquí si no tocan el bolsillo, nadie respeta).

Yo sí me quiero y no pretendo dejar de usarlo. Ponerse el cinturón no cuesta nada y le ahorra mucho trabajo a los equipos de emergencias de los hospitales. Espero verlos en Exphore.



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
Alejandra Valverde

directora eventos

Carolina Martén
carolina.marten@eka.net

circulación

Andrea Moodie ext. 152
suscripciones@eka.net

colaboradora

Erika Hempel
Lydia Ruiz

fotografía de portada

Shirley Ugalde

Hágase fan de
Apetito en:

facebook

(Revista Apetito)

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 ext 152



Corporación
Euroalimentos

IL MASSIMO
DELLA QUALITÀ!



1861 > 2011
150 anni unità d'Italia

UN RINCÓN DE ITALIA EN COSTA RICA

L'Olio

I Mieli

I Vini

Le Conserve

Le salse

L'Aceto

Gli Aromi

Le Grappe

I Paté

Le Marmellate

Visítenos en el stand # 208 de EXPHORE

Teléfono: 2215-2368 • Fax: 2215-2364

e-mail: info@euroalimentoscr.com

Dirección: Escazú, del puente de Multiplaza 150 metros noroeste

www.euroalimentoscr.com



"Tasting the good life"



Directo de los Estados Unidos
lo mejor de lo mejor
a nuestra gran familia



Visítenos del
21 al 23 de Junio en

EXPHORE
EXPO-HOTELES Y RESTAURANTES

Encuéntrenos
en el stand #219

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

www.delika.cr



Karl Hempel
karl.hempel@eka.net

La riqueza del desierto

Los empresarios de desierto en San Pedro de Atacama pueden estar tranquilos. La naturaleza crea el escenario para que cualquier turista quede boquiabierto al ver al horizonte y no descubrir una sola planta, un solo insecto, nada que tenga movimiento. El azul del cielo, las estrellas, el valle de la luna y los géisers del Tatio son sólo algunos de los atractivos que disfrutan los más de 130 mil viajeros que llegan al año.

El reto para quienes construyen el sector turismo en este rincón del mundo es mantener, comercializar y comunicar las maravillas de lugar. Construir con el aporte de todos una experiencia para el turista, promover nuevos productos y atracciones y sobre todo impulsar la iniciativa de quienes deciden quedarse.

Compartimos muchos de los retos de este punto de atracción turística. Cada día más gente quiere conocer y viajar alrededor del mundo, podemos proponer y construir anticipando lo que esperamos que pase, más importante aún, debemos prepararnos para lidiar con lo inesperado y todavía más con lo que ni siquiera sabemos que puede pasar.

Espero que disfruten de esta edición y como siempre agradezco sus comentarios..

Karl Hempel
Director

P.S. Que disfruten Explore y los espero en Expovino.



Cientes y proveedores brindaron por los diez años de Cabernet Wine Shop. P.17

8 Aperitivos

10. Explore:

Eliminatoria de Guanacaste de la Copa Culinaria

20. Ferias

Apetito en la reciente edición del Nafem Show

22. Hotelería:

Garden Inn Liberia, franquicia de negocios

24. Especial de Guanacaste:

Un provincia llena de contrastes

30. Coco Tap Water:

Tecnología para solucionar problemas de agua

31. Super Kion:

Enfocados en servicio en Guanacaste

32. Paladar Viajero:

34. Especial de Limpieza:

Aguas Negras, el problema de todos

42. Expovino:

La cultura de escupir

De Compras

44. Sinertech

45. Uniformes Eleganza

46. Productos Nuevos

49. Directorio



Anúnciese en Apetito

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

LA Salud ESTA EN TUS MANOS



¿Sabías que un virus en tus manos
podría transferirse a **SEIS PERSONAS MAS?***

Lava tus manos correctamente, de esta manera
contribuirás con la salud y el bienestar general.

Sistema de Higiene de Manos



Jabón para lavado de manos:
Spray, espuma y gel



Toalla para secado de manos:
Rollo e interfoliada



Alcohol sanitizante:
Spray

Guatemala: (502) 2412-3700, El Salvador: (503) 2319-4500, Honduras: (504) 545-1600, Nicaragua: (505) 2276-8770, Costa Rica: (506) 2298-3183, Panamá: (507) 366-1720, República Dominicana: (809) 472-7676.

* Citado en: Bloomfield SF, Aiello AE, Cookson B, O'Boyle C, Larson EL. The effectiveness of hand hygiene procedures in reducing the risks of infections in home and community settings including handwashing and alcohol-based hand sanitizers. Am J Infect Control. 2007; 35(10S1):S27-S94. Fuente Original: Rheinbaden FV, Schunemann S, Gro BT, Wolff MH. Transmission of viruses via contact in a household setting: experiments using bacteriophage phiX174 as a model virus. J Hos p Infect 2000; 46:61-64

®/™ Marcas Registradas de Kimberly-Clark Worldwide, Inc. o de sus afiliados. © 2011 KCWW KCP-LA0



Con sello Italiano

El gobierno de Italia se propuso buscar los restaurantes italianos en todo el mundo que mejor representen a ese país en aspectos como autenticidad de recetas, uso de productos originales, calidad en el servicio, ambientación, personal bilingüe, carta de vinos y en Costa Rica encontró a diez de los mejores. Se trata del galardón internacional "Marchio Ospitalita Italiana- Premio Ristoranti Italiani Nel Mondo" (Sello de Hospitalidad Italiana – Premio a Restaurantes Italianos del Mundo), que el Ministerio de Turismo Italiano entregó a los restaurantes Alfredo di Roma, Di Bartolo, Da Marco Ristorante, L'Olivo, L'Ancora, Tra Noi, La Trattoria D'Oggi, La Fabbrica (Heredia), Lo Spago, Il Ritorno.

El número de restaurantes certificados en Costa Rica fue superior al de otros países como Colombia y Venezuela, lo cual posiciona la calidad de los restaurantes italianos en nuestro país.

Esta es la primera vez que se entrega el galardón a restaurantes fuera de Italia, y es válido por un año, por lo que si quieren mantenerlo, tendrán que volver a concursar y demostrar que siguen ofreciendo el mismo nivel de calidad.

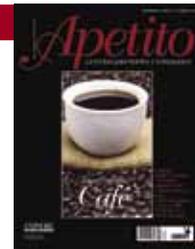
Suscríbase por 1 año: Reciba 2 años

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 ext152
suscripciones@eka.net www.apetitoenlinea.com



10,362 views



7,185 views

Nuestros puntos de distribución

Encuentre ejemplares de *Apetito* en:



Noticias de CACORE

El costo de las propinas



Manuel Burgos, Presidente de CACORE, "Si se da un aumento en los precios, menos consumidores estarán dispuestos a pagar el sobrepeso de los restaurantes y con ello también se generaría un aumento en la inflación, disminuiría la competitividad del sector y la economía del país sufriría una desaceleración".

Más de 15.000 personas podrían perder su empleo en el sector gastronómico con la decisión de la Sala Constitucional que obliga la inclusión del 10% del servicio de mesa, como parte del salario de los salones. Así lo estima la Cámara Costarricense de Restaurantes y Afines (CACORE) que advirtió también del riesgo de cierres de restaurantes, aumentos en los precios y una disminución en las inversiones y la competitividad del sector; con dicha medida.

La Cámara estima que para enfrentar la decisión de la Sala Constitucional, un 41,5% de los negocios se verán obligados a reducir sus planillas; otros inevitablemente tendrán que cerrar sus operaciones, posponer inversiones u optar por aumentar los precios entre un 7% y 9%, generando un efecto negativo en la economía nacional.

CACORE en conjunto con otras cámaras como UCCAEP, la Unión Costarricense de Cámaras y Asociaciones del Sector Empresarial Privado, CCH, la Cámara Costarricense de Hoteles y la Cámara de Comercio, entre otras organizaciones, solicitaron al gobierno que se retorne al modelo existente hasta ahora, mediante el cual los negocios transfieren el 10% de servicio de manera íntegra al trabajador, sin ninguna responsabilidad patronal sobre dicho monto. "Luego de analizar la situación nos unimos a esta campaña contra la decisión de la Sala Constitucional de considerar el impuesto de servicio como salario, porque afecta no sólo a los 11.000 negocios y 96.000 empleos en restaurantes y hoteles sino que el empleo, la inversión y la competitividad del país están en riesgo", agregó Manuel H. Rodríguez, presidente de UCCAEP.

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!**



Sommelier virtual

El interés en conocer sobre vinos es cada vez mayor entre los consumidores. Una excelente opción para los restaurantes es contar con un sommelier que guíe y recomiende a los clientes en su decisión, sin embargo este cotizado profesional no necesariamente tiene que estar presente siempre. En el restaurante The Muse, del hotel Beacon, recién implementaron el sistema de sommelier virtual, un proyecto desarrollado en conjunto con French Paradox, que le permite al cliente contar con toda la información necesaria de un vino en su Smartphone. Cada vino viene acompañado de un código de barra 2D llamado QRcode. El cliente que posee un Smartphone puede descargar una aplicación gratis llamada ITAGCODE y al escanear el código de barra presente en el menú será redirigido a una página con toda la información técnica del vino. Ese dispositivo permite al consumidor elegir su vino sabiendo exactamente lo que va a tomar y con qué plato combinarlo. Claro está que esta tecnología está lejos de sustituir una amena conversación con el sommelier.

El Hotel Beacon y French Paradox proponen a los clientes el asesoramiento de un sommelier virtual para la elección de sus vinos.



Luz natural como un aliado del ahorro

La cocina es uno de esos sitios en donde la iluminación no puede faltar. En promedio las luces pasan 20 horas encendidas, por lo que si no se cuenta con lámparas de ahorro, el gasto puede ser bastante alto.

Una opción tradicional es el "tragaluz", que alterna láminas transparentes en el techo. Sin embargo, esto tiene algunos limitantes y desventajas, una de ellas es que deja entrar luz solar directa y no se puede controlar su intensidad.

Una de las alternativas que están utilizando algunos arquitectos en el país son los sistemas de iluminación natural creados con tecnología prismática, que logran una mayor uniformidad en la luz, "con 80 prismas por metro cuadrado capta los rayos solares desde las primeras horas del día y hasta entrada la tarde, incluyendo en días nublados, cada rayo captado es multiplicado y distribuido uniformemente", explicó Danilo Rodríguez de Ingeniería DR&R.

El difusor prismático permite la entrada de hasta un 30% más de luz solar que los claros y los blancos, los domos claros permiten la entrada directa de los rayos del sol, produciendo la dañina concentración del foco luminoso y los domos blancos la bloquean, resultando en un bajo nivel de iluminación similar al de un día nublado.

Los difusores prismáticos se pueden colocar en cocinas, edificaciones industriales, centros de logística, espacios comerciales, centros deportivos, centros educativos, hospitales, y casas de habitación.

La empresa Trimpot Electronics comenzó a instalar estos difusores en sus plantas de producción desde hace un año. En la planta TEL West, por ejemplo, ahora se mantienen apagadas 120 luces de 400 watts, que se usaban para la iluminación general, además de los fluorescentes de las áreas de trabajo. "Logramos un 6% de ahorro en la factura anual por concepto de electricidad en esta planta, con una recuperación de la inversión en 2 años y 4 meses", comentó Manuel Hidalgo, encargado del programa de ahorro de energía de la empresa.

En Trimpot mantienen apagadas las lámparas durante la mayor parte de las horas del día, en promedio 10 durante el verano y 7 en el invierno.

Ingeniería DR&R instala los sistemas de iluminación.
Tel: 2244-3527 Web: www.ingenieriadrr.com



El buen gusto se condimenta con creatividad

TOME VENTAJA POR PRESENTACIÓN, RESISTENCIA Y ECONOMÍA



- 5 veces más resistente
- Color perla
- Resistente a rayaduras
- Más liviana

Línea Institucional hoteles y restaurantes

yamuni mayoreo

www.yamuni.com

Yamuni Mayoreo Tel. 2255-2066
De Mc Donaldr Jabana 200 mtr. al este

REFRIGERACION **OMEGA** 28 años TECNOLOGIA MUNDIAL CON TALENTO LOCAL

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

SUCURSAL SANTA ANA Teléfono: (506) 2203-3191 Fax: (506) 2203-0506	SUCURSAL SAN JOSÉ Teléfono: (506) 2248-3505 Fax: (506) 2233-5855
SUCURSAL ALAJUELA Teléfono: (506) 2430-7110 Fax: (506) 2430-7113	FÁBRICA EN SANTA ANA Teléfono: (506) 2282-9086 Fax: (506) 2282-7770

www.refrigeracionomega.com / info@refrigeracionomega.com

ARTICULOS DE LIMPIEZA PARA EL HOGAR Y SU EMPRESA

- Conos, señalización en general.
- Basureros redondos, basureros-ceniceros, con pedal, plásticos, metálicos, etc.
- Carritos utilitarios para limpieza con aditamentos incorporados, plásticos y metálicos, etc.
- Cepillos de piso - Squeegues.

Visite nuestro local en **GUANACASTE**
TIPS Liberia Complejo Solarium, Local 1F
Tel: 2668-1046

Tips
125 mts Oeste de Alimentos Jacks, Zona Industrial de Pavas
Tel 2543-2100
www.tipscr.com

FUMIGADORA PROFESIONAL TRULY NOLEN
CONTROL DE PLAGAS Y TERMITAS

Mantener las Plagas Bajo Control, ahora es más fácil y seguro

POR COMODIDAD Y SEGURIDAD SOMOS SU MEJOR OPCIÓN

- La aplicación le permite permanecer en su casa u oficina y continuar con sus actividades cotidianas
- Servicio con polvos y gases sin obligarlo a limpieza posterior de las áreas tratadas, no deja olores ni manchas
- Tecnología de clase mundial en control de plagas
- Exclusivo Plan de Protección de las tres zonas, mantiene las plagas afuera
- Inspección gratuita
- Llámennos y con la mención de este anuncio le otorgamos un 10% de descuento en el servicio de su casa

*Aplican restricciones

TRATAMIENTO FOCALIZADO:

ZONA VERDE E. TERMITAS	ZONA AMARILLA E. FORMIGAS	ZONA ROJA E. AVISPAS
----------------------------------	-------------------------------------	--------------------------------

Gusanos Hormigas Mosquitos Termitas Avispas

Para mayor información:
Tel: 2258-0608 / Fax: 2255-2533
www.trulynolen.com



!Un toque diferente!

Los Pinxos son el accesorio que faltaba en la decoración de bocadillos: estrellas, gotas, corazones, círculos, cubos, diamantes, flores, bambú, usted decide el toque final para realzar sus presentaciones.

Estos accesorios se encuentran disponibles en tres tamaños: pequeño: de 2,5 pulgadas ideales para sandwiches, wraps y aceitunas. Los medianos miden 4 pulgadas, para hamburguesas y bolitas de carne, y los grandes de 6 pulgadas que se pueden utilizar en fuentes de chocolate, pinchos de frutas e incluso rotular un buffet. En cada uno de los tamaños cuentan con variedad de diseños y colores, así que lo difícil será elegir sólo uno. Según comentó Begoña Cordero, Gerente General de Pintxos, la variedad de los productos permite diferentes combinaciones según la ocasión, "el objetivo de esta línea de productos es complementar los platos o bocas con variedad de materiales como maderas, semillas y acrílicos, haciéndolos más llamativos y funcionales, con originalidad y personalidad".

Estos accesorios para decorar bocadillos se pueden encontrar en TIPS, donde cuentan con 24 diferentes estilos, en tres tamaños y varios colores. También puede contactar al fabricante al teléfono 2203-7865.



Calentadores solares de agua

Cuando se trata de pagar cuentas, uno de los rubros fuertes es el recibo eléctrico, del cual casi un 40% representa el consumo de energía en calentamiento de agua. En el caso de los hoteles este gasto puede llegar a ser bastante alto. Laura Granados, gerente general de la empresa SOLRAY, distribuidora de calentadores solares de agua, asegura que si bien la inversión inicial en compra de estos equipos es alta, la misma se recupera en el corto plazo. "Cada día que pasa el equipo le devuelve el dinero invertido, un hotel puede recuperar la inversión en 2 años, y los equipos tienen una vida útil de 15 a 20 años".

El tamaño y tipo de calentador dependerá de las necesidades propias de cada hotel, por ejemplo un hotel con habitaciones estándar, de ocupación doble requiere un equipo de 350 litros por cada 4 habitaciones. Sin embargo, será necesario tomar en cuenta diferentes variables, por ejemplo ubicación y perfil del hotel, no es lo mismo el gasto de agua en un hotel de ciudad que el de uno de playa, el número de estrellas también influye, y si la distribución es en un solo edificio o si las habitaciones se encuentran distribuidas en bungalows.

"Con la instalación de calentadores solares se ahorra hasta un 70% en el consumo de la energía dedicada al calentamiento de agua, ya sea eléctrica, gas, o combustible", comentó Granados.

¿Le gustaría hacer una valoración de esta inversión en su hotel? Llame a Sol Ray al teléfono 2447 8400, o busque su stand en Exphore 2011.



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

TRAMONTINA



La buena
cocina
sabe brillar

100%
ACERO
INOXIDABLE

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

Línea Institucional hoteles y restaurantes

yamuni mayoreo

www.yamuni.com

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

MAQUINAS DE HIELO

Ice-O-Matic

- Capaces de producir desde 60 hasta 2 200 lbs de hielo al día
- Asistente de cosecha de hielo patentado reduce consumo de energía y aumenta la capacidad de producción.
- Sistema exclusivo Pure Ice® con protección antimicrobiana durante toda la vida del fabricante de hielo, inhibe el crecimiento de bacterias en todas las superficies de la máquina. Los filtros de agua opcionales protegen contra los malos olores, sabores y formación de sarro.
- Evaporadores electro-niquelados aseguran una larga durabilidad y confiabilidad.
- Construcción en acero inoxidable y plástico de alto rendimiento.



125 mts Oeste de
Alimentos Jacks,
Zona Industrial de Pavas
Tel 2543-2100

www.tipscr.com

JOPCO

Artículos para hoteles y restaurantes

www.jopco.net

**NUEVAS LÍNEAS
DE PRODUCTOS**



Tels. (506) 2215-3545 • Fax: (506) 2213-7583

www.jopco.net • jopcocr@racsa.co.cr • Guachipelin, Escazú.



¿De paso por la ciudad?

“Como parte de nuestra estrategia para atraer clientes nacionales, se lanzó Inter Kids, un área especial de entretenimiento y comida especializada para niños, que funciona los sábados y domingos, mientras sus padres almuerzan en el hotel”, Luis Manuel Velarde, Gerente de Mercadeo del Hotel Real Intercontinental.

El panorama ahora es empresarial. Este tipo de turista viene al país por estancias cortas, a cerrar negocios, a reunirse con empresarios de su sector; “Si son hoteles de ciudad el negocio netamente es corporativo, aunque se ha registrado una tendencia de crecimiento de ocupación año tras año”, comentó Luis Manuel Velarde, Gerente de Mercadeo del Hotel Real Intercontinental.

Según Velarde, los clientes de hoy están muchísimo más informados a través de los sitios web y redes sociales, por lo que la información les es más accesible y su poder de negociación ha incrementado. “Actualmente, por ejemplo, nuestros clientes desean tener más promociones y beneficios incluidos en sus tarifas”.

¿Qué está haciendo usted como Director de Mercadeo & Ventas para atraer más clientes a su hotel?

En la parte internacional, las estrategias se basan en el comercio electrónico (web, CRO, agencias virtuales, redes sociales, etc). Ahora los hoteles deben enfocarse en tener mucha presencia en estos canales de ventas.

Costa Rica ofrece variedad de contextos para desarrollar conceptos hoteleros, todo está en tener creatividad suficiente para mantener a los clientes, y ya no es tener figuras de paños en los cuartos (que hace 10 años el turista hasta les tomaba fotos), hoy se trata de que cuando el visitante regrese encuentre ese algo diferente que lo haga volver.

Habitaciones: 372

Huéspedes anuales: 75.000

Promedio de ocupación mensual: 65%

Colaboradores: 300

Construcción: 30.000 m2



Utensilios especializado para un buffet inolvidable

Línea Institucional hoteles y restaurantes

yamuni mayoreo

www.yamuni.com

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

¡Menú libre de gluten!

En Costa Rica son cada vez más las personas que sufren de intolerancia al gluten, proteína que se encuentra en los granos. A las personas que padecen de esta enfermedad se les conoce como Celíacos y requieren vigilar lo que consumen.

Para las personas celiacas un menú informativo puede hacer la gran diferencia al momento de elegir el restaurante favorito. Gloriana Arce del Centro de Nutrición Larisa Paéz, indica que una de las principales recomendaciones para las personas con intolerancia al gluten es vigilar su dieta, principalmente cuando frecuentan restaurantes. "El cliente no tiene control de los ingredientes con los que se preparan los platillos".

Una alternativa es elegir restaurantes donde se brinde la información sobre los ingredientes utilizados, como es el caso del Restaurante L'Il de France. Según comentó Mauricio Barzuna, Gerente General del Grupo Rello, todos los postres de este lugar fueron analizados por el Centro de Nutrición Larisa Paéz, con la debida identificación de los ingredientes que pueden dar alguna reacción alérgica. A partir del resultado, el restaurante elaboró una ficha técnica que está a disposición de sus clientes en donde se indican los componentes, para que puedan estar seguros de que lo que consumen.

El brindar esta información de los platillos es un valor agregado que las personas perciben al tener dietas especiales, el consumidor elige con criterio y confianza. Si los

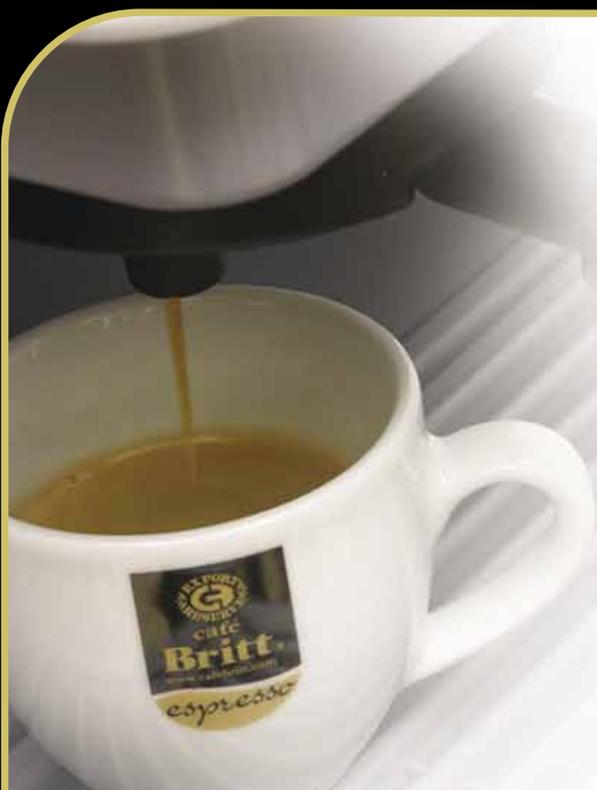
restaurantes u hoteles tienen claro los ingredientes de sus productos, pueden evitar inconvenientes a sus clientes, un menú más informativo hace la diferencia en personas con alimentación especial.

¿Dónde está el Gluten?

Es importante leer las etiquetas de los productos:

- Productos con harina de trigo como: pan, galletas, cereales, pastas alimenticias y repostería.
 - Puré de papa comercial y papas fritas comerciales que contengan en sus ingredientes harina.
 - Embutidos que en sus ingredientes llevan harina.
 - Pescado congelado
 - Salsas y sopas que se haya usado harina para espesar.
 - Lácteos como leche en polvo, leche con chocolate, yogur.
 - Postres que contengan chocolate. Postres preparados en sobre.
 - Frutas en almíbar, mermeladas.
 - Cervezas con y sin alcohol.
 - Cacao en polvo
- (fuente: www.eatright.org)

Cada vez más compañías desarrollan productos libres de gluten, como las pastas Divella, que recientemente introdujo al mercado nacional su distribuidor Alpiste.



**EL SECRETO
DEL ESPRESSO
PERFECTO
ES NUESTRO.**



Café Britt, distribuidor exclusivo de **LA CIMBALI**
Lo esperamos en EXPHORE 2011 en los stands 610 y 711

Líderes en distribución de Productos Orientales

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

Marcas y diseños Registrados.

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

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

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

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



www.ancyfer.com

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



aperitivos

Turismo de aventura: un negocio de poco riesgo

La revista estadounidense International Business Times recientemente publicó un ranking de países favoritos para el turismo de aventura en el que Costa Rica ocupa el primer lugar del top 10. Esta encuesta se realizó entre asesores de viajes de la agencia Virtuoso, cadena televisiva de viajes de lujo en América, el Caribe, Nueva Zelanda y Australia. Las cataratas y aguas azules del río Celeste en el Parque Nacional Volcán Tenorio, es una de las razones que le dan esta posición a Costa Rica entre los 10 mejores del mundo, así como la variedad de opciones de aventura como rafting, caminatas, escaladas, ciclismo, entre otras.

Es por eso que el turismo de aventura se perfila como uno de los negocios más seguros para los empresarios nacionales, así lo confirmó Randall Sibaja, representante de Green Hikers, una empresa costarricense, dedicada a promover el Turismo de Aventura, el Turismo Rural Comunitario,



Ecológico y Sostenible. "El turismo de aventura es un nicho bastante rentable, en Green Hikers nos aseguramos de decirle al mundo que aquí en Costa Rica les espera un paraíso natural donde volverse uno con la naturaleza". Según Sibaja, la experiencia de disfrutar en los recorridos con gente de las diferentes zonas permite al visitante entrar por un momento en sus vidas y compartir con ellos las raíces culturales. "Es gente que nos puede transportar en el tiempo a través de sus vivencias".

Randall Sibaja, Representante de Green Hikers. Tel: (506) 2289-4096

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

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

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

ALDELO

LAS TORRES



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

Productos para panadería, cafeterías, restaurantes y hoteles

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

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

¡Salud por los 10 años de Cabernet Wine Shop!

En medio de clientes y distribuidores, Alain Spruyt y Michael Seaward propietarios de Cabernet Wine Shop, levantaron sus copas y dijeron salud, por diez años de buen vino y por muchos más que vendrán. Esta tienda en realidad cumplió sus décimo aniversario en diciembre pasado, pero Spruyt dice que esperaron a tener algunas etiquetas nuevas en su catálogo para tener una doble celebración.

En medio de risas, sonido de copas, y conversación amena, me vino a la memoria cómo era tomar vino hace diez años. Sin duda era un ritual menos común, reservado para raras ocasiones, en lugares con menú de cuero y mantel de tela. Y pensar que todo eso quedó atrás hace rato, ahora el vino se ha convertido en un compañero cotidiano, un visitante que irrumpió en fiestas familiares, encuentros casuales y reuniones de negocios, y lo mejor es que es de esos amigos que llegan para quedarse, sin duda la oferta es mucho más amplia, no sólo en supermercados sino también en los mismos restaurantes. Detalles tan simples como ofrecer vino por copa dispararon considerablemente las ventas de este producto. Los distribuidores han hecho un buen trabajo en cuanto a divulgación de cultura del vino y los consumidores se han vuelto más exigentes en cuanto a su selección.

Cabernet Wine Shop es uno de esos sitios donde el vino se toma muy en serio, dice Spruyt que uno de los principales valores de su tienda es que cuenta con vinos de las principales regiones vitivinícolas, con más de 650 etiquetas. Además de accesorios, cavas, libros, cristalería de la marca austriaca Riedel. Recalcó que en su tienda hay vinos que no se encuentran en el supermercado.

Alain Spruyt y Michael Seaward propietarios de Cabernet Wine Shop, comentaron que además de la venta de vinos y accesorios, ofrecen vinos en consignación para bodas o eventos y adicionalmente el préstamo de copas de la marca Riedel, para actividades de hasta cien invitados.



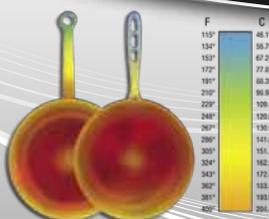
Nombre: Cabernet Wine Shop
Dónde: Centro Comercial Plaza Carpintera, en Pinares de Curridabat.
Tel: 2271-3270



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



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

AMENICORP

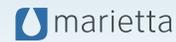
AMENICORP LTDA | San José | Costa Rica
TELEFONO +506 22586516 | FAX +506 22331644
SITIO WEB www.amenicorp.com | E-MAIL info@amicorp.com



AMENICORP

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

distribuidor autorizado:



disponibles también productos:



aperitivos

Cientes ¿a la cocina?

Cuando parece que ya está todo inventado, el mercado gastronómico se las ingenia para crear nuevas propuestas para sorprender al público y transformar en una experiencia única el hecho de salir a comer. Una nueva moda que fusiona la escuela de cocina con el restaurante, está dando de qué hablar en Europa. L'Atelier de Chefs es una escuela-restaurante ubicada en Francia en donde los clientes elaboran su propias comidas bajo la guía y supervisión de sus chefs.

La clase es completa y grupal: los alumnos aprenden técnicas de cocción, técnicas de corte de carnes y verduras y las recetas del menú de tres pasos: entrada, plato principal y postre, el cual degustan al finalizar la clase. El costo total, incluyendo la clase, es muy similar a lo que cobran en un restaurante por los tres tiempos.

El público es muy variado, asisten desde amas de casa hasta turistas extranjeros que buscan una experiencia distinta en la ciudad y que aprovechan para aprender a elaborar típicos platos de la cocina francesa.

También reciben público corporativo: empresas que dentro de sus programas de recursos humanos incluyen esta actividad como forma de integrar a los miembros de los equipos de trabajo; o como alternativa para romper con la rutina en situaciones laborales de alto estrés.



*
Soluciones
de higiene
sustentables
que hacen
la diferencia



Tork Premium
Papel higiénico
convencional
500 hojas dobles



Tork Advanced
Papel higiénico
convencional
500 hojas dobles



Tork Premium
Pañuelos Faciales
94 hojas dobles



Tork Advanced
Pañuelos Faciales
90 hojas dobles

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



50 años de pura carnita

“Hace 50 años esto era un patio lleno de anonas, en cada palo de anona pusimos una mesita, y la gente comenzó a llegar”.

De esta manera doña Alicia Espinoza recuerda cómo, junto con su esposo, abrió un restaurante de carnes un jueves de diciembre de 1960. Algunas cosas han cambiado, los palos de los que habla doña Alicia ya no están, pero sí mantiene varias de las recetas y sabores conocidos, como la ensalada de repollo de la casa que acompaña al lomito a la plancha, uno de los favoritos de los clientes, por algo en la cocina reciben más de 80 mil órdenes de este plato por año.

Hasta hace pocos años, doña Alicia supervisaba lo que salía de la cocina, y ahora este trabajo, lo mismo que el legado del restaurante, lo heredaron sus hijas Lidia y Juanita Ramos, a quienes no se les escapa detalle. “A los empleados nos sorprende que puedan notar la diferencia hasta en el tipo de repollo que se utiliza en la ensalada, o que con mirar de reojo una orden noten de inmediato que falta la cucharita de la salsa rosada” dice Minor Artavia, gerente del restaurante.

Y es que los detalles que tan celosamente vigilan las propietarias forman parte de la imagen de este restaurante. La estandarización de recetas y la elección de los proveedores son dos de las claves para que Los Anonos tenga días tan buenos como los festivos en los que han llegado a recibir hasta 2 mil personas entre el almuerzo y la cena. Algo que caracteriza a este lugar es la poca rotación de personal. Y es que según comentó Lidia Ramos, una de las propietarias, “más del 50% de los empleados tiene 20 años de trabajar en el restaurante y sólo el 5% tiene menos de 6 años, el restaurante es un negocio de personas, el recurso humano es el que trata al cliente, por eso es tan importante que el personal se identifique con la empresa”.

Restaurante BBQ Los Anonos

50 empleados

75 mesas en salón, y 15 adicionales en salas de eventos

Capacidad: 400 personas

¡Lomitos a peseta!

Para celebrar el 50 aniversario realizaron varias actividades, con el propósito de incluir a la mayoría de los clientes. La primera fue hacer un 50% en el precio de los postres durante todo un día. Una semana después este mismo descuento se aplicó en toda la carta, en otro momento le tocó a la carta de vinos y las entradas. Pero una de las promociones que más le gustó a los visitantes fue la rifa de precios de 1960, en donde la mesa ganadora pagó la cuenta basada en los precios del menú del año de fundación.



Alicia Espinoza de Ramos y su hija Lidia Ramos, “un cliente molesto es un parlante, un cliente satisfecho es la mejor publicidad”.

centrales telefónicas

cámaras vigilancia

equipos de cómputo

telefonía celular

Zarek®
Corp

Soluciones Integrales de Tecnología y Telecomunicaciones

Consulte por nuestros paquetes hoteleros!

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

FERIA

NRA Show Chicago



Lily Barron, Directora de Negocios Internacionales, de Long Range Systems, empresa de software, que estará en Expohore en busca de distribuidores para Costa Rica.

Miguel Noriega, Gerente de División Institucional Centro América de Kemical Guatemala y Fernando Jiménez Ramírez, Gerente Técnico de Global Kemical.



Byron Thueson Vicepresidente de Ventas Internacionales de Blendtec.



Patricia Guerrero, del departamento de Mercadeo de Cambro con Darrell Thomas, Director de Alimentos y Bebidas de la Marina Los Sueños.



Juan Carlos de los Ángeles de Hobart, acompañó a los distribuidores de esta marca en Panamá.



Harry Tu, Presidente de Aldelo con Guillermo Rodríguez, Asesor Comercial de Apetito, Expohore y Expovino.

Más de 1800 proveedores de hoteles, moteles y restaurantes se reunieron entre el 21 y el 24 de mayo del 2011 en el McCormick Place en Chicago, en la feria de la industria hospitalaria organizada por la Asociación Nacional de Restaurantes de Estados Unidos, que atrae a profesionales de la industria, dentro y fuera de ese país. **Apetito** estuvo ahí.



Mark Johnson de Johnson Sales Company y Tania Nelson, Directora de Mercadeo de Cambro, presentaron el nuevo Ultra CamCart de Cambro.



Antonio de Jesús, Gerente para Latinoamérica de True.



Guillermo Rodríguez, Asesor Comercial de **Apetito**, **Explore** y **Expovino**, con Rubén Platas, Vicepresidente de Ventas Internacionales y Amy Jo, Presidenta de **Blaze**.



Juan M. Palomar, Presidente de la bodega **Dominio Buenavista**, empresa que presentará sus vinos **Veleta** en **Explore** y **Expovino**, lo acompaña Alan Leiva.



Karl Hempel, Director de **Explore**, Enrique Zamora y Mario Colombo de **Global Partners**.



Eve Hou, CEO de **Get Enterprises**, Mariluz Lee de **Von Chong**, de Marketing de **Get**, con Walter Villeda y Héctor García distribuidores de **Get** en Guatemala.



Hilton Garden Inn Liberia Airport:

Pescando viajeros de una noche

El perfil de los clientes de Hilton Garden Inn es el viajero que llega en un vuelo nocturno, o quiere evitar madrugar el día de su salida.

Su ubicación frente al Aeropuerto de Liberia lo convierte en el sitio conveniente para hotel de paso, muy frecuentemente utilizado para la noche de llegada y la noche antes de la salida, aunque según nos comentó el gerente de operaciones, Juan Carlos Cascante, también cuentan con una buena parte de clientes que se quedan varias noches, dependiendo del motivo de la visita, “el huésped nacional nos utiliza como hotel base, para visitar diferentes destinos, los tour de un día, o las playas. Pero el turista extranjero, por lo general se queda aquí su primera y última noche, por ejemplo si se hospeda en el Four Seasons, el último día se viene para acá y no tiene que preocuparse por madrugar tanto”, comentó Cascante.

Con los pies en Liberia

Como franquicia que es, el Garden Inn Liberia tiene que cumplir los requisitos para mantenerse dentro del estándar. El perfil es el de un hotel de negocios, con Internet inalámbrico gratis, Business Center, salones de reuniones, servicio de lavandería, gimnasio, piscina, tienda de conveniencia. En la habitación el escritorio cuenta con todo lo

necesario para facilitar el trabajo fuera de la oficina, e incluso hacerlo más placentero. Con estos requisitos cumplen a cabalidad lo esperado por la franquicia: un viajero que frecuente otros Hilton Garden Inn, en cualquier parte del mundo, reconocería los pequeños detalles que identifican a esta marca. Aunque, probablemente se sorprendería al encontrar otros elementos poco comunes, ya que por su ubicación el hotel se ha adaptado a un público más amplio. “No podemos ignorar que estamos ubicados en Liberia. Para muchos, la palabra Guanacaste es sinónimo de vacaciones, playa, diversión. Por eso, aquí recibimos a los ejecutivos que vienen por negocios, que es el principal enfoque del hotel, pero también los niños son bienvenidos. En el restaurante hay un menú de niños, la piscina tiene un inflable, y hemos agregado otros detalles como galletas en la recepción”, dice Cascante.

La parte de alimentos y bebidas se encuentra distribuida en un restaurante que sirve los tres tiempos, y un bar que abre de 11 a 11. El Room Service funciona de 5pm a 10:30pm. Como no pueden controlar la hora de salida de los vuelos, instauraron una alternativa de “desayunos para llevar”.



Juan Carlos Cascante, gerente de operaciones del Hilton Garden Inn, Liberia Airport, "Estoy seguro que las expectativas que todos los hoteleros tenían para esta temporada alta se superaron, durante enero y febrero tuvimos noches en las que no quedó habitación libre".



Cama a la medida:

La promesa de una cama confortable es un acuerdo tácito entre cliente y hotel. Para garantizarlo, en el Hilton Garden Inn, cuentan con una cama que tiene la posibilidad de adaptarse al gusto, o más bien al capricho, del cliente. Se trata de un sistema de deflexión de aire que se ajusta al cuerpo, cuello, espalda, piernas y columna. En la cabecera, a ambos lados de la cama, se encuentra una esfera que al girarse puede ajustar la firmeza de ese lado específico de la cama.



En la habitación:

El cliente tiene la opción de ir al gimnasio, o hacer que el gimnasio venga a él, para ello puede pedir en la recepción un "Stay fit kit", que es un equipo para Pilates y yoga, disponible para llevarlo a la habitación y hacer su rutina en la comodidad de su pieza.

Aunque es un hotel con perfil ejecutivo, los niños también son bien recibidos. Durante la temporada verde lanzaron una promoción para nacionales, que incluye hospedaje y alimentación gratis para los niños.





Guanacaste

Una provincia de contrastes

Como veremos en este reportaje, esta zona tiene todo lo que el turista busca en nuestro país: Playa, montaña, aguas termales, campo, ciudad, folklor...

Tiene desde los hospedajes más sencillos, hasta los preferidos por las celebridades, hoteles de ciudad, de playa, cabinas, turismo rural... (y aunque sin declaratoria turística, el alquiler informal de habitaciones y casas).

Si de gastronomía se trata, los chef tienen claro que el gallo pinto no puede dejar de servirse, pero no pierden de vista los caprichos que publica Ferrán Adriá, eso lo constatamos en la eliminatoria de la Copa Culinaria, donde sobresalió la creatividad de los participantes.

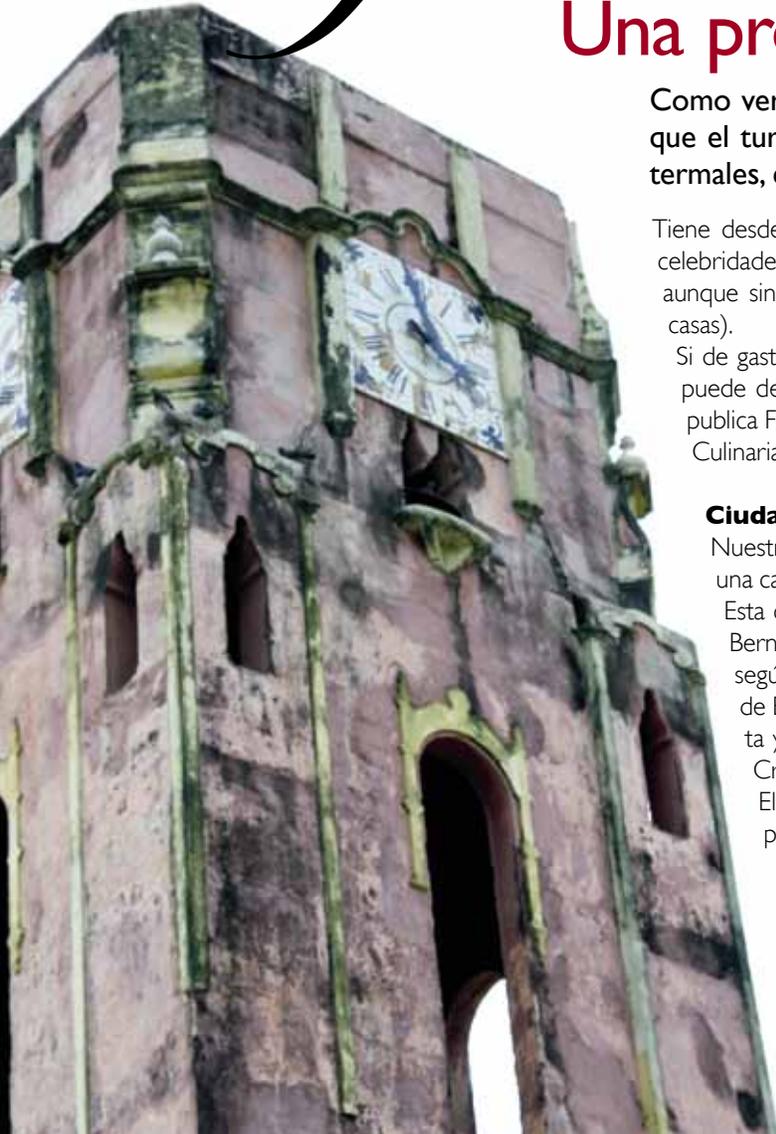
Ciudad Folkórica

Nuestra primera parada fue Santa Cruz. La encontramos sumida en una calma en la que parece haber estado atrapada los últimos años. Esta ciudad recibe su nombre en honor a la devoción católica de Bernabela Ramos, una española que vivió entre 1764 y 1814, y según cuenta la historia, esta devota de la Santa Cruz y del Cristo de Esquipulas, donó los terrenos para la construcción de la ermita y la plaza, alrededor de lo cual se asentó el pueblo de Santa Cruz.

El nombre anterior era Diríá, que en Chorotega significa pequeña colina.

Guanacaste cuenta con **4,800** habitaciones con declaratoria turística. Hospedajes que van desde tres habitaciones, hasta los que tienen 700, como el Hotel Riu, en cuya segunda etapa planea construir otras 500.

El cantón central de Santa Cruz cuenta con **20 mil habitantes** y es famoso por las fiestas típicas y las corridas de toros.



La iglesia construida en 1898 fue demolida en 1970, por los daños que sufrió en el terremoto de 1950, sin embargo aun conserva la torre original.

La Municipalidad de Liberia está trabajando en un proyecto para restaurar el edificio de la antigua comandancia de la policía y convertirlo en un Museo de Arte para la provincia. El proyecto está a cargo de la arquitecta de la Municipalidad, Kattia Ramírez.





El sabor de la tradición europea

Gouda de vaca:

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

Gouda de cabra:

- Mild (30 días)
- Silver (60 días)
- Con hierbas
- Con especias

Barva Blue

Edam

Maasdam

Parmesano

Fetas:

- Vaca
- Cabra
- Oveja
- Mixto (40% cabra, 60% vaca)

Mozzarella Fresca:

- Cereza (12 g)
- Boconocini (125 g)

Quark:

- Vaca
- Cabra

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

Quesos de Calidad Holanda, S.A., TEL (506) 2266 6650

www.monteverde.net/lekkerland

Distribuye Caroma S.A. TEL (506) 2240 4242

Tus clientes merecen disfrutar de los mejores platillos sanamente

Prepáralos tus mejores recetas con SPLENDA® Endulzante Granulado. Haz tus platos favoritos saludables y deleita a todos por igual.



Cómete la vida entera con **Splenda** Endulzante Sin Calorías



Cuando Pienses en Azúcar Usa SPLENDA®



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



Guanacaste

Casados con el turista nacional

Ya lo había dicho en algún momento el ex Ministro de Turismo, Carlos Ricardo Benavides, “casarse es un negocio, pero no para los novios”... Y en el hotel La Posada de Hacienda Pinilla, esto lo tienen muy claro. El departamento de eventos realiza hasta 6 bodas por mes en temporada alta, con un promedio de 100 dólares por invitado, aunque dependiendo de los caprichos de cada pareja este monto puede aumentar. “Hemos tenido bodas en las que la pareja decide reservar todo el hotel para los invitados, en estos casos no hay recargo por el uso de las instalaciones”, comentó Jaime Montero, Gerente General del hotel. Dentro de la hacienda cuentan con una capilla aprobada por la Iglesia Católica, además de las áreas verdes, la playa, una de las locaciones favoritas para las fotografías. Para casarse solo se necesitan dos, y claro ¡mucho valor! Por eso en Pinilla los paquetes para bodas van desde los que sólo incluyen a los novios, hasta los paquetes para 300 invitados, la combinación de alimentación y hospedaje depende del cliente. Montero resaltó que el año anterior se dio un incremento de bodas nacionales, “anteriormente el 90% de las bodas realizadas eran de extranjeros, pero esto ha cambiado, ahora la proporción es 50% nacionales y 50% extranjeros”.

Según comentó Montero, el turista nacional ha sido una “tabla de salvación” durante los años de crisis, y por esa razón, con la mejora en la ocupación ha decidido mantener precios especiales para el nacional, “es una manera de retribuir esa fidelidad del costarricense, si bien recibimos muchos extranjeros, buscamos ofrecer tarifas especiales para que el hotel sea accesible al tico”.

Restaurantes:

La Posada: Comida fusión.

Avellanas: Club de playa, informal, internacional

El Corral: En el campo de golf, comida rápida, snack bar.

¿Qué piensa de la propina como parte del salario?

Jaime Montero, Gerente General del La Posada de Hacienda Pinilla, “Si esto se llega a aprobar, muchos restaurantes van a quebrar, es un costo que pocos estarán en capacidad de manejar, y por consiguiente se trasladará al consumidor. Creo que la mejor manera de mejorar el servicio es volviendo al sistema en donde la propina es una decisión voluntaria del cliente, no un impuesto”.



Francisco Esquivel, Director Regional del ICT Guanacaste Norte, “la promoción del turismo rural es una de las prioridades del ICT, existen muchos lugares que no han sido explorados ni por el turista nacional ni por el extranjero, la mayoría se queda en las playas más conocidas y no busca otras opciones, Guanacaste tiene mucho que ofrecer.



Guanacaste



Nada como dormir en el Rincón de la Vieja...

Mi papá siempre nos decía que en Guanacaste había dos viejos gruñones, El Miravalles y El Tenorio, que se peleaban el Rincón de la Vieja, y ¡con toda razón se peleaban ese acogedor rinconcito!

La historia de Hacienda Guachipelín, ubicado a 5 kilómetros del parque nacional Rincón de la Vieja, es un poco diferente a lo que estamos acostumbrados en hotelería. Por lo general, el hotel se construye, se realiza mercadeo y después llegan los clientes. En este caso, los clientes comenzaron a llegar, se hizo el hotel y como se podrán imaginar el mercadeo es de boca en boca, claro también interviene algo de publicidad tradicional.

“La Hacienda fue comprada por la familia Batalla hace 50 años. En 1978, cuando el entonces Presidente de la República Daniel Oduber creó el Parque Nacional Rincón de la Vieja, comenzaron a llegar turistas a la zona, quienes pasaban a preguntar por un lugar para hospedarse, esta afluencia fue creciendo y convirtiéndose en una necesidad, por lo que hace 20 años se conformó el hotel” cuenta Mateo Fournier, Gerente General.

Este hotel de 61 habitaciones, con un costo promedio de 70 dólares la noche, mantiene una ocupación de 90% en temporada alta. Aunque como nos comentó Fournier el ingreso más fuerte proviene de los visitantes que llegan a pasar el día en la hacienda, “el hotel tiene una ocupación máxima de 150 personas, pero tenemos semanas en las que se atienden hasta 300 visitantes a diario, con un gasto de 80 a 150 dólares dependiendo de los tours que realicen”.

Entre las actividades que más atraen están el canyopy o tour por las copas de los árboles, el tubing que consiste en lanzarse en un neumático en el cauce de los ríos Blanco y Negro que atraviesan la hacienda, cabalgatas, ordeño, aguas termales, cataratas, y un spa con un menú de tratamientos que incluye la envoltura corporal en barro volcánico, el cual extraen de fumarolas del volcán, ubicadas en la hacienda. Creo que vale la pena pasar una noche, o al menos un rato, en el Rincón de la Vieja, por algo lo siguen peleando los vecinos...

Las corridas de toros es una de las actividades más tradicionales de Guanacaste. En Hacienda Guachipelín se reproduce esta tradición los miércoles y los sábados, pueden asistir tanto huéspedes del hotel como los visitantes que llegan por el día.

En dos años que lleva la implementación del programa de sostenibilidad turística, Hacienda Guachipelín ha invertido 40 millones de colones y hasta el momento ha obtenido 2 hojas CST.



Mateo Fournier, Gerente General del Hotel Hacienda Guachipelín, “no hemos sentido crisis, lo que nos ha afectado es la fluctuación del dólar”.

Curubanda: Un pueblo atrapado



Guanacaste

Con cuatro habitaciones y una estrella el proyecto Curubanda Lodge es un típico ejemplo de agro eco turismo. En el 2002 la tercera generación de la familia Brizuela tomó la batuta y decidió convertir la finca en un proyecto turístico, por lo que construyeron 4 habitaciones y un restaurante, en el que se sirve comida típica. Todas las actividades de la finca son parte del atractivo, ordeño, cabalgatas, termales, observación de aves y otras especies como congos, cariblanco, pavas, armadillos, saínos, ya que se trata de un sitio "atrapado entre el Parque Nacional Rincón de la Vieja y el Corredor Biológico Rincón Cacao", así lo describe su administrador Wilberth Brizuela.

Pero la idea de convertir la finca en proyecto turístico no llegó sola, Brizuela comenta que esta iniciativa surge como una opción tanto para la familia como para el resto de la comunidad. "La realidad de esta zona es que las nuevas generaciones comenzaban a emigrar en busca de mejores alternativas económicas, frente a la falta de oportunidades. De ahí que la opción de un turismo comunitario sea tan importante para nosotros, no queremos que el turista llegue y se quede sólo con la experiencia de Curubanda, queremos involucrar al turista con todo el pueblo, por eso promovemos la visita a la comunidad", dice Brizuela.



Wilberth Brizuela administrador del proyecto Curubanda Lodge, una finca con prácticas amigables con el ambiente, que recibe visitantes para que experimenten el estilo de vida de una comunidad rural.

**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



¿Hay suficiente agua en Guanacaste?

Autor: Gastón Castro,
Ingeniero Agrónomo

Sí, sí hay suficiente.

Voy hacerle algunos números gruesos. Una llave de chorro abierta día y noche "produciría agua suficiente" para satisfacer las necesidades diarias de cincuenta y siete personas. Una hectárea de arroz se riega con diez llaves de chorro abiertas día y noche. El agua de un día alcanza para quinientos dieciocho personas. El agua que baja de Arenal equivale a tener trescientas cincuenta y nueve mil llaves de chorro abiertas día y noche. Alcanzaría para satisfacer las necesidades de al menos tres millones y medio de personas. Sin embargo, tenemos discusiones porque las comunidades no tienen agua y "la poca" que existe se le quiere dar a los desarrollos costeros. ¿Son falsas esas carencias y esas preocupaciones? No, no son falsas. El problema no es que no haya agua. Es que no está dónde se ocupa, ni se usa en lo que más produce, ni se maneja como se debe.

¿Por qué no hay agua donde se ocupa?

Por incapacidad mental y técnica. Nadie, ni siquiera los que promovieron a Guanacaste como el "gran proyecto de turismo", se imaginó que la respuesta fuera tan intensa.

Resultado, no había nada. Cada uno tuvo que resolver sus problemas como mejor pudo. En el caso del agua, utilizando los minúsculos acuíferos costeros, que no estaban en capacidad de responder en el mediano plazo.

¿Por qué no se usa el agua en lo que más produce?

Por falta de visión política en la asignación de prioridades para el uso de recursos naturales estratégicos. Volvamos a los números. Un "megaproyecto" hotelero, de 500 habitaciones y un campo de golf, necesita el equivalente de noventa litros por segundo. Ese mismo caudal se ocuparía para regar sesenta hectáreas de arroz. El hotel produce setecientos empleos y las sesenta hectáreas de arroz producen ocho. El hotel produce un ingreso bruto de nueve dólares por metro cúbico consumido, la finca de arroz, medio dólar por metro cúbico consumido. Desde esa perspectiva ¿a qué actividad asignarle agua?

¿Por qué no se maneja como se debe? Por inoperancia técnica, política e institucional. Y no, no es un problema legal.

Tome el agua con tranquilidad

"El agua oculta las bacterias, uno se da cuenta de lo que se tomó hasta que llega al hospital".

No importa cuál sea el problema que tenga con el agua: bacteriológico, sedimentos, turbidez, exceso de calcio y magnesio, o cualquier otro inconveniente, todo se puede resolver con tecnología.

Coco Tap Water es una compañía especializada en potabilización de agua con el uso de ingeniería italiana, establecida desde hace más de tres años en Playas del Coco.

Kristian Faerron, gerente general comentó que entre los servicios que ofrece esta empresa se encuentra el diseño a la medida de plantas de tratamiento de agua.

"Utilizamos ingeniería italiana en el ensamble de productos para el tratamiento de agua, no traemos los equipos terminados, sino que se fabrican en el país, y esto nos permite tener más flexibilidad en el tamaño y precio, además de un amplio stock de repuestos".

Faerron resaltó que al eliminar los problemas del agua se resuelven otros inconvenientes relacionados con las impurezas, sumados a garantizar la salud para sus usuarios. "Lo primero que hacemos es realizar un análisis por parte de un laboratorio externo, para establecer el problema y determinar qué solución se requiere. Un caso frecuente es el alto contenido de calcio y magnesio que genera molestias en las lavanderías, al solucionar este exceso, se reducen los costos de mantenimiento de equipos e incluso se disminuye la cantidad de jabón necesaria en el lavado".

Su gerente general, ha estado activamente involucrado en temas de conservación y medio ambiente en la zona del Coco, y con esta filosofía se asocia con Stefano Alessandri, un italiano con 30 años de experiencia en tratamiento de agua en su país, dando como resultado una empresa con la misión clara de conservar el recurso hídrico con tecnología de primer nivel.



Kristian Faerron, gerente general de Coco Tap Water, "Contamos con equipos para potabilizar todo tipo de agua, desde la del mar hasta la de pozos. Para reutilizar el agua en riego (proveniente desde una planta de agua negra) o devolverla al ambiente es necesario tratarla, pero esta no es el única función, ya que cualquier tipo de agua se puede volver a potabilizar incluso para el consumo humano".

¿Quiere saber cómo está el agua que usted consume, o cómo aprovechar mejor este recurso? Llame a Coco Tap Water al teléfono: 2670 0853 / 2670 1197, o contáctelos al correo info@cocotapwater.com

Tips Liberia: para comprar tranquilo

El crecimiento que ha tenido esta cabecera de provincia la coloca en el nivel de otras ciudades. Bancos, tiendas de departamentos, cadenas de comida rápida, y hasta congestión vehicular. Pero al lado de las comodidades que puede representar encontrar todo en el "centro", también se encuentran otro tipo de sorpresas, no siempre agradables, por ejemplo, muy a pesar del calor y de la sensación de ser un ambiente de pueblo, sería imposible dejar las ventanas del carro abiertas mientras se realizan compras. Es por eso que el Centro Comercial Solarium, frente al aeropuerto en Liberia resulta una opción atractiva. En este complejo comercial se encuentra la sucursal de Tips, "la ventaja es que está muy cerca del centro de Liberia pero con mucha seguridad, por lo que el cliente puede hacer sus compras con toda la tranquilidad", comentó su administrador Vicente Rojas. Aunque tenemos que advertir que además de tranquilidad, el tiempo será indispensable durante una visita a Tips, porque son muchos los artículos y novedades en las que el tiempo se le irá volando. Rojas señaló que en la sucursal de Liberia se ofrece una gran variedad de productos para hoteles, restaurantes y hogar; siendo la cristalería uno de los puntos fuertes. Así, en cuanto tenga una oportunidad, dése una vuelta por Tips Liberia, ¡aquí cerrar las ventanas de su carro es una opción!



Ariel Castellón, bodeguero, Sara Picado, cajera, Esteban Vargas, dependiente y Vicente Rojas, Administrador, nos atendieron en la sucursal de Tips de Liberia, que por cierto ya tiene más de 3 años de ofrecer sus servicios en la zona.



Guanacaste



En Guanacaste se toma tinto

Los vinos de Chile y Argentina son los que van ganando el pulso de ventas en Guanacaste, así lo confirmó Xiomara Mayorga, gerente de tienda de Bodega 05, "el 90% de los clientes son los extranjeros residentes". Dice que desde la apertura, hace tres años, el crecimiento de ventas ha sido paulatino, aunque no por casualidad, ya que esta tienda especializada de vinos es muy activa cuando de mercadeo directo se trata. "Realizamos promociones similares a las de San José, por ejemplo hace unos días tuvimos el curso parrillero "parrilla y vino, dos días en los que se mostró a los participantes los cortes básicos de carne, cómo asar pollo, pescado, res y desde luego el maridaje con cada uno de los tipos de carnes, fue muy atractivo para los asistentes, ya que además de la parte teórica se incluye la práctica, por lo que el segundo día se combina el vino con el asado".

Xiomara Mayorga, gerente de tienda y Mario Álvarez, encargado de logística de Bodega 05 Liberia, "El vino que más se vende en esta zona es el tinto en una proporción de 70% tinto y 30% blanco".



En el 2009 KION inauguró un Centro de Distribución en Guanacaste, con lo que logró unificar sus operaciones y estandarizar su servicio, en aras de la profesionalización y la mejora constante.

KION
Tel. 2680 0139
Mail: info@kion.co.cr

KION:

Un equipo al son de Guanacaste

Con un Centro de Distribución de más de 4 mil metros cuadrados, KION se consolida como un proveedor de confianza en Guanacaste.

En sus 18 años de funcionamiento, el Hotel Capitán Suizo ha tenido muchos proveedores. Como es normal en este tipo de relaciones, no todas duran para siempre. "Hemos cambiado proveedores por la irresponsabilidad en las entregas" dice su gerente general Vinicio Hidalgo. Sin embargo, reconoce que al igual que muchos han quedado en el camino, hay otros que se han mantenido en la lista de favoritos, "Super Kion es uno de nuestros principales proveedores, hemos trabajado con esta empresa desde que se comenzó con la construcción del hotel en 1993, durante todos estos años hemos recibido un servicio personalizado, precios razonables, productos de alta calidad, responsabilidad en las entregas, lo mejor es que han mantenido la consistencia a través del tiempo", dice Hidalgo.

La opinión de este hotelero refleja en gran medida la línea de trabajo que ha tenido KION desde su nacimiento. "Las relaciones deben basarse en la confianza y en valores como respeto, honestidad y transparencia. En KION trabajamos para ser la empresa de confianza de nuestros clientes", dice su director general Jimmy Li, y según lo confirmó el gerente del Capitán Suizo, hasta ahora esta meta se ha cumplido.

El empresario asegura que el servicio al cliente es un requisito básico en toda empresa, por lo que no se debe de tomar como un valor agregado, "nosotros nos enfocamos en dar un servicio confiable de abastecimiento oportuno, lo cual significa estar cuando el cliente lo necesita. Sabemos que nuestra misión como proveedores es ser

un eslabón dentro de la cadena que el cliente requiere para ofrecer sus servicios, y por eso es tan importante ser confiables y oportunos".

Sobre su competencia, asegura que con el crecimiento de la provincia han llegado otros proveedores, a lo cual encuentra su lado positivo. "La competencia nos empuja a ser más creativos, a buscar nuevas formas de hacer las cosas. La clave está en ser audaz para ver los cambios y adaptarse, pero no es un trabajo individual, por lo que esta habilidad incluye también poder llevar al equipo al mismo ritmo, hacer que todos toquen al mismo son, que todos tengan incorporado este mismo sentido de urgencia de atención y de servicio, que nos permite ser confiables y oportunos".



KION es un proveedor regional que focaliza sus servicios en la provincia de Guanacaste. Su Centro de Distribución se encuentra en la entrada de Santa Cruz, sobre la ruta 21, 300 metros al norte del puente del río Dirí. Trabaja en diferentes modalidades: telemercadeo, ejecutivos de ventas y venta en planta.

Port Douglas

Por Erika Hempel para *Apetito*



En nuestra última parada en Australia visitamos el pueblo de Port Douglas, en la provincia de Queensland. Los cocodrilos son los animales locales, lo cual propició la decisión de probar uno de los restaurantes que hacía salchichas de cocodrilo, Salsa Bar and Grill.

Aparte de esto en TripAdvisor, una de las herramientas que más uso para escoger restaurantes ya que da opiniones de gente que ha visitado recientemente y con un buen sistema de puntuación, encontré el Mango Jam, una pizzería al horno de leña con uno de los pasteles de chocolate más deliciosos de Australia (me atrevería a decir que del mundo!).

En Salsa llegamos sin reservación, a un local al fresco, apto para el calor del norte de Queensland. Dada su popularidad no había sitio, pero después de una breve espera de 20 minutos y la excelente atención de los camareros, estábamos en nuestra mesa. Durante la espera pudimos sentarnos en el bar y ver también como funcionaba la cocina, ya que es abierta y se ve desde todo el restaurante. El chef Goran Zonai y su equipo trabajaban sin cesar para sacar platos increíbles con sabores y productos locales. El jambalaya con salchicha de cocodrilo, arroz perfumado, camarones jumbo, calamar, yabbie (un crustáceo de agua fresca de la zona), y pollo llegó finalmente a la mesa, y estaba muy gustosa. La slachicha mezclada con todos los ingredientes perdía un poco su verdadero sabor y adquiría un sabor más neutral. Los camareros fueron muy atentos toda la noche, y el local estaba ideal para una calurosa noche de playa.

La segunda noche (y dos más), fueron dueñas de Mango Jam, un pequeño local con un horno de leña que produce las mejores pizzas de la costa este Australiana. John Hill, su dueño, tiene una filosofía simple, que es hacer que los visitantes tanto a su restaurante sientan la atmósfera casual y relajada que ha hecho de Port Douglas tan famoso. Es un local simple, pero la comida y el servicio hacen

que sea uno de los más visitados por familias que se acercan a la zona. También está convenientemente ubicado en el centro de la calle principal de Port Douglas. Al finalizar la primera cena nos dieron un voucher para un descuento en la siguiente cena que hiciéramos en el local, asegurándose así que volviéramos (aunque el voucher no fuera la motivación principal). Después de haber recibido una excelente atención y haber comido bien, no dudamos en volver a hacer uso del 20% de descuento la noche siguiente. Esa noche nos atendió una camarera joven, que estaba beneficiándose del programa de Work and Travel australiano, y muchos de los camareros de el sitio cumplían con este perfil. Sin embargo, fueron siempre atentos y serviciales, una cosa difícil de conseguir con una alta rotación del personal.

En Mango Jam, como en muchos de los restaurantes australianos, hacen uso de los ingredientes locales para hacer sus pizzas, asegurándose así una alta calidad debido a los productos frescos. Dos de las pizzas que probamos fueron la Souvlaki y la Barbecue, la primera con cordero, mozzarella, cebolla y tzatziki y la segunda con salsa de barbacoa, pollo, mozzarella, cebolla caramelizada y brie. Para cerrar con broche de oro pedimos un pastel de chocolate sin harina.

Esta fue la última parada en Australia, un gran continente con una gastronomía sorprendente, con restaurantes que sobrepasan todos los niveles de servicio y un nivel de calidad de la comida insuperable.

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

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



Diseño | Ventas | Soporte | Repuestos

Haga una inversión inteligente.
Nuestra marcas son las mejores en sus categorías
en calidad y retorno de inversión.



Proud supporter of you.™

Hornos Combi
Lavaplatos
Triturador de Alimentos
Procesadores de Alimentos
Rebanadoras
Balanzas



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



TIMELESS.

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



Parrillas

Sistemas de Extracción/
Ventilación

Máquinas de Hielo

Hornos de Banda

Refrigeración
para Bares

Lámparas
Calentadoras

Hornos de Microondas

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



garantía de calidad

M-1003
Grifería para lavatorio



le dimos la vuelta

Spira®

el giro del diseño al arte

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



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

Especial de Limpieza

De las aguas negras... ¿quién me libra?



El agua negra no es sexi, no se vende, en política no suma votos y es que a nadie le interesa lo que pase después de jalar la cadena... por eso se habla poco de este tema que nos concierne a todos.

Son muchos los puntos que tienen que ver con la limpieza, tanto en hoteles como en restaurantes, pero recientemente el Ministerio de Salud ha colocado los temidos carteles de CLAUSURADO en no pocos locales de comidas, por dos motivos en común: el agua contaminada y la incorrecta manipulación de los alimentos.

Algunos casos tuvieron más eco en la prensa, posiblemente por la fama de los mismos lugares que los convierten en carne de cañón: Princesa Marina en abril del 2008, Barceló Tambor y la móvil de Pizza Hut en Zapote en diciembre del 2010, y comenzando el 2011 la noticia la dio Churrería Manolo's. El Ministerio de Salud continúa con sus inspecciones y más recientemente se unieron a la lista Café Mundo y locales de McDonalds y Spoon.

El mensaje de la Ministra María Luisa Ávila ha sido claro: en definitiva son muchos los sitios de comidas en comparación con la cantidad de inspectores, pero el trabajo seguirá implacable: visitando 200 locales por semana, en algún momento llegarán al suyo, ¿está listo para recibirlos? Sobre los cursos de manipulación de alimentos, básicos para todo el personal, no queremos insistir. Ya es sabido por todos que existe mucha oferta en este sector; desde la opción gratuita facilitada por el INA, hasta la alternativa privada, para quienes incluso desean que el curso se imparta en sus propias instalaciones. No hay pretexto válido para no tener carnets de manipulación o peor aun para ¡falsificarlos!.

En cuanto al manejo de agua el tema parece ser más

complicado, y en la mayoría de los casos se sale de las manos del personal de la cocina. Por tal motivo, quisimos dedicar este especial de limpieza al tema de manipulación de agua, un elemento vital que, mal manejado, puede llegar a convertirse en un arma letal.

Un problema de filtración

El tema del tratamiento de aguas se filtró incluso en los cables de Wikileaks publicados por el periódico La Nación, entre los que se reveló que en un cable enviado en el 2007 por la Embajada de Estados Unidos en el país, describe que en los brochures de viajes “no cuentan la historia completa”, aseguran que el gobierno vende el país como verde y la realidad es más bien “café”. El mismo cable ubica al país entre los cinco países de América Latina con peor tratamiento de aguas.

Nos guste o no leer este tipo de señalamientos, lo cierto es que el tratamiento de aguas en el país no es ineficiente, sino más bien inexistente. Hasta ahora lo que se ha hecho es arrojar las aguas negras, residuales y jabonosas, sin tratamientos, directamente al cause de los ríos, siendo el río Grande de Tárcoles el que ha recibido la mayoría de estos desechos.

En enero del 2010 se dio un paso importante en el proceso de tratamiento de aguas residuales del Gran Área Metropolitana, GAM, con la firma de un contrato que adjudicó a un consorcio franco-japonés la evaluación, diagnóstico y diseño de nuevas redes de alcantarillado.

La primera parte del proyecto arrancó con una inversión de \$17 millones, por parte de Acueductos y Alcantarillados (AyA) y el grupo ejecutor. En esta etapa se han dedicado a actualizar el procesamiento de aguas negras del GAM y consiste en redefinir la ubicación, disposición y estado de los conductos colectores que actualmente se encuentran en el subsuelo. Esto con el fin de dar paso a un mejorado sistema de recolección que lleve las aguas negras a una planta de tratamiento que se inauguraría en octubre del 2012.

Esta planta tratará un promedio de 2,81 metros cúbicos por segundo, cubriendo un 65% del total de agua que requiere ser tratada.

Se espera que para el 2015 el GAM cuente con 361 kilómetros de alcantarillado sanitario, que se sumarán a los 1.200 que existen actualmente.

Las dos fases forman parte del Proyecto de Mejoramiento Ambiental del Área Metropolitana de San José, una dependencia del AyA, que culminará con la construcción de un gran colector en Desamparados.

Las mismas autoridades gubernamentales han admitido en diferentes ocasiones que el tema de tratamiento de aguas negras tiene un rezago de más de 30 años en el país, por lo que se espera que este proyecto de mejoramiento ambiental, cuyo costo total supera los \$267 millones, nos ponga al día en el tema.

Agua residual: 3 tipos:

Cocina: restaurantes, hoteles, casas.

Aguas negras: la que sale del inodoro, que en algunos casos se mezcla con el agua de la ducha.

Aguas jabonosas: proviene de lavanderías

Tanques de tratamiento: Un paliativo

Si bien los tanques de tratamiento de agua no son la cura, al menos cumplen con el objetivo de devolverle al ambiente el agua con la menor huella de nuestro paso por ella, es decir quitar en lo posible lo que los humanos le agregan durante su uso.

En el caso residencial el uso de plantas de tratamiento es optativo, aunque debería ser obligatorio, como sí es el caso de la industria. El problema es que si se asume como un requisito más, es decir se tiene la planta porque la ley lo pide, pero no se le da el mantenimiento y cuidados para que funcione correctamente, el agua residual terminará inevitablemente contaminando los acuíferos, además de otras consecuencias como los desagradables malos olores, que serán percibidos por los clientes.

Javier Trejos, Gerente General de Bioproyectos, comentó que existen tres dimensiones en las que se debe enfocar el tratamiento de aguas: física, química y biológica.

La parte física incluye los tanques sépticos, las plantas de tratamiento, las tuberías, que deben tener el diámetro adecuado para que permitan tratar el agua físicamente.

En la dimensión química es donde tenemos quizá más influencia. Aquí por ejemplo lo que se debería buscar es el uso de productos amigables, degradables, para que el impacto en el agua sea el menor posible. “Lo que no se calcula muchas veces es que el uso de productos baratos, en lavandería por ejemplo, luego encarecen el proceso de descontaminación, lo recomendable es elegir productos que en poco tiempo desaparecen, evitar el uso de cloro”, señaló Trejos.

Después interviene la etapa biológica, que de acuerdo a los productos que elegimos en la etapa anterior, el proceso será más complicado o más sencillo.

¿Porqué no funciona mi planta de tratamiento?

Un indicador de que algo no está bien con su planta es el mal olor en duchas, baños, lavatorios y pilas. Cuando este síntoma aparece, en definitiva usted tiene un problema, dependiendo de la magnitud, la solución podría ser tan sencilla como aplicar en las mismas tuberías microorganismos que degraden el agente que produce el mal olor, “la biotecnología es el uso de microorganismos capaces de digerir sustancias contaminantes, así de simple”. Eso sí Trejos aconseja no seguir métodos tradicionales que pueden agravar la situación, “evite el uso de potasa o productos químicos, que resuelven el problema en forma parcial, no de fondo y más bien pueden romper la tubería”.

Otra de las razones por las que podría no estar funcionando la planta es porque no tiene el tamaño adecuado, en la mayoría de los casos esto ocurre por falta de asesoramiento adecuado, se construye una planta para 200 habitaciones, cuando el hotel será de 400, o no se toma en cuenta la proyección de crecimiento.

Mantenimiento:

Como cualquier otro equipo, una planta requiere mantenimiento, el cual según estima el gerente de Bioproyectos, puede ir de 2 a 8 horas diarias, dependiendo del tamaño.

1. Limpiar diariamente la rejilla: en ella quedan depositados los productos sólidos como clicles, condones, entre otros.
2. En las plantas aeróbicas, que tienen bombas para hacer más eficiente el trabajo de los microorganismos, es indispensable el mantenimiento del panel eléctrico, además estar pendiente de la vida útil de las bombas.

Grasas: Atención restaurantes, ¿Qué hacer y qué no?

Dependiendo del tipo de comida que sirva en su restaurante, así será la cantidad de grasa que se deposita en las aguas residuales.

De acuerdo con Trejos, lo más frecuente es reaccionar ante el problema, cuando la situación es tan evidente que los mismos clientes se quejan de los malos olores, que se dan por taponamiento de las tuberías, ocasionado por las grasas que en forma incorrecta se depositan conjuntamente con el agua del lavaplatos.

Esto se puede prevenir aplicando a diario bacterias en la pila. Recordemos que cuando se habla de bacterias, se refiere a biotecnología.

¿Y el agua caliente?

Una costumbre de algunos pileros es agregar agua hirviendo a la pila una vez finalizado el proceso de lavado de platos. Esto como una forma de prevenir el taponamiento, ya que el agua disuelve la grasa, sin embargo esta práctica lo que hace es trasladar el problema unos cuantos metros, ya que la grasa se enfría y vuelve a tapar la cañería, por lo que será cuestión de tiempo para que el problema surja nuevamente.

A las bacterias no les gusta la grasa

Para facilitar el trabajo de los microorganismos, lo mejor que se puede hacer es eliminar la grasa y los sólidos antes de que estos lleguen a los tanques de tratamiento. En este sentido, Allan Torres, Gerente de Bio Engineering, empresa especializada en soluciones biológicas, consultorías ambientales y equipos para el tratamiento de aguas, asegura que las bacterias lo que hacen es consumir contami-



nación disuelta, de manera que en los restaurantes será necesario aplicar un control para evitar que se viertan con la grasa. "El control de la grasa se realiza en el sitio donde se genera, antes de ir al tanque. Lo convencional es el uso de trampas de grasa, que ayudan a retener grasas y sólidos, pero existen otros sistemas como los desgrasadores automáticos, que se colocan debajo de la pila y separan la grasa y el aceite del agua, de manera que al salir de la cocina el agua va más limpia".

Otro punto que señaló Torres es que antes de ir al tanque de tratamiento, debe pasar por un tanque de homogenización, lo cual permite homogenizar el agua y dosificar su flujo, a las etapas de tratamiento posteriores para que las bacterias tengan tiempo de hacer su trabajo.

"Si la planta está bien diseñada y se opera correctamente no tienen que haber malos olores. Muchas veces se invierte en una planta inadecuada, solo como un requisito más que se debe cumplir, cuando debería hacerse en forma consciente por la importancia que tiene, tanto para la empresa como para el ambiente. En Bio Engineering asesoramos a los clientes antes de construir su planta, le recomendamos lo que necesita y garantizamos su funcionamiento", recaló Torres.



¿Tiene problemas con Agua?

Déjelo en manos de CocoTapWater:
 Los expertos en tecnología de potabilización y sistemas de tratamiento de agua en todo el país. Soluciones a la medida en: **Plantas de tratamiento de agua, equipos de potabilización, desalinizadores.**
 Un mundo de productos para el tratamiento de agua.

Teléfono: 2670 0853 / 2670 1197
Correo info@cocotapwater.com
www.cocotapwater.com



Productos de Limpieza

especial

Les presentamos un catálogo de productos de limpieza de algunos de los principales proveedores. La oferta es muy amplia y en su mayoría se inclina por productos amigables con el ambiente. Esperamos sea útil para su gestión.



Nature Solutions

Sistema único de tres venas de bacteria que producen enzimas que rápidamente destruyen el mal olor; elimina las manchas orgánicas, y liquifica la grasa. Suministra en forma natural para eliminar el mal olor en su origen a la vez que es seguro para el medio ambiente.

▲ **Distribuye: Prolim**
Tel: 2221-9597



Línea de limpieza Belca

Incluye desinfectantes, desengrasantes, jabones, etc. También ofrecen los desinfectantes concentrados en presentación de 75 ml que permiten ahorrar espacio en las bodegas de hoteles y restaurantes obteniendo un galón de producto al ser diluido en agua.

▲ **Distribuye: Belca Foodservice Tel: 2509-2000**



Limpiador líquido multiusos SWIPE

Limpiador líquido multiusos, desengrasante, biodegradable, altamente concentrado, para todo tipo de superficies. Ofrece gran seguridad al usuario, ya que NO contiene abrasivos ni corrosivos y NO es flamable. Limpia, desmancha y emulsiona rápidamente aceites y grasas animales y vegetales.

Disponible también en versión pH neutro (pH7) para la limpieza de instalaciones que cuentan con plantas de tratamiento de aguas.

▲ **Distribuye: Homecare de Costa Rica S.A. Tel: 2215-2381**

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@swipecar.com • www.swipecar.com





Detercel Especial

Detergente líquido de PH neutro elaborado con surfactantes y tensoactivos no iónicos. Es hipoalergénico, apto para limpieza y lavado de vidrio, plástico, metal, hule y acero inoxidable en las áreas de laboratorio y quirófanos. Es libre de fosfatos, biodegradable y no deja residuos. Se diluye en agua fría o caliente.



Jabón antibacterial ARVI

Jabón líquido neutro, biodegradable. Formulado con un principio microbicida de amplio espectro, lo que otorga propiedades bactericidas. Apto para desinfección de manos.

Distribuye: CELCO DE COSTA RICA S.A. Telefax.: (506) 2279-1271



Harmony: Detergente oxigenado

Biodegradable para lavadoras industriales o domésticas.



Eliminador de manchas Spectrum:

Removedor enzimático concentrado, eliminador de manchas para uso en lavanderías.

**Distribuye: Corporación Cek de Costa Rica. Tel: 2545-2545 Fax: 2545-2535
ventas@corporacioncek.com www.corporacioncek.com**

Dispensadores: GRATIS. Instalación: GRATIS.



Además el sistema queda oculto, sin afectar el aspecto de su baño.



Dispensadores de jabón tipo grifo



Refills 1.500ml

- Elija entre los dispensadores de jabón tipo grifo: manual, de sensor con baterías o eléctrico. Sin costo al igual que la instalación
- Refill de 1.500 ml con un rendimiento de 1.800 lavadas. **COMPROBADO**

GOJO CX™ Counter Mount System

Distribuidor exclusivo para Costa Rica:

PROLIM
Productos de Limpieza Industrial

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



Limpeza y desinfección de cielo suspendido en cocinas: Remoción de grasa, hollín, entre otros. No es necesario cambiar el cielo y genera ahorros de hasta un 80%.

▲ **Consulte por este servicio a:
Soluciones Limpas Tel: 2222-2226**



Separador Automático de Grasas y Aceites:

Separan la grasa y el aceite que flotan en el agua de desecho removiéndolos automáticamente para luego ser almacenados en un contenedor alterno. Esta operación es muy eficiente porque el equipo cuenta con desnata-dores y mamparas que no permiten que el agua pase sin ser tratada, evitando obstrucciones en las tuberías. Además cuenta con un calentador que no permite que la grasa se solidifique.



Póngale color: Cepillos y herramientas codificadas por color acordes con HACCP, para evitar contaminación cruzada. Alta durabilidad para procesos de limpieza

▲ **Distribuye: Grupo Promark
Tel: 2222-2226**

▲ **Distribuye: Bio-Engineering
Tel: (506) 2290-0050**

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 Suspendidos (Vinílicos y Acústicos).
- Limpieza de estructuras Altas y Naves Industriales.

PRODUCTOS INSTITUCIONALES DE LIMPIEZA
Tel: (506) 2222-2226 • www.grupopromark.com



Microcat Gel para drenajes

Mantiene limpios los drenajes, trampas de grasa y plantas de tratamiento de aguas residuales. Limpia y desodoriza los sistemas de plomería sin provocar efectos dañinos a las personas ni a las instalaciones. Formulado para remover los aceites, grasas, proteínas, etc, que se adhieren o depositan en tuberías, drenajes, trampas de grasa y plantas de tratamiento. Su uso habitual garantiza sistemas limpios, con circulación fluida y libres de malos olores.

Microcat ST: Digestor de materia orgánica

Uso en tanques sépticos, alcantarillado sanitario y plantas de tratamiento de aguas residuales. Provoca una fuerte actividad biológica en sistemas sépticos, y mantiene los drenajes limpios y libres de malos olores, pues contiene neutralizadores biológicos naturales. Ideal para el mantenimiento de sistemas sanitarios, tanto en complejos habitacionales, comerciales, hospitalarios, como en colectores públicos.

Distribuye: Bio proyectos Costa Rica Tel: 2283-5424 bioproyectos@ice.co.cr

LABORATORIOS QUÍMICOS ARVI S.A.
Química perfecta para vivir mejor...
Empresa Certificada ISO 9001:2008

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

ARVIGEL®

Tel.: 2279-9555
www.laboratoriosquimicosarvi.com



Blanqueador de Ropa

Se utiliza para blanquear la ropa y para eliminar manchas tanto en la ropa blanca como de color; es un sustituto del cloro, biodegradable. Puede usarse para eliminar diferentes tipos de manchas de las telas, como: manchas de chocolate, césped, salsa de tomate, café, grasa, aceite vegetal, colorantes vegetales, óxido de hierro, margarina, etc. Posee un agradable aroma y es fácil de usar. Además utiliza un envase retornable y amigable con el ambiente.

Deterfresh: Detergente para Ropa

Detergente para lavar ropa. Fabricado a partir de derivados de fuentes naturales. Se puede usar en cualquier tipo de tejido: algodones, jeans, paños, edredones, cortinas, etc. Este producto es 100% biodegradable en 28 días. Está libre de fosfatos y amoniacos, posee tensoactivos biodegradables que no perjudican el medio ambiente. No contiene APEO (Sustancia sumamente tóxica y prohibida en Europa. Espuma controlada para el ahorro en el uso del agua de enjuague y evitar problemas en plantas de tratamiento.

Distribuye: Florex Tel: 2447-2323

La solución de Limpieza 100% Ambiental

Contamos con la Primera EcoFábrica de Costa Rica con Sistema de Gestión Certificado ISO 9001 (Calidad) y 14001 (Ambiente).

Ofrecemos: Desinfectantes, Desengrasantes, Lavaplatos, Detergente y Suavizante para ropa, Blanqueador, Limpiadores de lozas sanitarias, entre otros.

florex

**Productos de Limpieza
REALMENTE Amigables con el Ambiente**



Teléfonos: (506) 2447-2323 / 2447-3240 • Fax: (506) 2445-9703 • Alajuela, Costa Rica • info@florexcr.com www.florexcr.com



La cultura de escupir el vino

Por Alejandro Redondo - Club de Catadores aredondo@intergourmetcostarica.com

Parece extraño cuando se dice “la cultura de escupir el vino”, ¿no es algo contradictorio? Pues, no. Definitivamente escupir en términos de vino o catas en general, es una cultura, un hábito correcto, un acto permitido y no de mal gusto como muchos piensan.

En las ferias, catas y eventos en general donde el vino está presente en grandes cantidades, o bien otras bebidas alcohólicas, siempre encontremos vasijas o baldes por decirlo de alguna manera, para que el participante, el catador escupa.

¿Imaginémonos, consumir en una feria de vinos todos los que nos ofrecen? Sería simplemente, inevitable embriagarse. ¿Pero entonces de que se trata? ¿Cuál es la idea de asistir a una feria de vinos? Si bien es cierto, la idea es degustar todos los vinos posibles que ofrece el evento, y por supuesto, aprovechar una gran oportunidad, lo cierto del caso, es que el objetivo no es tomarse todo lo que nos encontremos en el camino, si nos mas bien, catar todo lo que nos sea posible. Este acto involucra, escupir el vino una vez que tenemos una idea clara de él; episodio que repetiremos la veces que sean necesarias.

Ahora bien, lógicamente llega un momento donde nuestros sentidos necesitan un descanso, ¿Por qué? ¿Cuáles sentidos? Pues bien, nuestro olfato y paladar se saturan de tanto olfatear y probar distintos vinos, entonces necesitamos descansar y limpiarlos, para seguir con nuestra ruta de pruebas ¿Cómo? En el caso del olfato, el café tostado en grano nos ayuda a neutralizar aromas, si no hay, el tomar un respiro es suficiente; con respecto al paladar, hay que ingerir bastante agua, además que nos ayudará a evitar los embates del alcohol; ésta hidratación es siempre necesaria, más aun, cuando tenemos en nuestro menú de bebidas, las alcohólicas. No solo el agua funciona para limpiar el paladar y refrescarlo, lo podemos combinar también, con pan o una galleta de soda. Para tener nuestro paladar completamente preparado, es mejor evitar comer algunos bocadillos, como los quesos por ejemplo ¿Por

qué? Porque la materia grasa, hará una película en nuestra lengua y suavizará el paladar, por lo tanto los vinos, nos podrán parecer menos corpulentos o tánicos de lo normal, en el caso de los tintos; osea, engañamos nuestras papilas gustativas, y falseamos nuestro criterio ó notas de cata.

Muchos se estarán preguntando en este momento, ¿Cómo hace un tipo como Michel Rolland, ó Alberto Antonini, ó Paul Hobbs, ó como es el caso de muchos famosos asesores enólogos del vino moderno que degustan cientos de vinos en una faena? Pues por sus propias declaraciones, el secreto es “escupir”. En términos sencillos, cualquier amante del vino que desea disfrutar el sabor y la sensación del vino sin recibir los efectos del alcohol, debe escupirlo”. Viéndolo objetivamente, es un acto de conservación, responsabilidad y prudencia.

Ciertamente, escupir no es tan agradable como tomarlo, pero lo podemos planificar; si luego de catar los vinos que hemos encontrado en la ruta, elegimos nuestros preferidos, un trago o dos no nos hará mal.

Todos los que asistimos a una feria, cata o evento de vinos, es porque sencillamente somos unos locos enamorados, apasionados por el vino, así que nuestra meta será vivir la mejor experiencia que esté en nuestras manos y nos permita la ocasión. Sabremos entonces, sacarle a cada vino, el mayor provecho, admiraremos y evaluaremos su color; sus aromas, esperando no encontrarnos con olores que nos echen a perder el momento sublime, y como final, lo llevaremos a nuestra boca; en este paso, es importante tomarse su tiempo, llevar el vino al menos en tres tiempos a nuestra boca, para empapar bien nuestras papilas gustativas, para preparar bien nuestro tacto, el paladar; para comprender el vino y algún traguito por ahí, para disfrutarlo.

Recordemos, que el ánimo de estas fiestas, de las ferias, de los eventos vinícolas, es disfrutar responsablemente. ¡Salud!



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 chefs 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 5% de descuento, ingresando a: www.expovinocr.com y digite en la sección de código de cupón, la palabra *apetito* (en minúscula)

Para mayor información:

Rebeca Salgado: 2231-6722 ext 144
rebeca.salgado@eka.net

Para exponer:

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

Compre su entrada aquí:

www.expovinocr.com

Patrocina:



Choferes de
Alquiler

www.choferesdealquiler.com

No. SJCP-911-10-10

"El tomar licor es nocivo para la salud."

Sinertech: Diez años de innovación y dedicación

¡Cuando una empresa de tecnología llega a los diez años se dice que ha alcanzado su edad adulta!.

El auge hotelero del 2000 dio pie al nacimiento de muchas empresas proveedoras del sector: Las de tecnología no fueron la excepción. Sin embargo, con este mismo ímpetu con que surgieron, se fueron apagando, sobre todo cuando la crisis comenzó a golpear:

¿Cuál fue clave para que Sinertech lograra llegar a sus diez años?

“Nuestra principal fortaleza ha sido la constante innovación, en donde los productos se actualizan hasta tres veces al año, incorporando nuevas aplicaciones y desde luego la dedicación exclusiva a nuestros clientes”, comentó su gerente general David Quesada.

Instrumentos para generar \$

Tener un sistema que permita a los clientes reservar y pagar desde la comodidad de su hogar u oficina, ya no es una ventaja, sino más bien una necesidad, por el contrario no tener sistemas de reservación en línea será ir contra las tendencias del mercado. Las reservas en línea toman cada día mayor importancia, tanto que podrían llegar a convertirse en la principal fuente de ingresos en los hoteles.

Sinertech cuenta con el software GuestLink, para la administración hotelera, cuya principal función es hacer más eficiente todo el proceso, “en primer lugar GuestLink fue creado como un software para administración, con el tiempo se han ido agregando las funciones y mejorando su desempeño, ahora permite hacer reservaciones en línea, pero va más allá de captar al cliente y lograr cerrar la venta en el momento en que éste toma la decisión, dejando un mayor margen de utilidad al hotelero, ya que elimina los intermediarios”. Quesada también recaló que GuestLink se puede utilizar como una herramienta de mercadeo, ya que en el proceso de reservación, logra compilar información clave y datos estadísticos para la futura toma de decisiones. “El software lleva las estadísticas de quién reserva, la tarifa promedio, el país de procedencia, la temporada, si viaja solo o acompañado, motivo del viaje, en fin datos que pueden utilizarse para impulsar nuevas ventas”.

¿Y para el restaurante?

Conocer en detalle lo que se vende y lo que no, nunca fue tan sencillo. Con la ayuda de un software el administrador o propietario puede tener certeza de qué productos faltan en su cocina. Desde que el salonerito toma la orden, la información comienza a hacer su viaje, por ejemplo si un cliente solicita una hamburguesa, el sistema además de enlistarla en

Lo que viene...

En Exphore Sinertech anunciará oficialmente el lanzamiento de una plataforma de dispositivos móviles para restaurantes. David Quesada, gerente general y José Pablo Ramírez, socio y creador de GuestLink, comentaron que esto forma parte de la filosofía de constante innovación que ha caracterizado a la compañía desde su creación.

Producto de Exportación:

RESTBAR es un software de restaurantes desarrollado por un costarricense, socio de Sinertech, y tiene 1,200 instalaciones en México y 110 en Costa Rica. GuestLink fue desarrollado por Sinertech y cuenta con 50 instalaciones en Costa Rica.

Nombre: Sinertech

Producto: Software y hardware para hoteles, bares y restaurantes

Tel: (506) 22-258160

los pedidos de la cocina, hará que se rebaje del inventario el pan, la torta, el queso y hasta la lechuga que se utilizará en la misma. De esta manera se puede tener un estricto control sobre las compras, mermas, ventas, en fin tener control sobre su negocio, sin necesidad de estar ahí las 24 horas.

En lenguaje de aquí

La instalación incluye la capacitación al usuario para facturación en punto de ventas y de los administradores, aunque ambos software fueron creados por ingenieros nacionales, por lo que utilizan un lenguaje amigable y de fácil comprensión, muy importante si se toma en cuenta que la mayoría de sus usuarios serán los empleados.



Uniformes Eleganza

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

Por: Lydia Ruiz P.

Desde los comienzos de la historia el uso de uniformes ha estado enlazado con la necesidad de distinguir a los miembros activos de una colectividad. Ejemplo de ello son los colaboradores de variadas corporaciones, establecimientos gastronómicos, bares, hoteles, sistema de salud pública, privada y muchos otros.

El uso de uniformes por parte de empresas es generalmente un esfuerzo publicitario y de desarrollo de una imagen corporativa por lo que se han convertido en una necesidad para las compañías debido a la gran competencia que enfrentan.

La idea de uniformar a sus empleados constituye un medio de comunicar la seriedad y presencia de la organización, de ofrecer certidumbre y confianza a sus clientes, además de reforzar la marca.

En Eleganza están conscientes de la importancia de los uniformes para las empresas, pues llevan más de dos décadas reuniendo la experiencia en el diseño y confección de uniformes ejecutivos, hoteleros e industriales.

“Utilizamos materiales de alta tecnología, por ejemplo, telas inteligentes, con escudo protector anti fluidos, que protege contra salpicaduras de fluidos, y otras con protectores para la humedad corporal, lo que hace que las prendas sean muy cómodas y durables”, aseguró la Gerente General de Eleganza, Alejandra Jiménez.

Además esta firma posee una planta propia de producción donde todos los procesos son controlados, bajo estrictas normas de calidad, “Contamos con un diseñador profesional a tiempo completo, todos los materiales que utilizamos en la elaboración de nuestros productos son de primera calidad”, agregó Jiménez.

Asimismo como elemento diferenciador crean una propuesta de diseño en forma digital donde el cliente puede visualizar las prendas y hacer cambios antes de confeccionar las muestras físicas o prendas finales, ofrecen un servicio de bordado, y algunos accesorios complementarios, tales como gorras, camisetas tipo polo, cinturones, corbatas, pañoletas.

Moda empresarial

La moda expresa lo actual, lo moderno, lo que se lleva. Esto se aplica en muchos terrenos pero sobre todo en la vestimenta, que es el aspecto que aquí consideramos.

Lo moderno no es un progreso por el simple hecho de ser novedoso. Será progreso si introduce una mejora real. Así, un uniforme será bueno si favorece los fines que debe cumplir.



Alejandra Jiménez, Gerente General de Eleganza, “Utilizamos telas inteligentes con escudo protector anti fluidos, y otras con protectores para la humedad corporal, lo que hace que las prendas sean muy cómodas y durables”.

“Actualizamos nuestros diseños constantemente para estar a tono con las tendencias de la moda, importamos telas distintas a las tradicionales, con colores y diseños modernos, tratamos de complacer el gusto personal de cada uno de nuestros clientes”, comenta Jiménez.

Muchas veces los uniformes se bordan con el logotipo institucional para que, a la vez, funcione como reforzamiento de marca. Los colores institucionales son frecuentemente resaltados en los colores de las telas de los uniformes.

En otras palabras, el uso de uniformes por parte de los empleados, ayuda a la empresa a realizar la venta de sus productos o servicios. Es decir, el uniforme no se usa tan solo como ropa de trabajo sino que ha pasado a ser parte de la imagen corporativa y la estrategia de mercadotecnia empresarial.

Uniformes:

Corporativo, Turismo, Salud, Industria y Comercio, Alimentos y Bebidas, gorras, camisetas tipo polo, cinturones, corbatas, pañoletas.

Otros servicios:

Atención personalizada
Seguimiento postventa

Novedades:

Algunos de los adelantos que encontraremos en

EXPHORE
EXPO-HOTELES Y RESTAURANTES



Barras de Chocolate Britt

Café Britt agregó barras de chocolate oscuro gourmet a su línea de dulces. Cada barra individualmente empacada contiene un 70% de cacao que le brinda un intenso sabor a chocolate con el toque perfecto de azúcar. Las barras vienen en cuatro diferentes variedades: sencilla, o con trozos de granos de café, tostado, trocitos de cacao o semillas de macadamia.

Un buen chocolate oscuro contiene normalmente un 50% de manteca de cacao, aunque puede contener hasta un 85%. Cada caja contiene 12 barras de 70 gramos cada una.



Trufas Britt:

Cremoso ganache cubierto de chocolate oscuro de la más alta calidad presentado en variados sabores tropicales y el toque perfecto de ron. Cada caja contiene ocho variedades de sabores: Tres especias, (canela, clavo de olor y nuez moscada), jengibre, cardamomo, miel y almendra, menta, café, tres chocolates, (oscuro, blanco y de leche) y té verde.



Vasos Biodegradables

Vasos para café 100% biodegradables. Se producen con PLA, un polímero sintético derivado de maíz, no contienen plástico con base de petróleo, se degradan en forma rápida y segura en presencia de agua, calor y a través de la descomposición natural de materiales orgánicos. Este producto forma parte del programa Go Green Britt, esfuerzo de la empresa por disminuir su impacto en el ambiente. Disponibles en presentación de 4, 8, 12 y 16 onzas.

Distribuye: Grupo Britt

Teléfono: 2277 1620.

Mail: ventas@cafebritt.com



Gelato para llevar

Ya está disponible en Costa Rica el "Gelati G7", un helado 100% Italiano, fabricado bajo los métodos tradicionales de producción artesanal, con ingredientes seleccionados como mantequilla fresca de Irlanda, tabletas de chocolate belga, cerezas y frutas de los bosques de Italia, que dan como resultado un producto Premium. La textura de Gelati 7 es consistente, cremosa y suave, a diferencia del helado industrial, es llenado y decorado a mano, logrando una presentación final artesanal.

Disponible en vainilla, crema, fresa, limón, tiramisú, panna cotta, avellana, capuccino y chocolate, en presentaciones de 500 gramos y 80 gramos.

Distribuye: Isleña de Alimentos.

Teléfono 2293-06-09.

Mail: info@distribuidoraislena.com



Gastronomía en primer plano en EXPHORE

Este año Exphore, Expo Hoteles y Restaurantes, llega con más fuerza para reunir a todo el sector de la hospitalidad. Uno de los atractivos que se presentará durante la feria es la final de la Copa Culinaria de las Américas, una competencia gastronómica en la que participan chef de todo el Continente Americano.

Este evento se realiza en coordinación con la Asociación Nacional de Chefs de Costa Rica. Desde el mes de marzo iniciaron las eliminatorias en San Carlos, Barranca, Guanacaste, San José y Alajuela, demostrando el alto nivel profesional de los chef nacionales y su creatividad, como resultado se eligieron los equipos que representarán al país en las categorías Junior, Senior y Pastelería.

Clasificados en la Categoría Junior:

Francisco Solano, San José

Alonso Conejo, Liberia

Andrey Mora, San José

Armando Ulloa, San José

Joshua Badilla, Liceo de Sardinal

Josué Barrantes, San José

Karina Campos Rodríguez, Liberia

Kevin Delgado Vargas, Hotel Occidental Grand Papagayo

Rafael Cáseres Rosales, San José

Clasificados en Categoría Senior

Pablo Villalobos, San José

Césas Quiñones, Hotel Hilton Papagayo

Erick Alfaro Navarro, Casino Fiesta

Héctor Romero, San José

Xinia Hidalgo, San José

Clasificados en categoría Pastelería:

Anthony Villalobos, Mal País, Puntarenas.

Abener Baquedano, Hotel Bosque del Mar, Liberia

David Solís Santamaría, San José, Pastelería Le Artisan

Edwin Solís Guerrero, San José

Esteban Carvajal, Hilton Papagayo, Liberia

Suplentes:

Georgina Molina, Senior, Hotel El Tucano, San Carlos

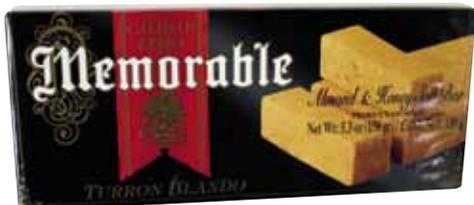
Huber Gaitan, Hotel Double Tree Barranca, Puntarenas

Róger Acosta, Restaurante Viviana, San José.

La Final de la Copa Culinaria se realizará en el marco de Exphore, del 21 al 23 de junio, en el Centro de Eventos Pedregal.

Algunas de las novedades disponibles en Alpiste: Postres, vinos, bebidas, condimentos, y endulzantes forman parte de los nuevos productos que llegaron al catálogo de Alpiste.

Distribuye: Alpiste S.A
Teléfono: 2215 – 3300 / 2215 – 1610.



Turrónes libres de gluten

Líneas de turrónes españoles 1880 y Memorable. El turrón es el dulce español más internacional que existe. Su elaboración se compone fundamentalmente de almendra, miel y azúcar. Fabricados en España, específicamente en la ciudad de Jijona, la cuna del turrón desde hace varios siglos. Alpiste cuenta con las presentaciones de turrón blando y duro de las marcas Memorable y 1880. Ambas empresas se dedican a la fabricación y comercialización de turrónes desde 1725. Ideal para regalos o mesas de postres.

Granbazán Etiqueta Verde Albariño

Variedad: Albariña Crianza: Acero Inoxidable. Nariz perfumada, aromas a cítricos que se combinan con los de fruta fresca y delicadas notas de flor de melocotón. Paso por boca suave y afrutado, representando la identidad de esta variedad. Se muestra ligero, fresco, frutoso y con un agradable y suave final. Perfecto para acompañar mariscos y pescados a la brasa.



Belondrade y Lurton Verdejo

Vinos españoles, elaborado de la uva Verdejo 100%. Bodega: Belondrade. Crianza: Roble Francés. Nariz: Perfumada que recuerda el albaricoque blanco, melocotón y el heno, conjugándose con notas de madera bien integradas. Fresco en boca, en su recorrido entrega notas cítricas, es intenso, amplio y vivaz, con un final amplio característico del verdejo.



Alo Drink

Una bebida que refrescará el mercado. Bebidas de Aloe Vera Natural con sabores de frutas naturales. Mezclas elaboradas a base de ingredientes naturales, sin colores ni sabores artificiales, ni preservantes. Fabricadas con pulpa de jugo real de aloe vera, no reconstituido de polvo o gel, endulzados con caña de azúcar. Disponible en presentación de 500 ml y en cajas de 12 unidades, en sabores de sábila natural, y sábila combinado con: té de hoja de oliva, mangostán y mango, hierba de trigo, 12 frutas y verduras, granado y arándano, y el de toronja rosada, pomelo y limón. Es una bebida con alto aporte de vitaminas, antioxidantes y de refrescante sabor.



Condimentos Escazú:

Productos desarrollados por Los Patitos, compañía que se dedica a desarrollar y empacar condimentos para la industria y el consumidor final desde hace más de 60 años. Cuenta con una extensa línea de condimentos como ajo deshidratado, curry, sazónador italiano, ajonjolí, linaza, ablandador de carnes, clavo de olor, polvo de hornear, entre otros. Algunos de los sabores más utilizados están disponibles en tamaño institucional de 640 gramos. También empacan bolsas desde 215 gramos hasta un kilo.

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) 2283-5424

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 INTERGRALES 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
-----------------------	----------------

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
 CERCONO 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

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™