

Apetito

La revista para hoteles y restaurantes

Fernando Poma:

Revela su fórmula
para tener un hotel
siempre lleno

Paladar Viajero en Valencia P.22
Catering Services: un negocio basado de detalles P.28
Equipos de refrigeración y gas en Jopco P.34
Productos en Exphore 2011 P.24



Porte Pagado
Port Payé
Permiso N°130





World Trade Center Miami presents

November 14-15, 2011
Miami Beach Convention Center

15TH AMERICAS FOOD & BEVERAGE SHOW & CONFERENCE



VISIT the USA Pavilion featuring specialties from every region in the US

DISCOVER the New Products Showcase where you can see the newest products in the US and in the Americas introduced in the last 12 months

TASTE products produced in 17 countries with major pavilions from South America and the Caribbean



SCHEDULE personal appointments in advance of the show with leading producers

FORM strategic alliances with small and mid-sized companies in the U.S. to increase your product diversity and offerings

NETWORK with 7,000 of your industry peers from 83 countries at innovative seminars and sessions focused on methods to increase business

MEET over 400 exhibitors and taste some of the industry's most outstanding products



Special Priority Registration Code: REVAP

Sponsors:



Register Now!

At www.americasfoodandbeverage.com
Contact: 305-871-7910 or afb@worldtrade.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



Paladar electrónico

Este invento me sigue demostrando que todos los días la ciencia nos puede sorprender. Si bien la tecnología ha llegado a sustituir muchas de las labores humanas, hay algunas que aun parecen imposibles de suplantar; como el trabajo de un sommelier en el restaurante. ¿De qué manera una computadora puede hacer las veces de probador de vino? Resulta que investigadores de la Universidad Autónoma de Barcelona (UAB) desarrollaron una "lengua electrónica", se trata de un dispositivo que identifica diferentes tipos de cava mediante la combinación de sistemas de sensores e instrumentos matemáticos avanzados de procesamiento. El dispositivo permite obtener de manera automatizada una clasificación parecida a la que efectuaría un sommelier y puede ser de utilidad para la detección de defectos durante la elaboración de estos vinos.

Para diseñar la lengua electrónica para identificar cavas, los investigadores han llevado a cabo la identificación de diversas muestras de cava según medidas de voltamperometría, método electro analítico usado en química analítica. Gracias a la combinación de sistemas de medida químicas e instrumentos matemáticos avanzados de procesamiento, los investigadores lograron mimetizar el sistema del gusto humano y llevar a cabo una labor distintiva entre las diferentes clases de cava, obteniendo una clasificación parecida a la que realizaría un sommelier. Además, ha sido posible la cuantificación del azúcar añadido en el proceso de producción del cava, lo que demuestra el potencial de estos instrumentos de procesamiento.

Al igual que en el mecanismo biológico, se requiere un proceso de aprendizaje o entrenamiento de la lengua electrónica para que esta sea capaz de reconocer las propiedades que se quieren identificar; según la UAB.

Interesante el invento, pero no me convence la idea de sustituir el paladar por



un ordenador, y mucho menos la experiencia de probar el vino. Los invito a Expovino, una oportunidad para entrenar nuestro paladar y aumentar nuestra cultura y conocimiento sobre esta bebida, pero sobre todo para disfrutar ¡Salud! (Dirá la computadora del futuro)

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

Irania Salazar Solís

directora eventos

Carolina Martén
carolina.marten@eka.net

circulación

Andrea Moodie ext. 152
suscripciones@eka.net

colaboradores

Erika Hempel
Francisco Masís
Hugo Ulate

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

ZONIN



Visítenos en
ExpoVinoCosta Rica 2011
●●●● La cultura del vino

Stand 106

Distribuido por:



*Corporación
Euroalimentos*

¡IL MASSIMO DELLA QUALITÀ!

Teléfono: 2215-2368 • **Fax:** 2215-6364
e-mail: info@euroalimentoscr.com

Dirección: Escazú, del puente de Multiplaza 150 metros noroeste

www.euroalimentoscr.com



Karl Hempel
karl.hempel@eka.net

Hospitalidad

"Si señor, a esta hora, el busito pasa cada 20 minutos, más o menos."

Me impresiona que la oficina de información del aeropuerto sepa estos detalles, pero claro es su trabajo.

El bus pasa y un chofer muy amablemente ayuda a acomodar el equipaje mio y el de los otros que esperabamos su llegada. Arranca y nos informa: "nos queda una parada mas y llegamos en 10 minutos al hotel"

Arranca y cumple con lo indicado, al aproximarnos al hotel, se siente un ambiente agradable, la marca y el nombre del inmueble se lucen con orgullo, esto tranquila y da una sensacion de bienvenida.

En recepción lleno un formulario, lo entrego a la muchacha que nos recibe y esta al leer mi nombre cortezmente me dice, "Sr. Hempel su habitación es la 402, el elevador esta al fondo"

Tomo mi camino y a pocos pasos la escucho la misma voz donde dice, "Sr. Hempel, olvido su tarjeta", ahí esta el arte pienso, al recordar un nombre me hizo sentir en casa.

Llego a la habitacion y el closet, el escritorio y la cama son cómodos y bien ubicados, casi mejor que mi propio cuarto y recuerdo la frase "hace tiempo que el negocio de la hospitalidad dejo de ser un cuarto y una cama"

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

Karl Hempel
Director

Contenido

9. Aperitivos

20. Hotelería:

Fernando Poma revela los secretos de un hotel siempre lleno.

22. Paladar Viajero:

Nos sienta a la mesa de Giovanni

24. Productos nuevos:

Algunas de las novedades que vimos en Exphore 2011.

25. Expovino:

La feria donde el vino es el protagonista

28. Gastronomía:

Flavor y Garibaldi's: Dos catering services con estilos diferentes nos cuentan su historia.

34: De Compras: Jopco

36: De Compras: Keith & Ramírez

37. Clasificados

Próxima Edición

Próxima edición: Octubre - Noviembre

Especial de Transporte

Cierre Comercial:

03 de octubre



**Anúnciese en Apetito
y reserve su stand en
Exphore 2012**

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



LA Salud ESTA EN TUS MANOS

¿Sabías que el **80%** de las bacterias se transmiten a través de las manos?*

Lavar las manos con agua y jabón es la mejor forma de **eliminar gérmenes y bacterias.**

Logra un correcto lavado 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) 2545-1600, Nicaragua: (505) 2276-8770, Costa Rica: (506) 2298-3183, Panamá: (507) 366-1720, República Dominicana: (809) 472-7676.

* Fuente: Instituto Mexicano del Seguro Social. <http://impreso.milenio.com/node/8657989>

©* Marcas Registradas de Kimberly-Clark Worldwide, Inc. o de sus afiliados. © 2011 KCPWW KCP-LAO

www.girbau.com

GIABAU

LAUNDRY EQUIPMENT
MAQUINARIA PARA LAVANDERIA
MATERIEL DE BLANCHISSERIE

SERIE 6

Un sexto sentido en lavadoras



Conscientes de que una lavadora no debe ser sólo una máquina, sino una solución, asumimos el reto de conseguir el mejor lavado del mercado, con el mejor rendimiento, productividad y facilidad de uso. Le invitamos a descubrir un sexto sentido en lavadoras.

Free Standing
MDS
DRIVE
Flex System
AQUAMIXER
Agente

FABRICAMOS EQUIPAMIENTO,
OFRECEMOS SOLUCIONES



Distribuidor exclusivo:

K R KEITH &
RAMIREZ
industrial

T. (506) 2223-0111 | F. (506) 2222-2412
Ave12, Ca16-18, SJ, Costa Rica • www.kr.co.cr

Oficinas en: España, Francia, Alemania, UK, USA,
Argentina, Brasil, Cuba, China, UAE (Dubai)

Aclaraciones

En la página 40 de la Revista *Apetito* 86, Especial de *Exphore*, por error se dijo que Carolina Bonilla Herrero es la Gerente General de la Empresa *Irex* de Costa Rica, cuando lo correcto es que la señora Bonilla es Desarrollador de Proyectos de esa empresa. Ofrecemos disculpas por el error y los inconvenientes que el mismo pudo haber causado.

En la edición anterior, en la página 21, en la nota "Abrazados al mercado", se indica que la empresa *JS Fiber Co.*, se da a entender que poseen un único distribuidor, cuando en realidad cuentan con varios.

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



8,254 views



5,988 views

Nuestros puntos de distribución:

Encuentre ejemplares de *Apetito* en:



Las cuatro patas de la mesa



Sergio Sitkowski, Presidente del Grupo Sitko, “Muchas veces la facturación te impide ver dónde estás realmente. No importa si facturo un millón de dólares, si al final mi ganancia es de 20 mil dólares, prefiero facturar menos y ganar más”.

Pocos ejemplos tan claros y fáciles de entender como el que me dio Sergio Sitkowski, Presidente de Grupo Sitko en una reciente entrevista. “El negocio de la hospitalidad es como una mesa de cuatro patas, no importa el tamaño de la mesa, lo importante que es que todas tienen que estar alineadas para que la mesa funcione a la perfección”. Las patas de esa mesa son el precio, la cantidad, la calidad y el servicio. Si alguna de estas patas está más corta que las otras, el resultado es una mesa inestable “y nada más desagradable que sentarse a comer en una mesa inestable, y esto nos sucede todos los días, cuando vamos a un restaurante, y... salimos pensando la comida fue buena pero el servicio,... o el servicio y la comida buena pero muy caro. Ningún establecimiento debería permitirse una pata más pequeña que las otras”, recalzó.

Grupo Sitko es una empresa de asesoría y consultoría empresarial, enfocada en el sector de hoteles y restaurantes, con más de 15 años de experiencia, y con oficinas en Costa Rica, Bogotá, Miami y Buenos Aires.

Sitkowski asegura que nuestro país tiene un alto potencial, pero uno de los retos es superar el mito que se tiene sobre las asesorías, que no sólo se da en el país, sino en muchos otros lugares. ¿Para qué necesito un asesor? ¿Qué me puede enseñar? La realidad es que todo negocio necesita una visión externa y objetiva, Grupo Sitko se suma en cualquier etapa del proyecto. “Tanto en los costos de comida, como de personal, alianzas estratégicas con proveedores obteniendo beneficios reales, entrenamiento para todo el personal de la cocina y salón”. Uno de los proyectos más recientes es en el Hotel La Condesa, cuyo objetivo es darle una nueva identidad gastronómica.

¿Cómo está su mesa? Solicite un diagnóstico gratuito en GRUPO SITKO



8708-0878

Sergio@grupositko.com

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!

Líderes en software para hoteles y restaurantes

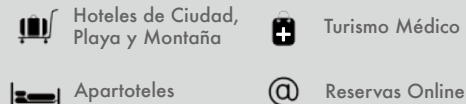
Sinertech
Grupo Sinertech

RestBar



Facturación · Comandas de cocina · Cajero
Inventario · Reportes

guestlink



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

Grupo Sinertech

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

www.gruposinertech.com

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



Nalakalú: arte a la medida

Nalakalú, es una empresa familiar, ubicada en Palmares de Alajuela, con 50 años de experiencia, enfocada en la fabricación de muebles de alta calidad, cuyo producto no sólo satisface las necesidades de clientes nacionales, sino que ha demostrado cumplir con estándares internacionales en calidad y diseño.

Según comentó Melisa Araya, Encargada de Proyectos de Nalakalú, uno de los puntos de mayor crecimiento y demanda para esta empresa ha sido la parte institucional, donde la publicidad boca a boca es su mejor aliado. "La recomendación de nuestros clientes nos ha abierto muchas puertas, es así como hemos logrado concretar grandes proyectos Hoteleros en Panamá, al igual que muchos en Costa Rica. Cuando asumimos la realización de un proyecto nos aseguramos de ofrecer la mejor calidad, sabemos que los clientes son nuestra principal carta de recomendación. Por eso, desde el proyecto pequeño de una cafetería hasta equipar un mega hotel, todos los asumimos con el mismo compromiso".

Araya asegura que la ventaja de Nalakalú es tener control sobre todo el proceso de producción, desde la siembra de madera, hasta la entrega del producto. "Contamos con bosques propios, de madera reforestada, y esto nos permite garantizar la calidad del producto final y la entrega a tiempo", comentó.

Nalakalú fabrica muebles para hogar, hoteles, restaurantes, bares, cafeterías.

Esta empresa familiar combina alta tecnología, para hacer sus procesos más eficientes, con un equipo humano compuesto por experimentados diseñadores y ebanistas que aseguran la calidad y belleza de los acabados.



Melisa Araya, Encargada de Proyectos de Nalakalú, "Somos una fábrica orgullosamente costarricense, que compite con muebles importados, con excelente relación de calidad, belleza y precio".

2453-8003

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@swipeccr.com • www.swipeccr.com





¿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



Taiké con una oferta variada en decoración

Cuando don Fernando Tseng y su esposa Alicia Lin emigraron de Taiwán a Costa Rica, se propusieron iniciar un negocio familiar. Fue así como establecieron la empresa Tubo Decorativo Corporación, Tudeco, dedicada inicialmente a la fabricación de tubos decorativos.

Casi 20 años después, tras una visita a su país, surge la posibilidad de importar luminarias, por lo que el negocio comenzó a dar un giro, y se inició un proceso de diversificación de la oferta. El primer contenedor solo traía 30 estilos diferentes de lámparas. La demanda de productos fue creciendo a tal punto que actualmente la empresa importa más de 500 tipos de luminarias, e igual cantidad de muebles para hoteles, restaurantes, hogar y oficina, llegando incluso a desarrollar productos bajo su propia marcas: Iradi para las luminarias, que en su mayoría utiliza bombillos ahorradores, y Tokoa es su marca de muebles, con variedad de estilos, para interior y exterior, en diferentes materiales, confortables y funcionales.

La empresa también incursionó en la representación de la división de iluminación de la marca Westinghouse, "En el 2008 se inició la negociación con esta marca, por su respaldo y garantía y como una estrategia de ofrecer un producto con mucha variedad y reconocimiento a nivel mundial", comentó Francis Gamboa, Jefe de Ventas y Mercadeo de Taiké.

La empresa actualmente continúa con los tubos decorativos, que son una excelente opción para decorar exteriores e interiores, muy funcionales y seguros para verjas, barandas, portones, ventanas, tapias, puertas, entre otros usos.



Entre su marca propia de lámparas IRADI y la marca Westinghouse, Taiké cuenta con más de 500 modelos a elegir.



Tel. 2231-7307

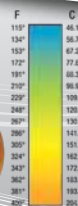
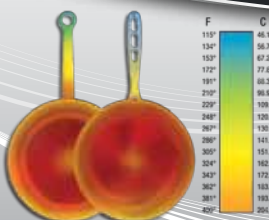
Visite la tienda on line www.taikecr.com



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

¡Arriba los choriceros!

No, desde luego que no estamos hablando de políticos, ni nada similar. Se trata mas bien de esos artesanos que se dedican a la fabricación de chorizos, y que cada vez parecen más escasos. Recientemente la empresa Electrofrío en conjunto con AT Food Group, realizaron un taller de preparación de embutidos, a cargo de Edel Solís, asesora técnica con 23 años de experiencia en el campo.

Según nos comentó Solís, este tipo de iniciativas lo que busca es dar un nuevo aire a la fabricación y consumo de este producto, para posicionarlo como lo que se acostumbraba hace muchos años, en donde los carniceros eran los responsables de su fabricación y les imprimían su sello personal. "Queremos que el consumidor se acostumbre nuevamente a buscar en las carnicerías embutidos, y que lo vea como un producto de calidad". "El carnicero debe aprender a producir productos inocuos, con un buen manejo de las materias primas cárnicas que el maneja y con aditivos y especias preparadas y formuladas para producir chorizos que respeten la legislación vigente y así obtener productos de alta calidad" comenta doña Edel.

Electrofrío tiene las máquinas necesarias para el proceso, y AT Food Group elabora los Unit Packs Toscanela, una mezcla de sabores, preservantes y emulsificantes para agregar a la preparación, que además de facilitar la labor, unifican el proceso para que el producto terminado cumpla con las especificaciones de ley.



Edel Solís, Asesora Técnica, "En el momento en que el carnicero retome esta práctica va a reconquistar el mercado de embutidos ahora dominado por las cadenas de supermercados, que ofrecen un producto masivo".

 Electrofrío 2244-5530

 AT Food Group 2249-6100



Arcoroc
Serving solutions

Belleza como plato principal

Zenix
Fine Quality • High Resistance

Vajillas resistentes con diseños únicos

- Hasta 3 veces más resistente que la porcelana

Línea Institucional hoteles y restaurantes **yamuni mayoreo**

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



cek

Productos de limpieza para hoteles y restaurantes

Productos amigos del ambiente

Costa Rica: 506.2545.2545 • El Salvador: 503.2510.1600
Guatemala: 502.2427.0444 • Honduras: 504.561.8400
Nicaragua: 505.2240.1248 • Panamá: 507.261-8331

www.corporacioncek.com

¡Una impresora acuática!

No es que se trate de una impresora que puede trabajar bajo el agua, porque el papel se estropearía, pero si se trata de un producto ideal para los aquabares, o zonas cercanas a las piscinas de los hoteles y otros centros turísticos.

GTW mostró en Exphore las impresoras modelos CT-S651 y CT-S851, marca Citizen. "Muchas veces pasa que el bartender, por ejemplo, en momentos de alto tránsito tiene que estar preocupado por satisfacer a los clientes y de no dañar el equipo con el agua, o resulta que algún cliente, por accidente deja caer su bebida y puede dañar una impresora, pero con la nuestra esos problemas se acabaron porque es resistente al agua", dice David Fallas, Gerente General de GTW.

Y es que no importa que se moje, la impresora sigue funcionando con la ventaja de que la salida de papel está en su parte frontal.

GTW cuenta con todo el soporte y centro de servicio autorizado. "La ventaja es que es un equipo pensado acorde con las necesidades de nuestros clientes, para que logren el máximo de eficiencia".



Miguel Gil, Gerente de Ventas para Latinoamérica de Citizen y David Fallas, Gerente General de GTW, muestran la impresora resistente al agua.

☎ 2254-8600

FRIGOPANE! **OJEDA CENTROAMERICA**

CUARTOS FRÍOS MODULARES

Las mejores soluciones en refrigeración para tu negocio, desde hace 63 años

Tels. 2589-0971 / 2589-0972 / 2239-3918
 ventasca@ojeda.com.mx • www.ojeda.com.mx

7^{er} aniversario EN COSTA RICA OFERTAS ESPECIALES

JOPCO
 Artículos para hoteles y restaurantes

www.jopco.net

Tels. (506) 2215-3545
 Fax: (506) 2213-7583
 Guachipelin, Escazú.
 jopcocr@racsa.co.cr

winco
 Offering the Widest Selection of Professional Restaurant & Smallware Supplies

Una copa de vino carbono neutral

Costa Rica tiene el compromiso de llegar a convertirse en el primer país carbono neutral, sin embargo el compromiso se puede extender no sólo en no producir emisiones de carbono sino también en consumir productos que estén comprometidos con la misma causa.

En los viñedos chilenos también existe la preocupación por preservar los recursos naturales y proteger el medio ambiente y se pueden observar prácticas orientadas a la producción de vinos orgánicos.

Por medio de la implementación de procesos amigables con el medio ambiente que incluyen la utilización de energía solar; biomasa y el tratamiento de aguas se protegen los suelos de la erosión, sin contaminar los recursos hídricos.

Los vinos San Agustino son un ejemplo, pues tienen una política ecológica comprometida a la disminución de emisiones de carbono. Para lograrlo aplican las prácticas orgánicas desde la cosecha de la uva hasta la distribución del vino para la venta.

Veronique Hannon, responsable de ventas de Corbe Gourmet, empresa representante de San Agustino en Costa Rica, comentó que estos vinos simpatizan con la preocupación de Costa Rica por las emisiones de carbono en el planeta.

El vidrio de las botellas así como el papel de las etiquetas de los vinos San Agustino son reciclados, en sus bodegas se instalaron sistemas de energía solar; además a través del proceso biomasa producen energía de los desechos para así disminuir las emisiones de carbono.

Al consumir vinos orgánicos disfrutamos no sólo del sabor de las uvas sino también del sentimiento de cooperar con la conservación del planeta.



Vinos San Agustino es distribuido por Corbe Gourmet S.A.

Teléfono: 2271-4950 • corbe.gourmet@hotmail.com • www.augustinos.cl

Todo
en la
palma
de su
mano

AS

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

“Se pelean por secar la lechuga”

Ya no hace falta estarse complicando por secar las lechugas, pues la empresa Jopco presentó un producto novedoso en Exphore. Se trata de la máquina centrífuga para secar este tipo de hortalizas.

Luis Gonzalo Ríos, Ejecutivo de Ventas de Jopco, dice que esta máquina es elaborada en plástico y que es mucho más higiénica que hacer el secado con otra forma. “Tiene una manigueta para su funcionamiento manual del centrifugado y un pequeño desagüe en la parte baja para desechos, y con una mínima manipulación se puede secar hasta 10 lechugas al mismo tiempo”, dice Ríos.

Esta máquina posee otras características como liviana, fácil de manipular y requiere de poco espacio y es ideal para cocinas de alto tránsito, donde se requiere rapidez y calidad.

 2215-3545



Gonzalo Ríos (derecha), Ejecutivo de Ventas de Jopco, dice que la máquina centrífuga para secar lechugas, fue muy perseguida en Exphore.



Ferva del Norte presentó en Exphore la nueva versión de su limpiador multi propósito Apriza 2, que es biodegradable y permite realizar varias funciones de limpieza.

Para limpiar “Apriza”

Y no se trata de limpiar sumamente rápido, sino de limpiar mucho más que bien... Así lo dejaron entrever en Ferva del Norte con su participación en la feria, al presentar la nueva versión de su limpiador multi propósito Apriza 2.

“Cuenta con la novedad de ser un limpiador a base de peróxido y además, es biodegradable y no contamina el medio ambiente”, señaló Geovanny Arias, Gerente de Ventas de la compañía.

Bueno, ¿y por qué lo de multi propósito? Según Arias porque sirve para varias aplicaciones, pues además de limpiador es también desengrasante y desinfectante. “Con un solo producto se pueden lograr muchas funciones, y pensando en hoteles y restaurantes que requieren ser eficientes, Apriza 2 es una solución”.

El producto viene en presentación de galones y cubetas (5 galones), así como estañones de 208 litros.

 2293-0506

Líderes en distribución de Productos Orientales



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

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

Marcas y diseños Registrados.

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

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

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

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

Expositor:
Abdenago Trigueros
Instructor y Administrador
Certificado, ServSafe®



Apetito
LA PASIÓN POR COMER Y MANTENERSE

Taller: Efectividad en el manejo y Seguridad de los Alimentos

Control, Cuidado y
Calidad para su negocio.

26 de octubre, 2011
Horario: 2:00 p.m – 5:00p.m.
Hotel Real Intercontinental
Salón Cedro 2.

Información: Mariela Smith
Tel. 2231-6722 ext. 150
mariela@ekaconsultores.com

explore 2011

Congelados en Global


Global Partners encontró la forma de hacer llegar a hoteles y restaurantes vegetales mucho más frescos, incluso que los recién cosechados.

Según nos contó Enrique Zamora, Gerente de Ventas, la nueva línea de vegetales congelados de la empresa, ofrece esta ventaja. "Al estar congelados, el producto se mantiene muy fresco, y el congelado hace que no pierda sus propiedades de sabor, color y textura", agrega Zamora. Para Zamora, la línea también, por ser un producto previamente listo, agrega alto rendimiento y evita el desperdicio que se genera cuando se adquieren vegetales en su estado normal, apenas sacados de la tierra.

Estos vegetales, bajo la marca Norpac de Estados Unidos, vienen en presentaciones para el área de "retail" o supermercados y para el canal de food service desde los 450 grs, hasta los 2,5 kilos.



La línea Norpac de vegetales congelados puede conservarse hasta un año y en Global Partners dicen que entre sus ventajas está el ahorro de dinero y tiempo al poder usar las porciones requeridas sin necesidad de prepararlas.

 2293-5896



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

AMENICORP

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



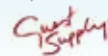
AMENICORP

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

distribuidor autorizado:

 marietta

disponibles también productos:

 Guest Supply

Taller: Protocolo alimentos y vinos

El placer de comer en armonía perfecta con el vino,
algo muy exclusivo y un deleite a los sentidos.

28 de octubre, 2011

Horario: 11:00 am. – 2:00 p.m.

Hotel Real Intercontinental, Salón Cedro 1.



Expositor: Betsy Martínez,
Especialista en Coaching y Mentoring,
Consultor Internacional Association of Image Consultants



Apetito
Soluciones para Negocios y Comedores

Información: Mariela Smith, Tel. 2231-6722 ext. 150 mariela@ekaconsultores.com

30% menos de energía

Y no es que se quedaron sin energía. Todo lo contrario, pues ese 30% es el porcentaje "mágico" que el Grupo Capresso promociona a toda voz. Y no es para menos, porque tienen en venta un modelo de máquina para café que es capaz de ahorrarle a un restaurante, cafetería u hotel, hasta un 30% de energía.

Antony Apuy, Gerente Comercial de Grupo Capresso, afirma que "este ahorro lo damos garantizado por escrito y se puede constatar sobre la factura de consumo energético del cliente".

Según Apuy la máquina, marca Wega y de tecnología italiana, es capaz de aprender del uso que se le da, "lo que hace que en horas pico, aplique su máximo rendimiento, y en horas en que detecta que hay menos flujo en la preparación de café, regula y baja su consumo de energía".

Esta máquina cuenta con dos grupos para hacer café y puede tener hasta cuatro, dependiendo de las necesidades de los clientes.

El grupo también ofrece las máquinas Jura y Dé Longhi especiales para tener café fresco, hacer capuccinos y expresos en las casas u oficinas. "Supera en más de 100 veces la calidad de café que se hace en un coffemaker", dice Apuy.



Esta es la máquina italiana Wega, que Grupo Capresso comercializa y que bajo la tecnología Green Technology, ahorra hasta un 30% de energía eléctrica.

 2234-7404

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**

 CX™ Counter Mount System

Distribuidor exclusivo para Costa Rica:


Productos de Limpieza Industrial

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

Estos también salieron de la caña

Dice una canción muy tica que: "de la caña se hace el guaro...", pero después de ver el producto que Macrocomercial llevó a la feria, podría decirse que además del guaro también se hace Bare.

Según nos contó José Ángel León, Ejecutivo de Cuenta de la empresa, se trata de una línea de platos hondos y planos, de diseños cuadrados, además de contenedores para alimentos hechos a base de caña de azúcar.

Y así en su "contentera" porque ya los clientes le habían hecho varios pedidos, nos dijo que "son totalmente compostables y biodegradables, con un tiempo de degradación de más o menos 180 días", dice León, quien también agregó que "además hay vasos para caliente y para frío, portacomidas, incluso cuando se desechan, si se pican, pueden servir hasta para abono".

Esta es una línea exclusiva de la empresa "y la tomamos porque para nosotros ser verde no significa ser aburrido o difícil, y sabemos que estos productos le vienen a simplificar la vida a nuestros clientes".



José Ángel León y Nathalie Figueroa, Ejecutivos de Cuenta de Macrocomercial, como "estrenando juguete nuevo", no dejaron de mostrar a los clientes la nueva línea Bare.

☎ 2293-6970

Le ofrecemos lo mejor en equipos y marcas

REFRIGERADORES VERTICALES

- Construidos en acero inoxidable interior y exterior que garantiza una larga vida útil.
- Ciclo de descongelamiento ajustable de 3 a 12 horas.
- Control digital muy preciso de temperatura.
- Evaporador en la parte superior para minimizar suciedad y facilitar mantenimiento y limpieza.
- Tubo de evaporador de cobre anticorrosivo para extender la vida útil del equipo.
- Eficiente circulación de aire que asegura una uniformidad de temperatura en todo el interior de la cámara.

LICUADORAS

- Su recipiente Advance crea una forma de servir más suave sin ensuciar ahorrándole tiempo y dinero.
- Los 6 programas optimizados y el cierre automático le permiten prenderlo, alejarse y mezclar las bebidas de una forma consistente y suave.
- El control pulsador renueva rápidamente las bebidas con eficiencia.
- El motor avanzado fue diseñado para resistir al recalentamiento cuando se mezclan ingredientes extragrosos, lo que resulta en una mayor confiabilidad durante la operación en horarios pico.

FREIDORAS

- Construidos totalmente en acero inoxidable.
- Poseen sensor de calor y termostato.
- Con difusor de calor, que garantiza la expansión calórica uniformemente.
- Amplias canastas, de tipo americano.
- Equipos de fácil limpieza.
- Funcionamiento a gas.
- Disponibles en 42 y 60 lbs de capacidad.

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

Guía para preparar y tomar un buen té

Somos un país productor de café, que nos pregunten de cerveza, ahora más recientemente de vino, pero ¿qué sabemos de té? Tea Land es una empresa importadora de té gourmet en hoja entera de calidad Premium y además se ha dado a la tarea de guiar al público consumidor a conocer más sobre esta bebida, que por cierto, no se trata sólo de hervir agua y colocar las bolsitas, hay mucho más detrás de un buen té. El experto asesor Samuel Aguirre, de Tea Land nos dio algunos consejos prácticos para el consumo adecuado y satisfactorio de este producto para su adecuada preparación y consumo.

 8713-8666

¿Cómo preparar té gourmet?

Para preparar el té en hoja se calcula una cucharadita de té para cada taza de agua. Se agrega el agua caliente (a punto de hervir) se deja en infusión y se cuela.

El té blanco se deja reposar de 2 a 3 minutos

El té verde debe dejarse reposar 3 minutos solamente ya que si lo dejamos más tiempo puede adquirir un sabor amargo.

El té negro lo dejamos reposar de 4 a 5 minutos

Las infusiones frutales y herbales, incluido el rooibos se dejan reposar de 5 a 6 minutos

Y para hacer té frío, se sigue el mismo procedimiento con el doble de té. Se deja reposar la infusión de 5 a 10 minutos, se cuela y se sirve con hielo.

Beneficios del té

- Proporciona la misma cantidad de antioxidantes al organismo que una dieta rica en frutas y vegetales (900-1,000 mg por día).
- Estimula el sistema inmunológico
- Ayuda en la prevención de enfermedades cardiovasculares
- Tiene efectos anticancerígenos
- Energiza el organismo
- Proporciona calcio, ácido fólico y potasio..



ESPRESSO PERFECTO

Café Britt, distribuidor exclusivo de **LA CIMBALI**

CAFÉ BRITT COSTA RICA, S.A./Servicio al cliente 2277-1620/e-mail: ventas@cafebritt.com / www.cafebritt.co.cr

Por: Francisco José Masís Holdridge,
Economista



La clave para tener su hotel siempre lleno.

■ “El Lobby del hotel tiene 80mil metros cuadrados, cuenta con 150 tiendas, cines y más de 20 restaurantes”.

A sí nos explica Fernando Poma, Director Ejecutivo de Real Hotels and Resorts, de Grupo Poma, el diseño mental del nuevo Hotel Courtyard Metromall en Ciudad de Panamá.

Y es que a pesar de pertenecer a diferentes divisiones del Grupo Poma, el Centro Comercial Metromall, de Grupo Roble y el nuevo Hotel Courtyard, de Real Hotels and Resorts, funcionan como una sola unidad, que busca hacer del proyecto “el centro de negocios y de entretenimiento de la Ciudad de Panamá”.

Este esquema de negocios lo han replicado en todos los países de Centroamérica, principalmente, aunque no exclusivamente, por medio de los centros comerciales Multiplaza, como el caso de Multiplaza Escazú y el Hotel Real Intercontinental (que pronto tendrá un centro de convenciones).

Esto permite atraer a los clientes bajo la premisa de que la integración del hotel con el centro comercial le brinda al visitante una inigualable cantidad de posibilidades de entretenimiento.

“un elemento clave para llevar adelante el negocio con poco riesgo es tener una estructura de capital conservadora.”
Fernando Poma



“el mismo hotel responde a diferentes mercados. Entre semana es un hotel de negocios, los fines de semana es un hotel más familiar” nos indica Carlos Diago, Gerente General

Muchos Hoteles en una sola estructura.

Otro aspecto a la hora de realizar los proyectos de Grupo Poma es la ubicación clave de los proyectos y la integración de los mismos con las oportunidades disponibles en su entorno. Siendo así, nos explica Carlos Diago, Gerente General del Hotel Courtyard, se tienen en los alrededores del proyecto una serie de empresas industriales, se está cerca de la entrada a las autopistas que dirigen a Colón, se está cerca del aeropuerto que además está en crecimiento y toca la Ciudad de Panamá. ¿Que significa todo esto?

Significa que al hotel vienen a vivir durante varias semanas, personal técnico que viene a hacer reparaciones y mantenimiento de maquinaria en las empresas cercanas, como la Dos Pinos, Pascual, DHL, Coca Cola FEMSA, Vidrios de Panamá, Amanco, Colombina y muchas otras. Es también un lugar de descanso para los ejecutivos que vienen a dar o recibir capacitaciones en estas empresas. También es, de una muy clara manera un hotel para los ejecutivos que vienen de lunes a viernes a reuniones de negocios en Ciudad de Panamá. Los fines de semana el hotel se convierte en un hotel familiar, para las personas que vienen a hacer turismo a Panamá, con la ventaja que mucho de ese turismo es un turismo de compras, por lo que el Metromall justo a la par del hotel resulta muy cómodo. Tenemos parte del turismo que se va de compras a Colón, ya que estamos en la entrada del corredor norte, que es la vía terrestre directa que lleva hacia Colón, por lo que los turistas que van en esa dirección suelen pasar la noche antes de su partida por este hotel. Finalmente, pero no menos importante, son los visitantes como consecuencia directa de la cercanía con el aeropuerto. Los retrasos en los vuelos llevan a los turistas a buscar hoteles cercanos y las tripulaciones necesitan un lugar para dormir cuando están lejos de casa.

Siendo así, a pesar de que el hotel es uno, responde a una gran diversidad de nichos de mercado, lo cual hace posible cumplir el deseo de tener un hotel con ocupación plena, la casi totalidad del tiempo.

Italia es mundialmente conocida por su pasta, pero en Florencia el plato estrella es la carne, el Steak a la fiorentina. Para probar este plato decidí ir a la Osteria di Giovanni, en el corazón culinario de la ciudad.

Tan solo al acercarse al local, el olor del restaurant sale de la puerta e impregna la calle. Este famoso restaurant florentino pertenece a la familia Latini desde 1951 cuando fue fundado por el nonno Narciso como un bar; y luego la nonna Maria empezó a preparar platos para los visitantes. Giovanni, su esposa Carole, y sus dos hijas, Caterina y Chiara se encargan de mantener viva la tradición del restaurant. Era martes por la noche y Giovanni nos dio la bienvenida al entrar; y se mantuvo luego siempre atento de todas las mesas del restaurant, dando vueltas, conversando y asegurándose que las cosas iban perfectamente. Caterina, también siempre atenta a todo lo que trascendía en el restaurant, fue nuestra guía de la noche y nos dio un paseo por la cocina y las cuatro grandes habitaciones que forman el local.

El restaurant estaba lleno, la mayoría de los comensales eran turistas, pero se divisaba también alguno que otro local. Había todo tipo de platos dando vueltas, pasta, pescado y como no, carne. En una noche normal pueden atender a alrededor de 120 personas, y en noches ocupadas puede llegar a 200. Esto es mucha carne - por noche se sirven alrededor de tres espaldas enteras (hay alrededor de 15 cortes de 1kg de steak a la fiorentina por espalda). Yo visite el restaurant un martes por la noche e hice mi contribución, degus-

Florencia *Giovanni*

tando el steak sabroso y suave. A pesar de ser uno de los platos mas reconocidos, no es el que mas se sirve en el restaurante, ya que tienen una gran variedad de platos y hay bastante de donde escoger. Aparte de eso, pedimos también Raviolini di patate ai funghi e tartufo nero, y como no, postre. El postre es hecho en casa, y pedimos un queque de chocolate cubierto con mousse de chocolate (para bombas, esto) y un cheesecake, receta especial de Carole.

Los camareros se notan experimentados, y al preguntarle a Caterina nos explica que muchos de ellos llevan ahí varios años, lo que hace que sepan mucho del restaurante y de la comida. Nuestro camarero era una excepción y estaba trabajando ahí mientras estudiaba, pero tenía toda la información del restaurante y la comida al dedillo. En la cocina hay siempre cuatro cocineros, y en ocasiones tienen que tener cinco mas un ayudante en el fondo. Aparte de la tradicional cocina esta la parrilla para preparar la carne.

Además de la comida también hacen su propio licor y crema de limón, y Chiara se encarga de hacer los cantuccini (un tipo de biscotti), en su casa. El limón es un producto que se encuentra en toda la región de la Toscana y que se aprovecha para hacer cantidad de platos y bebidas. La crema de limón estaba increíble, y acompañado de unos cantuccini cerró con broche de oro la noche.

El restaurante ha tenido tanto éxito que Chiara ha abierto también su propio restaurante a la vuelta, que si se maneja con tanta dedicación y pasión como la Osteria de Giovanni será un éxito seguro.

www.osteriadigiovanni.com

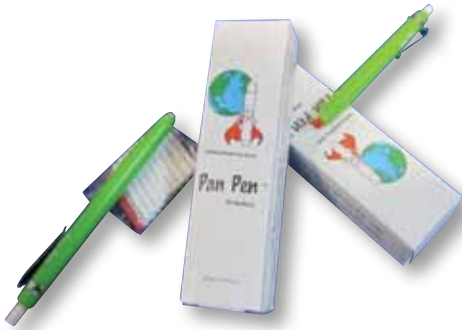


“Giovanni nos dio la bienvenida al entrar, y se mantuvo luego siempre atento de todas las mesas del restaurante, dando vueltas, conversando y asegurándose que las cosas iban perfectamente”, en la fotografía junto con la autora de este artículo



Productos Nuevos

Expophore se caracteriza por ser el escenario en donde los proveedores presentan sus novedades al mercado. Aquí les mostramos alguno de los productos que este año se presentaron en la feria.



Lapicero para la cocina

El lapicero Pan Pen simplifica la tarea de identificar salsas, condimentos y comidas, ya que está diseñado para escribir sobre diferentes materiales como, plástico, vidrio y acero. La tinta se remueve con agua y jabón, lo que permite reutilizar los envases.

Distribuye Clea&Plae
Tel: 8864-5707
cleaandplae@gmail.com



Olio Extra Virgen

Al no estar filtrado el aceite extravirgen Olio es 100% puro, con todos los nutrientes y garantiza una mayor calidad en el sabor.



Bella Contadina

La marca Bella Contadina tiene más de diez líneas de delicatessen italianas listas para consumir. Los productos son variados y van desde diferentes clases de aceitunas y hongos hasta pimientos y ajos.

Distribuye Corp. Euroalimentos
Tel: 2215-2380
www.euroalimentoscr.com



Ultraclean

Eliminar la grasa de manera efectiva y sin dañar el medio ambiente es el objetivo del desengrasante natural biodegradable Ultraclean. El producto es especial para la limpieza de las áreas de la cocina, máquinas de palo y moldes.

Distribuye Florex
Tel: 2447-2323
www.florexcr.com



Embutidos libres de gluten

Delika by Gourmet Imports presentó los embutidos Jones, un producto libre de gluten, que amplía las opciones para los clientes celíacos. La línea de embutidos Jones es totalmente natural, no contiene preservantes, químicos y es libre de gluten.

Distribuye Delika by Gourmet Imports
Tel: 2239-1019
www.gourmetimports.co.cr



Indigo Monitor

La nueva generación de máquinas con Indigo Monitor facilita la fabricación de hielo mediante un display digital que monitorea y brinda la información necesaria sobre cantidades de agua y temperatura requeridas para el hielo.

Distribuye Ártica
Tel: 2257-9211
www.artica.co.cr



ExpoVinoCostaRica

●●● La cultura del vino

26, 27 y 28 de octubre, 2011
Real Intercontinental Hotel & Club Tower Costa Rica
Horario: 3:00 pm a 9:00 pm

Organiza:
Apetito
La revista para bares y restaurantes

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

Actividades

- Exposición
- Degustación
- Catas
- Almuerzos con cata

**Entrada: 1 día \$35,
2 días \$50**

Incluye copa, porta copa y degustación en los stands.

Adquiera sus entradas antes del evento con un 5% de descuento, ingresando a: www.expovinocr.com y digite en la sección de código de cupón, la palabra eka (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

Día exclusivo para Trade: Miércoles 26 de Octubre

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

Patrocina:



Muga



Choferes de
Alquiler

www.choferesdealquiler.com

No. SJCP-911-10-10

"El tomar licor es nocivo para la salud."

ARGENTINA

Distribuidor: Alpiste
Altos de las Hormigas
Coveluier de los Andes
Familia Schroeder
Rutini-Trumpeter- Pequeña Vasija
Distribuidor: Distribuidora Lucema
Fantelli
Distribuidor: French Paradox
Clos de los Siete
Dominio del Plata
Distribuidor: Haycom
Zuccardi
Distribuidor: Isleña de Alimentos
Norton
Santa Julia
Distribuidor: Importadora Jorgran
Bodegas y Viñedos López
Viña Las Perdices
Distribuidor: Representaciones e
Importaciones Terroir
Finca Flichman
Distribuidor: Vinum Aura
Argento
Terrazas de los Andes

CHILE

Distribuidor: Alpiste
Montes
Terra Andina
Distribuidor: Bivine
Emiliana
Viña Ochotieras
Distribuidor: Delika
Julio Bouchon
Viña Altair
Viña Aromo
Viña Chocalan
Viña Tabalí
Distribuidor: Distribuidora Lucema
Casa Silva
Distribuidor: French Paradox
Lapostolle
Distribuidor: Haycom
Concha y Toro
Distribuidor: Isleña de Alimentos
Santa Rita
Viña Carmen
Distribuidor: Importadora Jorgran
Viña Vistamar
Distribuidor: Makro-Red
Viña de la Rosa
Representante: Prochile
Centroamérica
Distribuidor: Vinum Aura

Palo Alto
Maycas del Limarí
Viña Maipo

COSTA RICA

Distribuidor: Corporación
Euroalimentos
Mazzei
Piccini
Zonin

ESPAÑA

Distribuidor: Alpiste
Emilio Moro
Muga
Pinord
Sierra Cantabria
Distribuidor: Bivine
Viña Vilano
Distribuidor: Bodegas Frontaura
Bodega del Palacio de los Frontaura y
Victoria
Marqués de Valdelacasa
Distribuidor: Cabernet Wine Shop
Martínez Bujanda
Distribuidor: Distribuidora Jaizkibel
Altanza
Emina
Rioja Alta
Grupo Matarromera
Terras Gauda
Distribuidor: Distribuidora Lucema
Hereditad Ugarte
Distribuidor: Importadora Jorgran
Bodegas Medrano Irazu
Viña Extremeña
Distribuidor: Isleña de Alimentos
Avelino Vegas
Compañía Vinícola del Norte de
España
Fuentespina
Vallformosa
Distribuidor: Vinum Aura
Bodega LAN

ESTADOS UNIDOS

Distribuidor: Automercado
Mandolin
Distribuidor: Vinum Aura
Chateau Ste. Michelle
Kendall-Jackson

FRANCIA

Distribuidor: Corbe Gourmet
Domaine de Coussegues

Domaine Jessiaume
Château d' Escot
Château de Gairoid
Distribuidor: French Paradox
Champagne Bollinger
Champagne Ayala
Château Rauzan Ségla
Château Haut-Maginet
Chateau Ricaudet
Château Robin des Moines
Clos du Castellas
Joseph Drouhin
Veuve Ambal

ITALIA

Distribuidor: Alpiste
Canonau
Chianti Mellini
Frescobaldi
Orvieto
Pasqua
Santa Margherita
Sella Mosca
Tura
Yllera
Vermiento

Productos Complementarios

ACCESORIOS

Cabernet Wine Shop

AGUA

San Pellegrino

ALIMENTOS

Alpiste
Dos Pinos
Fontana
Lekkerland
Productores Monteverde
Sigma Alimentos
U.S. Dairy Export Council

CIGARROS

British American Tobacco

SERVICIOS

Departamento de Agricultura de la
Embajada de Estados Unidos
Escuela Argentina de Sommelier
Universidad Latina/ Técnico en
Sommlier

**Confirmados
al 9 de Agosto 2011**

ExpoVinoCostaRica

●●● La cultura del vino

CATAS

JUEVES 27 OCTUBRE

Hora	Salón	Tema	Patrocina
4 p.m.	Salón Laurel 2	Valle de Tupungato, el gran descubrimiento. Bodega: Rutini Wines	Alpiste
4 p.m.	Salón Laurel 3	Barton & Guestier, 286 años de historia. Expositor: Audrey Clos	Haycom
4 p.m.	Salón Cedrós 2	Valle del Maule, un nuevo terroir para ensamblajes Premium, Bodega: Viña Maipo. Vinos: Gran Devoción Carmenere Syrah, Gran Devoción Syrah Petit Sirah, Gran Devoción Carbenet Syrah, Palo Alto Winemaker's Selection. Cepa: Blends. Expositor: Mario Alvarez	Vinum Aura
6 p.m.	Salón Laurel 2	La visión de un hombre...Ayer en el valle desconocido...Hoy, sus vinos figuran como los mejores de Chile. Bodega: Montes	Alpiste
6 p.m.	Salón Laurel 3	Espíritu visionario y emprendedor. Bodega: Familia Zuccardi. Expositor: Sebastián Zuccardi	Haycom
6 p.m.	Salón Cedrós 2	Nuevas Tendencias de Enología y Vinificación. Bodega: Viña Chocalan. Expositor: Aida Toro	Delika
8 p.m.	Salón Laurel 2	Priorat, el Terroir desconocido más famoso hoy en España. Bodega Pinord	Alpiste
8 p.m.	Salón Laurel 3	Italia en 5 copas. Bodega Giowine. Expositor: Giovanni Cardullo	Haycom
8 p.m.	Salón Cedrós 2	Tema: Casa Silva, Carmenere y las nuevas fronteras del valle de Colchagua. Vino: Casa Silva Carmenere. Expositor: José Ignacio Maturana P.	Lucema
8 p.m.	Salón Cedrós 3	Temas: Descubriendo DO Rueda y DO Ribera del Duero Montespina-Fuentespina Expositor: Avelino Vegas	Vinos: Distribuidora Isleña

VIERNES 28 OCTUBRE

Hora	Salón	Tema	Patrocina
4 p.m.	Salón Laurel 2	La Tradición y Modernidad de la Rioja DOCa y de Bodegas Muga. Bodega: Muga	Alpiste
4 p.m.	Salón Laurel 3	Tema: Superándonos en la excelencia. Bodega: Marqués de Cáceres. Expositor: Joel Martínez	Haycom
4 p.m.	Salón Cedrós 2	Recorriendo la nueva Rioja. Bodega: LAN	Vinum Aura
6 p.m.	Salón Laurel 2	Emilio Moro, Vinos diferenciados y que se elaboran con un clon único de la variedad Tinto Fino, en la Ribera del Duero D.O. Bodega: Emilio Moro	Alpiste
6 p.m.	Salón Laurel 3	Tema: G.R. Serie Riberas, la magia de los ríos. Bodega: Concha y Toro. Expositor: Loreto Ruiz	Haycom
6 p.m.	Salón Cedrós 2	Tema: Argentina: Un país dos estilos Vinos: Montchenot y Don Juan Expositor: Esteban Granados Padilla	Importadora Jorgran
8 p.m.	Salón Laurel 3- Haycom	Tema: Beringer, ícono de Napa. Bodega: Beringer. Expositor: David Mejía	Haycom
8 p.m.	Salón Cedrós 2	Tema: Visión enológica hacia los años que vienen. Expositor: Aida Toro. Bodega: Viña Chocalan	Delika



Flavors: Sabor de 60 años

Margarita Bonilla Robert es una educadora retirada, con un paladar muy bien entrenado, y un agudo sentido de la perfección, que la convierten en la candidata perfecta para retomar un negocio familiar iniciado hace 60 años. Su abuelita Lelia Polini fue reconocida durante varias décadas como la señora de Cuesta de Moras, que hacía boquitas, postres y comida, para fiestas, incluso muchos de los platos que se servían en los eventos de los hoteles Costa Rica y Señorial, en ese momento en su mayor apogeo, salían de su cocina.

Más adelante, su madre siguió con el negocio familiar; en esta segunda generación adoptó el nombre de Flavors, una marca que llegó a colocarse en el Automercado, y tuvo a su cargo varios cafés llamados La Patisserie.

Hace poco más de dos años una situación de salud puso un alto en el camino de Flavors, el cual fue retomado por Margarita, quien ahora se divide entre la atención de sus hijas adolescentes y un negocio bastante demandante. "Esto me recuerda la forma en que mi mamá y mi abuela nos criaron, ahora mis hijas llegan a la casa y siempre hay algo en el horno, me gusta porque me permite estar siempre en casa con ellas y la mismo tiempo realizarme laboralmente", dice. Asegura que si bien no estudió la carrera de cocina, siempre estuvo involucrada, ayudando a su mamá y abuela en las preparaciones, "mi mamá me dice que soy igual de detallista que mi abuela" sin duda una cualidad infaltable en esta profesión. Sin embargo no fue lo único que heredó, ella conserva las recetas originales de los platos que preparaban allá en la cocina de Cuesta de Moras, escritos con puño y letra de su abuela. Nos contó que tuvo que traducir algunas, con ensayo, ya que decían "una peseta de pollo, o un cinco de comino", y bueno, ya cuesta conseguir una peseta de pollo!

Pero no todo se mantiene intacto en este catering, han ido aumentando recetas a su catálogo, y cuenta con una variedad que supera las 200. El boca a boca que dio fama a su abuela, ahora fue sustituido por la recomendación en Facebook, y en cuanto al regreso de esta marca a los supermercados ya se encuentra en negociación.

Dice no temer a la competencia, "hemos muchos catering, y eso es bueno porque el cliente tiene muchas opciones para elegir, y nos impulsa a superarnos".



Margarita Bonilla Robert, propietaria de Flavors Catering Service " En este negocio tienes que dar siempre la mejor impresión, no hay una segunda oportunidad".



Corporación
Euroalimentos



¡IL MASSIMO DELLA QUALITÀ!

Vinos importados de las mejores zonas de Italia

Visítenos en ExpoVinoCosta Rica 2011
●●● La cultura del vino

Stand 104

Teléfono: 2215-2368 • Fax: 2215-6364 • e-mail: info@euroalimentoscr.com

Dirección: Escazú, del puente de Multiplaza 150 metros noroeste

www.euroalimentoscr.com

LekkerLand
EUROPEAN TRADITION

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 provenance, finas)
Con especias (pimienta verde, pimienta negra, comino, feno griego, italiano)
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



Un catering que incluye todo, ¡hasta los mariachis!

Sin duda la propuesta de todo incluido es una de las más seductoras para los clientes. “Me gusta llegar a una fiesta y decirle al anfitrión no se preocupe por nada, nosotros nos encargamos”. Este es uno de los principales ingredientes del éxito de Garibaldi’s, un catering service especializado en comida mexicana, pero sin ser excluyente, como aseguró su propietario Max Moro, “el menú lo da el cliente, si me piden sushi, les hacemos sushi”, dice un poco en broma, pues con su nombre y fama, la mayoría lo busca por su picante mexicano.

Los inicios de Moro en la cocina se remontan a sus 16 años, cuando abrió una ventana, en San Pedro, donde bajo el nombre de Mc Moro vendía hamburguesas y sandwiches. Después de terminar el colegio, pasó dos años como misionero en Honduras, y a su regreso, su padre le propuso abrir el restaurante de comida mexicana, “mi papá había tenido restaurantes de comida típica en México, por lo que decidimos abrir uno aquí. Al principio lo más difícil fue conseguir los ingredientes para ciertas recetas, como el mole, algunas cosas las tropicalizamos con los productos locales, otras simplemente no se ofrecían”.

Moro, quien llegó a tener 3 restaurantes operando simultáneamente, decidió simplificar su operación y reforzar la parte del catering, que por cierto no estaba dentro de sus planes, pero llegó a convertirse en su negocio principal. “Un día un cliente del restaurante me pidió que le cocinara en su casa para 15 invitados, recuerdo que tuve que pedir cosas prestadas, ya que no tenía equipo para trasladar comida, los mismos asistentes comenzaron a pedirme lo mismo, y a recomendarme entre otros, y hasta el momento mi publicidad sigue siendo la recomendación de los clientes”.

Desde aquel primer servicio para 15 han pasado varios años, y hoy cuenta con un equipo con capacidad para atender hasta cinco eventos al mismo tiempo, “los empleados son clave en este negocio, ellos han sabido entender la importancia de dar un buen servicio, que combinado a la calidad constante son las que hacen que el teléfono siga sonando con nuevos contratos”, aseguró. Como parte de la diversificación del negocio, Moro ha agregado elementos complementarios, como el alquiler de mesas, sillas, mobiliario para fiestas infantiles y hasta un mariachi.

Max Moro, propietario del Catering Service y Restaurante Garibaldi’s, “nuestro mínimo son eventos de 30, la cantidad máxima no la hemos establecido, hemos tenido actividades de hasta 4 mil personas, solo en diciembre del año pasado, con todo y crisis el catering sirvió 17 mil platos”.





Arcoroc
Serving solutions

Diseño al gusto

Estilos contemporáneos y alta durabilidad

- Garantía de 2000 lavados industriales
- Más resistencia a golpes que el vidrio

Linea Institucional hoteles y restaurantes **yamuni mayoreo**

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

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



- EQUIPOS EN FRIO
- EQUIPOS DE CALOR
- REPUESTOS
- 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

"Tasting the good life"

Comienza tu día con el mejor desayuno

Comienza tu día con



JONES SINCE 1889 DAIRY FARM

Delicioso jamón, tocineta, salchichas & tortas.

Disponibles para foodservice y en los principales supermercados del país.

- ✓ Libres de Gluten
- ✓ 100% naturales
- ✓ Sin preservantes

Delika
by Gourmet Imports

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



Recetas

FLAVORS

Arrollado de fresas

- 4 huevos separados
- 4 onzas azúcar
- 1 1/2 cucharadas agua
- 1/2 cucharadita vainilla
- 4 onzas harina
- 1 1/2 cucharaditas royal

Batir a punto de nieve las claras y separarlas.

Batir las yemas con el azúcar y agregar la vainilla y el agua poco a poco ir mezclando la harina y el royal e incorporar en forma envolvente las claras a punto de nieve.

Precalear el horno a 350 grados poner la mezcla a cocinar en una bandeja mediana forrada en papel encerado por 15 min. Cuando este lista sacar del horno y separar del papel y envolverla en la forma del arrollado.

Relleno

- 1 onza azúcar
- vainilla
- 1 1/2 onzas pesadas (1 1/2 tazas) crema dulce

Aparte

10 1/2 onzas fresas en tajadas con 2 cucharadas azúcar
Cuando este preparada la crema chantilly rellenar el arrollado y esparcir encima las fresas.

Lustre

- 2 claras
- 4 onzas azúcar
- 1 cucharada jugo de limón
- 1/2 cucharada agua
- chorrito vainilla

Batir claras a punto de nieve, agregar resto de ingredientes y batir

hasta deshacer el azúcar. Aplicar inmediatamente.

Decorar al gusto!



GARIBALDI

Sopa de tortillas

Ingredientes

- 6 tazas de caldo de pollo
- 3 dientes de ajo
- Media cebolla grande o una mediana
- 3 tomates maduros
- 1 cucharada de aceite
- 1 rollito de culantro
- 8 – 10 tortillas de maíz
- 2-3 chiles pasilla
- Media taza de natilla
- 2 aguacates
- Sal
- Pimienta recién molida
- Queso mozzarella rallado (cantidad al gusto)

Preparación:

En un sartén con un poquito de aceite dore los ajos, cebolla y tomates. Una vez dorados, elimine las semillas de los tomates y licue todo junto hasta obtener un puré. En una olla grande, caliente una cuchara de aceite y fría el puré hasta que espese. Agregue el caldo de pollo y el culantro picado. Sazone con sal y pimienta y cocine a fuego medio por 15 minutos. Mientras tanto corte las tortillas en tiras finas. Caliente aceite en un sartén y frías hasta que estén doraditas. Corte los chiles en aros finos, elimine las semillas y fríalos durante un minuto hasta que estén crujientes. Antes de servir agregue las tortillas, con unos cuantos aros de chile, espolvoree el queso rallado. Acompañe con natilla, aguacate partido en cuadritos y el resto de los chiles.





Siempre de gala

La línea más elegante en productos de plástico y melamina

Línea Institucional hoteles y restaurantes

yamuni mayoreo

www.yamuni.com

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

Productos para panadería, cafeterías, restaurantes y hoteles



Tels.: (506) 2234-9821 • 2234-9558 • Fax (506) 2225-7873
www.lastorrescr.com • e-mail: info@lastorrescr.com



Prepara tu especialidad
y dale un toque de dulzura
con SPLENDA® Endulzante Granulado

Porque SPLENDA® Endulzante Granulado
está hecho del azúcar, sabe a azúcar,
pero no es azúcar.

Cuando Pienses en Azúcar



Usa SPLENDA®.

Cómete la vida entera con



JOPCO: Equipos de gas y refrigeración

Una combinación bastante atractiva es la que ofrece Jopco en sus equipos de gas y refrigeración: Se trata de equipo importado, de limpio diseño, que utiliza alta tecnología y a precios muy accesibles.

Según comentó Gustavo Jop, Gerente General de Jopco, la empresa cuenta con equipos de gas y refrigeración importados, que se caracterizan por sus diseños sobrios y elegantes, con acabados europeos. "Son líneas muy limpias, no tienen cortes, esto además de ser agradable a la vista, alarga su vida, ya que evita la posibilidad de formación de herrumbre, además no hay esquinas donde puedan acumularse las bacterias y restos de comida", dice Jop.

Pero la calidad de los equipos no sólo se refleja por fuera, sino que por dentro cuentan con alta tecnología, que garantiza la máxima eficiencia. "Todos los equipos de gas que importamos cuentan con piloto de encendido y termostato que regula automáticamente la temperatura. Esto además de propiciar el ahorro energético, se traduce en menos aceite quemado y le permite una adecuada cocción de los alimentos", comentó el gerente.

Los equipos de refrigeración cuentan con compresores Aspera y Danfoss, lo cual garantiza eficiencia y calidad. En refrigeración se usa gas R134 A, y para congeladores el gas R404 A, ambos amigables con la capa de ozono.

En el caso de los equipos de refrigeración todos cuentan con control automático de temperatura, el termostato cuenta con un display electrónico para programar y controlar la temperatura, lo cual permite personalizar el equipo de acuerdo a las necesidades de almacenamiento.

Otra de las ventajas que resaltó Jop de los equipos de refrigeración es que cuentan con ruedas industriales para su fácil movilidad, de manera que el encargado de limpieza ya no tendrá pretexto para no limpiar debajo de los equipos.



Muchos de los modelos de planchas y parrillas incluyen en el precio la mesa de acero que los soporta, lo cual representa ahorro económico.

Equipos de Refrigeración:

Cámaras de refrigeración de 1 y 2 puertas, las cuales pueden ser de acero inoxidable o vidrio.

Congeladores verticales de 1 y 2 puertas de acero inoxidable.

Mesas frías de trabajo de 2 o 3 puertas.

Mesas frías de preparación de ensaladas, sándwiches o pizzas.



Equipos de gas:

Cocinas con o sin horno

Planchas

Parrillas

Freidores

Salamandras



Jopco cuenta con amplia línea de equipos para hoteles, restaurantes, bares, cafeterías. Pregunte por estos y otros productos. Tel. 2215- 3545.



**LABORATORIOS QUÍMICOS
ARVI S.A.**

Química perfecta para vivir mejor...

**Empresa Certificada
ISO 9001:2008**

Apto para la limpieza de vidrio, plástico, metal, hule y acero inoxidable. También para lavado de indumentaria.

Tel.: 2279-9555
www.laboratoriosquimicosarvi.com

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

¿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 Corobici

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

vea todas las conferencias en **www.congente.org**

Soluciones de Lavandería en Keith & Ramírez: Girbau: Equipos para lavar en serio

Si bien los equipos de lavandería raras veces están a la vista de nuestros clientes, estos si llegan a percibir el resultado final: sábanas, paños, manteles, ropa, etc, bien lavados, pueden hacer la diferencia entre regresar al hotel o restaurante, o por el contrario dejarlo en la lista negra.

Es por ello que cuando se trata de lavandería, la elección de un equipo debe tomarse de acuerdo a lo que se busca ofrecer, desde el punto de vista de la satisfacción final del cliente, pero además, tomando en cuenta rendimiento, eficiencia y ahorro energético, este último aspecto es de suma importancia, sobre todo si tomamos en cuenta que el gasto de energía en el cuarto de lavandería representa uno de los rubros de más peso en la factura del hotel.

En Costa Rica, la empresa Keith & Ramírez es la representante de la marca Girbau, uno de los fabricantes de mayor prestigio mundial en este segmento. Según comentó André Porras, gerente de ventas de Keith & Ramírez, la elección de esta marca es el resultado de un cuidadoso estudio, en donde se buscó la representación de equipos de la más alta calidad, para ofrecerlos con toda tranquilidad a los clientes. Varios proyectos hoteleros han instalado estos equipos, como es el caso del Hilton Garden Inn en Liberia, los hoteles del grupo Casa Roland, el hotel Finca Rosa Blanca, y el Westin Conchal, antiguo Meliá, así como varios albergues de adultos mayores. Porras recalcó que estos equipos son muy funcionales, y pueden adaptarse a diferentes necesidades, tanto de grandes cadenas, como de pequeños hoteles, con capacidad de lavado desde los 8 hasta los 110 kilos.

¿Porqué una Girbau?

Las lavadoras Girbau serie 6 HS no requieren ningún tipo de anclaje, facilitando una instalación rápida y sencilla.

Los amortiguadores que se utilizan en las nuevas lavadoras de la Serie 6 permiten velocidades de centrifugado de hasta 380G (350G HS-6023) de forma silenciosa y muy estable. La velocidad de centrifugado reducen la humedad residual entre un 10 y un 25% respecto a otras lavadoras, lo que genera ahorro energético, ya que las piezas planas pasan directo al planchado, eliminando el proceso de secado.

La suspensión de la lavadora absorbe hasta el 95% de las vibraciones.

Todas las partes de las lava centrifugas de la serie 6 en contacto con la ropa son de acero inoxidable.

Diseño ergonómico y seguro: por ejemplo, los cantos redondeados evitan traumatismos a los operarios si chocan accidentalmente con la lavadora y facilitan las tareas de limpieza del equipo.



Girbau es el proveedor de lavandería del recién inaugurado complejo hotelero

Trump Ocean Club, una torre de 70 plantas en Panamá City. El grupo GIRBAU ha equipado tanto la lavandería interna para la ropa de clientes y empleados como la externa que lava la ropa del hotel.



En Costa Rica, uno de los más recientes proyectos equipados con Girbau es el hotel Hilton Garden Inn Liberia.



¿Quiere saber más de los equipos Girbau? • Keith & Ramírez tel: 2223-0111. Correo: info@kr.co.cr

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.150 con Mariela Smith, email: mariela@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™