

# Apetito

La revista para hoteles y restaurantes

## Hotelería: Oferta a la carta

Una oferta turística diseñada para atrapar desde el más aventurero hasta el más tranquilo de los turistas; todos encontrarán algo acorde a su gusto.

Además...  
Tierra Tica: 15 años bailando al  
ritmo de marimbas P.26  
Especial de Transporte P.30  
Velas ecológicas. P.18



7 441025 500879

Porte Pagado  
Port Payé  
Permiso N°130





**XPRESSNAP  
nuevo sistema  
de servilletas**



**La medida  
perfecta  
Xpressnap  
café**



## Beneficios extraordinarios

- 25% de ahorro garantizado.
- Sistema que da una servilleta a la vez.
- Dimensiones ideales para mesas de bar, cafeterías y restaurantes en general.
- Fácil de rellenar.
- Capacidad de 200 servilletas.
- La mejor tecnología de empaque que reduce espacio y garantiza la higiene.
- Credenciales Ecológicas, es la única servilleta del mercado con certificado ecológico.

Espacio publicitario personalizado, cada dispensador incluye un espacio publicitario que se adapta a las necesidades del cliente.

**¡Ingresa, descarga y crea tu propio espacio!  
[www.tork.com.mx](http://www.tork.com.mx)**



Si desea más información de los productos TORK puede comunicarse con nosotros a los teléfonos 800-737-8424 / 2201-4400 o escribánnos a [infotork.centroamerica@sca.com](mailto:infotork.centroamerica@sca.com) [www.tork.com.mx](http://www.tork.com.mx)



Servicio al cliente  
2509-2020

Llámenos y llevaremos soluciones  
a su negocio



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



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

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



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



Shirley Ugalde  
shirley.ugalde@eka.net

## ¡Aumente ventas bajando los grados!

Hace unos días, tuve oportunidad de conversar con el enólogo, jefe de la bodega Terra Andina, Oscar Salas, quien conoce muy bien del mercado de vinos, y le hice una pregunta, posiblemente trillada, pero la respuesta fue interesante: ¿qué aconseja para aumentar la venta de vinos en restaurantes...?

Dice Salas que el precio del vino no es ni siquiera el punto más importante. Aquellos que insisten en bajar los precios, aliarse con bancos para ofrecer descuentos, y demás estrategias de mercadeo, al parecer están mal apuntados. La clave, según él, está en el servicio y reconoce que todo el trabajo del enólogo decidiendo la fecha correcta para la vendimia, clasificando las variedades que utilizará en su mezcla, el tiempo de guarda, y todo lo que conlleva que una botella llegue a la mesa, solo culminará bien si se sirve correctamente, en la copa adecuada y a la temperatura justa, "ni más ni menos, el vino se sirve a 15 grados". Insiste en que todavía existe la creencia errónea de que el vino (tinto) se sirve a temperatura ambiente.

Otro consejo es quitar el misterio o la seriedad que tradicionalmente ha rodeado al vino, desvestirlo, verlo como una bebida que puede acompañar un almuerzo, una reunión informal, lo mismo que un encuentro de negocios. Dice que en la medida en que los restaurantes se atrevan a ofrecer más vino con diferentes comidas, los clientes estarán más abiertos a probar, y poco a poco irá creciendo el consumo.

Al servirlo en botella, es posible que la temperatura que originalmente tenía, cuando llegó a la mesa, no dure más de 20 minutos, por lo que se recomienda siempre tener cubetas de hielo, ya sea tinto o blanco.

Pero esto no es suficiente -agrega-, el salonerero aun puede ir más allá... -y este consejo Salas reconoce que no lo sacó de la universidad, sino en un restaurante en Costa Rica- "cuando el cliente pide una copa, se le ofrece servir en

dos o tres "tandas", y se le dice que esto con el objetivo de siempre servir a la temperatura adecuada, por lo que el salonerero hará un recorrido por las mesas revisando y refileando. El resultado: un cliente satisfecho, que al terminar su primera copa probablemente quiera una segunda o tercera".



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

**Suscríbese**

Ingrese sus datos en  
[www.apetitoenlinea.com](http://www.apetitoenlinea.com) ó  
llámenos al Tel.: 2231-6722 ext152

# JOPCO®

Artículos para hoteles y restaurantes

[www.jopco.net](http://www.jopco.net)

## *Ropa de Cama y Paños*

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



## *Todo en Utensilios*



## *Equipo de Cocina*



## *Equipo de Refrigeración*





Karl Hempel  
karl.hempel@eka.net

### Tráfico.

Cada vez que un cliente cruza la puerta de nuestro negocio tenemos la oportunidad de crear valor al mundo.

El comensál ingresa, escoge donde se sienta y nuestro equipo se prepara para servirle. Él quiere un momento para satisfacer su hambre, para descansar, para disfrutar de sus sentidos.

El equipo quiere una oportunidad para recompensar la confianza depositada en ellos, para realizar su mejor trabajo, para lograr que regrese.

Pero que pasa cuando no se da ese primer paso, cuando no logramos que alguien pase la puerta y tome asiento.

Entonces tenemos que ser creativos y reinventamos, comunicamos y comunicamos. Para esto las herramientas están disponibles y lo más valioso que podemos obtener de un cliente es la respuesta a la pregunta, ¿como puedo servirle mejor?

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

*Karl Hempel*  
Director

## Contenido

### 10. Aperitivos

### 24. Hotelería:

Lo que se esconde más allá del Zurquí...

### 26. Ram Luna:

Los 15 años de Tierra Tica.

### 30. Especial de Transporte:

Seguridad, opciones de flotillas, oferta para turistas y más.

### 42: De Compras:

Belca refresca el mercado con Tropics.

### 43: De Compras:

Catálogos Hoteleros con nuevo Show Room.

### 44 : De Compras:

Alpiste novedades al por mayor.

### 45. Clasificados

---

## Próxima Edición

Próxima edición: Diciembre - Enero

### Especial de Expovino

Cierre Comercial:

17 de noviembre



**Anúnciese en Apetito  
y reserve su stand en  
Expohore 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

# CLABBER GIRL®

MEZCLAS PARA POSTRES

## COMO HECHOS EN CASA...

SERÁ NUESTRO PEQUEÑO SECRETO.

CHEESECAKE



PUDDING



FLAN



CLABBERGIRL.COM  
HECHOS EN USA

DISTRIBUIDO POR:



Teléfono: (506) 2261-6918  
Email: [serviciocliente@comproim.net](mailto:serviciocliente@comproim.net)

Buenas tardes,  
Quería felicitarles por su revista. Siempre que la leo me encuentro opciones interesantes que le sirven a mi empresa. Sobre todo en el area de proveeduría. A través de ustedes he logrado conseguir uniformes, moldes y equipos para mi empresa. Sigán adelante con su buen trabajo ya que su revista se convierte cada día más en una herramienta para los empresarios.

Saludos cordiales,  
Lyda Feoli, Propietaria Scatola Rossa

Hola Revista Apetito!  
Yo estoy trabajando en el Hotel Frontenac, Brasil, São Paulo, Campos do Jordão desde hace poco tiempo. El restaurante del hotel tiene algunos premios por la carta de vino a nivel nacional. Tenemos casi 200 variedades de vinos y somos ganadores en esa categoría. Algún interés o algo que pueda colaborar estoy a sus órdenes.

Grato,  
Murilo Carvalho

Buenas noches, ¿conocen algún restaurante que trabaje de manera más a fondo la atención a personas con discapacidad? no sólo que cumplan con la ley básica.

Muchas gracias,  
Sofía Cordero Calvo

### Suscríbese por 1 año: Reciba 2 años

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

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

**Para más información:**  
**Tel.: (506) 2231-6722 ext152**  
**[suscripciones@eka.net](mailto:suscripciones@eka.net)**  
**[www.apetitoenlinea.com](http://www.apetitoenlinea.com)**



### Nuestros puntos de distribución:

Encuentre ejemplares de Apetito en:

9.490 views





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, 106, 108

Teléfono: 2215-2368 • Fax: 2215-6364

e-mail: info@euroalimentoscr.com

Dirección: Escazú, del puente de Multiplaza 150 metros noroeste

**www.euroalimentoscr.com**



SUS CLIENTES MERECEAN  
EL MEJOR CAFÉ PREPARADO  
DE LA MEJOR MANERA



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



# Chile conquistó con burbujas...

Vino Fresita o "burbujas de fresa de Chile" es el nombre que dejó a más de uno con ganas de una segunda ronda, y es que la muestra y cata de vinos y sabores chilenos tuvo muchas novedades, como fue el caso de Fresita, un producto que según nos comentó su representante comercial, Cristián Covarrubias, es bastante conocido en Chile y Venezuela, aunque en Costa Rica apenas se probó por primera vez y por cierto está buscando un representante.

"Se trata de una fusión de vino espumante con fresas de la Patagonia y de la Cordillera de los Andes. Se fermenta el vino blanco en estanques de acero inoxidable bajo el método "Charmat" y se crea el "Sparkling Wine" que luego se mezcla con la pulpa de fresas y el resultado es Fresita", explicó Covarrubias.

En la muestra y cata se presentaron 25 empresas chilenas, en su mayoría exportadores de vino, aunque también encontramos aceite de oliva y productos del mar. Esta actividad es organizada por ProChile y tiene como objetivo promover los productos chilenos en el exterior. En el caso de Costa Rica, estos productos ocupan un lugar de preferencia entre los consumidores, siendo el vino chileno el más tomado, con una participación del 50% del mercado.



La muestra y cata empezó desde las 3pm, con dos charlas una sobre sabores costarricenses y maridaje con vinos chilenos, y la otra sobre las nuevas tendencias de vinos chilenos. En la noche los expositores realizaron una degustación entre los asistentes, en su mayoría miembros del trade.

## La más completa variedad en opciones para el ahorro de agua



### Grifería electrónica



**Alfa®**  
TV-297  
Grifería electrónica de baterías

**TV-397**  
Grifería electrónica de corriente



**Tron®**  
TV-299  
Grifería electrónica de baterías

**TV-399**  
Grifería electrónica de corriente



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

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



**Omega®**  
TV-298  
Grifería electrónica de baterías

**TV-398**  
Grifería electrónica de corriente

### Grifería economizadora ahorradora de agua



**TV-105**  
Grifería economizadora



**TV-120**  
Grifería economizadora de cierre automático



garantía de calidad



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

### Sistema ahorrador



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

Lo invitamos a conocer como los productos Helvex contribuyen a la preservación de nuestro medio ambiente. Consulte nuestra lista de distribuidores en

[www.helvex.com.mx](http://www.helvex.com.mx)

ó visítenos en:

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

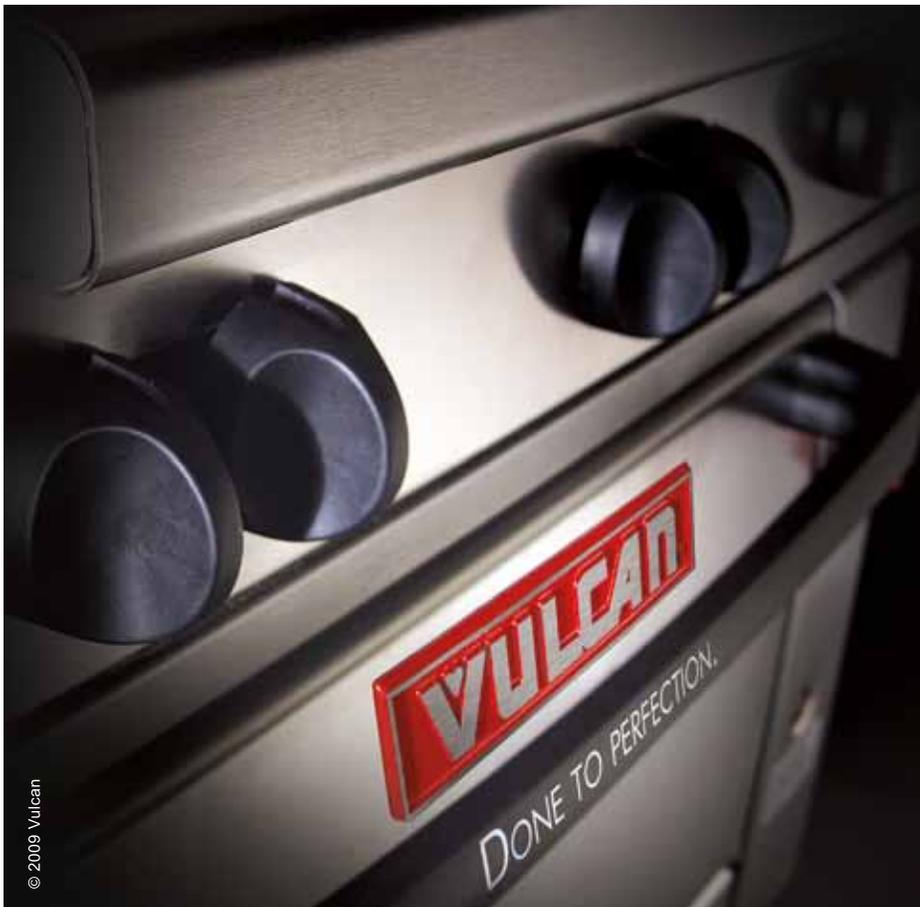




LAS MEJORES RECETAS  
REQUIEREN LOS MEJORES  
INGREDIENTES.

**LEA & PERRINS**

La salsa inglesa original desde 1835



THE ONLY  
RESULTS  
WE CARE  
ABOUT ARE  
GREAT  
ONES.

Distribuidor exclusivo:



KEITH &  
RAMIREZ  
industrial

www.kr.co.cr  
Tel. 2223 0111

www.vulcanhart.com

## Los Albariños de Las Rías Bajas

En la provincia de Pontevedra-Galicia en España, se ubica una zona denominada Rías Bajas en donde nacen unos vinos espectaculares cuya uva más reconocida es la del mítico albarino. Todavía se debate el origen de esta uva ya que algunos dicen que la llevaron a la zona los monjes de Cluny en el Siglo XIII. En cualquier caso, es hoy en día en Rías Bajas en donde se encuentra su máxima expresión como uva y la dedicación que le han dado sus habitantes ha hecho que sea uno de los mejores vinos blancos que se puedan degustar. Se divide la zona en cinco subzonas productoras de albarinos: Ribeira do Ulla, Val do Salnes, Soutomaior, Condado do Tea y O Rosal. La exportación alcanza casi el 15% de la producción total, parte de una estrategia de comercialización que ha exigido a las bodegas un cambio de mentalidad así como dinamismo para buscar mercados nuevos. Crecen las uvas en un clima suave con mucha lluvia, suelos arenosos no muy profundos y poco ácidos. La uva es pequeña con un grado de alcohol entre los 11 y 13 grados. Su aroma es particularmente frutal. Por sus características su mejor acompañante en la mesa son los mariscos y pescados variados que combinan con el aroma frutal de la uva.

 2288-1978



La vendimia suele ser a finales de septiembre, pero este año 2011 llegó muy temprano y ya el 6 de septiembre habían bodegas vendimiando. Estos vinos son distribuidos en Costa Rica por Distribuidora Jaizkibel. Encuéntrelos en Expovino!



**Le ofrece lo mejor de la marca**

Hotelería • Gastronomía • Hogar





### Refrigerador Vertical R16

- Puertas con triple vidrio que garantizan bajas pérdidas de temperatura.
- Charola evaporadora de líquidos, no requiere conectar el desague al drenaje.
- Piso en acero inoxidable resistente a la corrosión.
- Parrillas ajustables que garantizan exhibición adecuada del producto, así como su diversidad.
- Control de temperatura que incrementa la versatilidad del equipo.
- De fácil mantenimiento, la rejilla frontal se desprende fácilmente para realizar mantenimientos preventivos.



### Báscula Porcionadora para Chef PSS

- Fácil operación.
- Funciona con batería (9v) o con corriente eléctrica.
- Lectura fácil y rápida.
- Construida en acero inoxidable.
- Peso en kilogramos(kg), libras(lb) y onzas(oz).
- Indicada para el hogar y la industria.

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

De los mejores viñedos  
**del mundo**

los más exclusivos  
**VINOS**  
**CALIFORNIANOS**

  
**Delika**  
by Gourmet Imports

*“Tasting the good life”*

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



Cocina tus platillos con la dulzura  
de **SPLENDA®** Endulzante Granulado

Deleita a todos con platillos saludables hechos con dulzura.





aperitivos

## Vinos con Sabor a Argentina.

Crujen los leños en el fuego de la chimenea, mientras su calor abrazador me protege de la capa de nieve que se apila afuera del pequeño chalet de montaña en los Andes Argentinos. Me abrigo, salgo al porche y miro la región vinícola de Mendoza, allá a lo lejos, bajo la montaña, iluminada por la tenue luz de la luna llena. Subo mi copa para beber un sorbo y al bajarla me encuentro de nuevo en San José, Costa Rica, en el Restaurante Sepia, degustando una copa de la nueva selección de vinos Argentinos Dominio del Plata, de la enóloga Susana Balbo, traídos a nosotros como parte de la Selección de Grandes Vinos de French Paradox.

“El vino es una experiencia psicológica” nos indica la sommelier Ana María Montealegre, y debería ser capaz de transportarnos y llevarnos a lugares y momentos maravillosos para cada uno de nosotros.

Giro suavemente mi copa liberando la esencia de un vino que balancea su carácter frutal con los aromas provenientes de la crianza en barricas de roble. Acompañado de un risotto con hongos y tocineta es inevitable un viaje sensorial a los Andes sobre el valle de Mendoza, de donde proviene este tinto Crios, que mezcla Syrah y Bonarda, en partes iguales.

Para aquellos que prefieren los blancos, el Crios de Torrontés ofrece gusto fresco y aromático propio de un vino elegante, que a la vez actúa como vino emblema de la bodega Dominio del Plata.

Las opciones son muchas. Al fin y al cabo, los vinos son como las personas: cada uno tiene su propia personalidad, lo importante es nunca dejar de probar y de explorar y de seguir reuniéndonos con esas personas y esos vinos, con esos aromas y esas personalidades, con las que nosotros nos identificamos y que tanto nos gustan.

No olvide que a pesar de lo que digan los catadores sobre el dulce y el tanino, sobre el aroma, el cuerpo y el balance, el mejor vino siempre será el vino que a usted más le guste y la mejor manera de acompañarlo será la que a usted le brinde el mayor placer.

¡A su salud!



2215-0539



# MILLENNIA PRIMARY 4™

## by Mercer Cutlery



**Millennia Primary 4™** una secuela de colores de la Cuchillería Mercer "Cuchillos del Milenio! Esta nueva colección de siete cuchillos profesionales, cada uno disponible en rojo, azul, verde y amarillo, son perfectos para añadir un gusto de color a cualquier cocina, así como asegurar fácilmente los estándares de higiene. Los mangos del color principal 4" hacen que sea fácil evitar la contaminación.

- Alto contenido de carbono, libre de manchas, acero japonés
- Diversos colores para poder utilizarlos apropiadamente según los alimentos de una forma segura en el manejo de prácticas gerenciales.
- Santoprene® Ergonómico y mango de polipropileno que proporciona comodidad y beneficios anti-deslizante



COMPROIM

Teléfono: (506) 2261-6918

E-mail: [serviciocliente@comproim.net](mailto:serviciocliente@comproim.net)



MERCER®

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



# La pesadilla llamada contaminación cruzada

Hasta Freddy Krueger parece un cuento de niños al lado de esta pesadilla: y es que la contaminación cruzada de alimentos es una amenaza que siempre está presente en las cocinas y puede convertirse en la peor de las pesadillas del chef.

Pero a diferencia de las pesadillas de Freddy, esta se puede controlar con una buena manipulación. Velar por la inocuidad alimentaria es una responsabilidad muy grande que llevan en la espalda las personas encargadas de preparar alimentos, así como de esterilizar los objetos usados.

Una forma de facilitar la labor de velar por la inocuidad alimentaria es manipular utensilios específicos para determinados alimentos como las tablas de picar de colores y si se quiere ser más específico, están los kits para celíacos. "Existen sets específicos con cuchillo, pinzas, cuchara y espátula, vienen sellados para que en un restaurante el chef no lo utilice para preparar alimentos que luego puedan contaminar la comida de las personas con algún tipo de alergia, como por ejemplo al gluten o al salmón" dijo Eileen Roos, gerente de ventas de Clea&Plae Kitchen Accesories.

Dentro de las líneas de utensilios específicas para evitar la contaminación cruzada también se pueden encontrar productos como las cucharas para hielo con cobertor de manos que eliminan la probabilidad de contacto directo del producto o alimento con la piel y por ende una posible contaminación de los alimentos.

San Jamar es una de las líneas de artículos que velan tanto por la inocuidad alimentaria como por la seguridad de los chef y cocineros.



Clea&Plae Kitchen Accesories distribuye la línea de utensilios San Jamar para la inocuidad alimentaria.



8868-8095 • cleaandplae@gmail.com



Buen gusto  
Y MUCHO MÁS...

Belleza, durabilidad y resistencia,  
todas son parte esencial del éxito.  
Usted lo sabe y Yamuni también.

Línea Institucional hoteles y restaurantes

**yamuni** mayoreo

www.yamuni.com

Yamuni Mayoreo Tel. 2255-2066  
De Mc Donald's Jabona 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



## Catando agua

Desde que estamos en la escuela aprendemos que el agua no debe tener sabor, olor, ni color, esas deben ser las características básicas, esto nos hace creer que toda el agua debería saber, oler y verse igual, sin embargo aunque a simple vista no notamos lo que dista entre una y otra sí existen diferencias en el proceso de extracción que pueden garantizar una mayor pureza y contenido de minerales.

El método artesiano para la extracción de agua no permite el contacto del líquido con el oxígeno, el agua es encapsulada desde el acuífero subterráneo lo que ayuda a obtener agua de mayor calidad, con más fluoruro natural y otros minerales. La idea es obtener agua virgen desde su ecosistema hasta el embotellado, sin que tenga contacto humano directo. En Costa Rica este tipo de agua se puede encontrar bajo la marca Aquaçai, la cual es sustraída de un acuífero ubicado en La Valdeza de Capira, en Panamá, es filtrada mediante rocas volcánicas y esto le permite alimentarse de minerales que se mantienen intactos durante el proceso. "El agua artesiana es extraída de pozos naturales, sus minerales no se pierden en el proceso de extracción, lo que le da mayor cuerpo, es agua de una calidad superior para consumo masivo" explicó Mario Chaves, gerente de ventas Food Service de Ciamesa S.A.

La pureza del agua artesiana de Aquaçai se debe a la ausencia de nitratos y nitritos, además pasa por un proceso de filtración y micro filtración para eliminar impurezas físicas y microbiológicas, para después ser sometida a una desinfección con luz ultravioleta. Este proceso minucioso de desinfección es para eliminar sustancias de origen natural como sales y metales o residuos de productos utilizados en la agricultura.



Aunque a simple vista todas las aguas se ven similares, hay muchas diferencias entre las marcas, un buen ejercicio para el paladar es hacer una cata con varias de ellas, ¡hágalo! Puede que su paladar se sorprenda.

Aquaçai es distribuido por Ciamesa

2264-5000

COPAS DE ALTA DURABILIDAD

**Arcoroc**  
Serving solutions

Para muchos más brindis

Diseño superior y novedosos materiales de alta resistencia.

Arcoroc, tus mejores momentos por mucho más tiempo.

Línea Institucional hoteles y restaurantes **yamuni mayoreo**

www.yamuni.com Yamuni Mayoreo Tel. 2255-2066 De Mc Donaldr 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](http://www.corporacioncek.com)

# Desde Panamá a Exphore

Cuando dimos por el stand de Yamuni, no pudimos pasar desapercibidos de la notable alegría que identificaba a Mariluz Lee de Von Chong, del Área de Mercadeo de Get Enterprises, y nos contó que "me gusta mucho Costa Rica y sobre todo venir a esta feria".

¿Y por qué estaba en Yamuni? Precisamente, porque desde hace algún tiempo, esta empresa es el nuevo distribuidor para los productos de Get, y ante este cambio, Mariluz dice que "lo hicimos por el realce y valor que Yamuni le da a nuestras líneas".

Para Lee, Costa Rica es un muy buen mercado, donde sus productos han encontrado mucha aceptación. "Tenemos productos muy variados en melamina que han tenido muy buena salida en este mercado, y sobre todo porque Yamuni realiza un gran trabajo".

Y para Mariluz la alegría no acababa ahí, por eso volvimos a preguntarle, a lo que nos dijo: "es que hoy juega Panamá en la Copa de Oro, y estamos volando..."



Mariluz Lee de Von Chong, del Área de Mercadeo de Get Enterprises y Diana Rodríguez, Gerente de Ventas de Yamuni, destacaron que Exphore es una oportunidad de valor para muestra la variedad de productos al mercado.

SUITE 16

CALIDAD PREMIUM

Noches premium

El mejor servicio comienza por la mejor ropa de cama

SÁBANAS • CUBRECAMAS • COLCHAS

Línea Institucional hoteles y restaurantes **yamuni mayoreo**

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

Todo su negocio en la palma de su mano

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

**S&G SISTEMAS**

**ALDELO**

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



## Ropa de cama con escudo para las manchas

Las sábanas de una cama pueden hacer la diferencia entre un buen descanso y uno no tan placentero.

Existen telas para sábanas que además de ser amigables con la piel ayudan al medio ambiente, este es el caso de las telas que utilizan algodón reciclado, conocido como algodón ecológico. Otro beneficio de este tipo de tela es que la suciedad no se impregna con facilidad en las fibras. "Con la Ecotela se ahorra porque ocupa menos jabón y menos producto químico para lavarlo esto se debe a que al trabajarla se le hace un tratamiento especial para que las manchas no penetren la tela. Durante el proceso también se le agrega un antibacterial y tiene la ventaja de que no se percude con facilidad" aseguró María Clara Helo, gerente general de Distribuidora Cazucá, empresa que distribuye este producto en Costa Rica.



La Ecotela tiene un 60% de algodón ecológico y su objetivo es facilitar la tarea de lavado en los hoteles y restaurantes.

☎ 2271- 2965 • [www.cazuca.biz](http://www.cazuca.biz)

## Un toque ecológico en la luz de las velas

Las velas son ideales para dar toques de romanticismo, elegancia y calidez a diferentes aposentos. El encanto de la luz que emiten es capaz de hipnotizar, sin embargo aunque parezcan inofensivas las velas están compuestas en su mayoría por parafina que se fabrica con derivados del petróleo, como el metano y el octano, por lo tanto al quemarlas emiten gases que no son amigables con el medio ambiente.

Una opción para lograr que las velas se quemen en limpio es utilizar las que están hechas con parafina ecológica.

"La parafina ecológica utiliza mucho menos el derivado del petróleo, lo que se hace es mezclarla con cera de palma africana para que así el quemado sea más limpio y tenga más durabilidad" comentó Francella Morera, gerente general de Corporación Rayos de Luz.

Otra ventaja de este tipo de parafina es para los lugares en los que constantemente se utilizan velas, ya que no ahúma y esto evita que las paredes se manchen de color negro o café.



Corporación Rayos de Luz fabrica las velas Frangus con parafina ecológica

☎ 2265-2626 • [www.frangus.com](http://www.frangus.com)

## 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](http://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](mailto:chikfung@racsa.co.cr)

# Dallas: “donde se inventaron las compras”

Uno de los destinos favoritos de los costarricenses para ir de compras es Estados Unidos, y aunque no sea el principal destino en ese país para los ticos, es justo decir que Dallas es una de las ciudades donde más saben de “shopping” y es que como ellos mismos se promocionan, en este lugar se inventaron las compras, pues fue la primera ciudad que construyó un centro comercial en todo Estados Unidos.

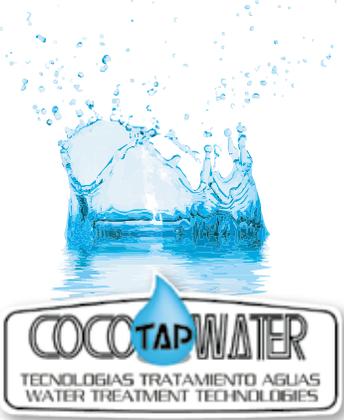
Pero no sólo es famosa por tener muchas opciones para ir de compras, como lo comentó Ana Mari Bordallo, representante de esa ciudad para Centroamérica, una de las ventajas que tiene Dallas es el sistema de compras libres de impuestos. Esto sólo aplica para el visitante internacional, en donde al finalizar el tiempo de la visita, se presenta copia de las facturas de las compras, y se deja una dirección a la que se le envía un cheque con el reembolso de los impuestos.

Phillip Jones, Presidente y CEO de la oficina de convenciones de Dallas, quien recientemente estuvo en Costa Rica, comentó que el turismo de convenciones es otro de los fuertes que caracteriza esta ciudad, que anualmente recibe a más de 3 millones de personas por esta categoría. Si se trata de salir a comer el visitante no podrá presentar queja, según dijo Jones, “lo más importante para los texanos es la comida, tenemos más restaurantes per cápita que la ciudad de Nueva York”.

Por último Bordallo recalcó que lo más difícil de encontrar en Dallas es un turista aburrido, sea de día o de noche, siempre hay algo que hacer.

Ana Catalina Araya, gerente de ventas de American Airlines Costa Rica, Ana Mari Bordallo, Representante de la Ciudad de Dallas para Centroamérica, Phillip Jones, President/CEO Convention & Visitors Bureau de Dallas y Dave Krupinski, Director de la Oficina de Turismo de Dallas, coinciden en que esa ciudad con 70 mil habitaciones en todas las categorías posibles, es poco explotada por los viajeros ticos.





## ¿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**





## Nuevas formas en Omega La sacaron con el sake

Desde que pasamos frente a su stand en Exphore notamos que algo había cambiado en Omega. Ellos mismos nos contaron que estaban estrenando tecnología, ya que recientemente adquirieron una máquina que además de agilizar el trabajo y aumentar la capacidad de entrega de pedidos, permite lograr acabados más estilizados en los productos, “muchos de los acabados que antes se realizaban a mano, ahora se programan y la máquina los realiza en forma automática, esto no solo hace que el proceso de fabricación sea más rápido, sino que nos da presentaciones más suaves, las curvas y las líneas son iguales a las de equipos importados”, dice Minor Alpízar, asistente de gerencia de Omega.

Con la nueva tecnología Omega también amplió su abanico de productos, por lo que han incursionado en accesorios como estantes para vino, porta servilletas, cubre lámparas, aisladores de calor, menaje y cualquier elemento de decoración y accesorio que se pueda hacer con acero inoxidable.



Minor Alpízar, nos muestra la amplia línea de accesorios en acero inoxidable que Omega está realizando, gracias a que recientemente adquirieron una máquina con tecnología de punta, que viene a agilizar y modernizar el trabajo de la planta.

Distribuidora Ancyfer quiso salir con una sorpresa en la reciente Exphore, y de verdad que lo logró, pues no pudimos evitar preguntar por la razón de que muchos clientes llegaran a su stand o estuvieran en la presentación sobre el nuevo sake que lanzaron al mercado.

Y es que no era para menos, pues se trataba del nuevo sake de sabores, con 4 alternativas diferentes: frambuesa, ciruela, strawberry y lychee.

“Este es un sake ideal para mujeres o para quienes buscan algo diferente, liviano”, comentó Edwing Chang, Gerente de Ventas de Ancyfer.

Chang dice que en el mercado hay gustos muy exigentes, y sobre todo muchos amantes del sake tradicional, y por eso era necesario ofrecer una opción diferenciada, pero que siguiera siendo sake. “Es un producto que no puede faltar en un restaurante japonés”.

Dice que la estrategia que seguirá la empresa, posterior a la feria, será hacer degustaciones en los restaurantes para que los clientes se vayan familiarizando con el producto, “y que se atrevan a lo nuevo”.



Edwing Chang, Gerente de Ventas de Ancyfer, dice que el nuevo sake de sabores está pensado para gente que busca una combinación de sabores con un licor liviano.

Líderes en software para hoteles y restaurantes

**RestBar**



Restaurantes



Fast Food



Bares



Cafeterías

Facturación · Comandas de cocina · Cajero  
Inventario · Reportes

**guestlink**



Hoteles de Ciudad,  
Playa y Montaña



Turismo Médico



Apartoteles



Reservas Online

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

**Sinertech**  
Grupo Sinertech

Grupo Sinertech

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

www.gruposinertech.com

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

# Canatur premió a la industria turística

Las mejores empresas y empresarios del sector turístico fueron galardonados en la IV Entrega de los Premios a la Industria Turística de la Cámara Nacional de Turismo (Canatur).

La actividad reconoció a los empresarios y negocios del sector que destacaron en los últimos dos años por su participación activa en programas de responsabilidad empresarial y ambiental, así como su aporte al desarrollo turístico siendo reconocidos como líderes en iniciativas que pretendían brindar progreso a la industria.

“El sector turístico ha representado desarrollo, progreso y bienestar para Costa Rica gracias al esfuerzo, dedicación y compromiso de los empresarios por ofrecer un producto de calidad, por ello, Canatur felicita y alienta al sector en general a continuar labrando el camino exitoso del turismo en nuestro país”, manifestó Juan Carlos Ramos, Presidente de la cámara.

Por primera ocasión, la Cámara premió al sector turístico en 14 categorías separando la categoría de hospedaje por tipo de hotel (playa, montaña, ciudad y posada rural comunitaria), además incluyó la categoría del turismo médico como reconocimiento al auge de esta actividad en los últimos años.

Las demás categorías reconocidas fueron los tour operadores, agencias de viaje, líneas aéreas, rent a cars, restaurantes, cámaras regionales de turismo, periodismo, responsabilidad social empresarial y empresario turístico del año. Asimismo se brindó una mención de honor para el Consejo para la Promoción Internacional de la Medicina de Costa Rica (PROMED) por su labor en la promoción del turismo médico en el país.

El Restaurantes Jürgen´s fue elegido por Canatur como el mejor en su categoría. Sandra Mormels recibió el reconocimiento.

## Lista de ganadores:

**Hotel de Ciudad:** Radisson Europa and Conference Center

**Hotel de Montaña:** Hacienda Pozo Azul

**Hotel de Playa:** Hotel Punta Leona

**Posada Rural:** El Manantial Hotel Lodge

**Agencia de Viajes:** Fast

**Tour Operador:** Ríos Tropicales

**Líneas Aéreas:** Sansa Regional

**Rent a Cars:** Mapache Rent a Car

**Restaurantes:** Jürgen´s

**Cámara Regional de Turismo:** Cámara de Turismo de Guanacaste

**Turismo Médico:** Hospital Clínica Bíblica

**Responsabilidad Social Empresarial:** Red Costarricense de Reservas Naturales

**Periodismo:** Ileana Mora

**Empresario Turístico del Año:** Rafael Gallo Palomo



**TURBOCHEF**

¿Cuándo fue la última vez que sus clientes le exigieron un servicio más lento?

**NUNCA.** Imagine los beneficios de un horno 12 veces más rápido y con la capacidad de atender todas sus necesidades de room service o snack bar al alcance de un botón.

**KEITH & RAMIREZ**  
Industrial

Cotice con nosotros Tel.:2223-0111 [www.kr.co.cr](http://www.kr.co.cr)





## Oceanic: la hija de PMT

La mayoría de las empresas nacen ofreciendo producto al mercado nacional, y luego el siguiente paso es la exportación. En el caso de Oceanic, la historia fue diferente.

Durante 22 años, la Exportadora PMT se dedicó a la exportación de marisco a Estados Unidos y Europa, y con toda su experiencia en manejo de un producto tan delicado, en el 2009 surge la Distribuidora Oceanic, enfocada en la distribución de producto para el mercado local. "La experiencia de exportar nos da la base para el manejo del producto y el estándar de calidad", comentó Alberto Pérez, gerente general de Oceanic.

Si se trata de mariscos tienen de todo, no sólo lo disponible en el mercado local, sino que importa conchas, moluscos, pulpos, calamares, camarones y otros filetes de pescado de Vietnam, Chile, China y Ecuador.

Pérez agregó que la ventaja de ofrecer producto congelado es la disponibilidad y el precio competitivo, "el restaurante u hotel no va a depender de la suerte del pescador, si nos comprometemos a entregar producto garantizamos su disponibilidad, independientemente de las variables que surjan, además esto nos permite mantener precios estables, a diferencia de adquirir productos en temporada alta o baja, en donde varía la calidad y el precio". Para complementar la oferta, hace menos de un año, Oceanic adquirió a Importaciones Laurita de Italia, un proveedor de productos del mar gourmet, que por muchos años ha surtido a clientes como los restaurantes Ichiban y Matsuri, el Automercado, los hoteles Intercontinental, Riu, entre otros.

Si bien cuenta con la gama completa de mariscos, la empresa también ha desarrollado otras líneas para el Food Service, siendo las carnes la segunda categoría en ventas.

Como parte de su propuesta de diferenciación, esta compañía constantemente introduce nuevas líneas a su catálogo

go, recientemente negoció la distribución de sistemas de higiene de la marca TORQ, "buscamos productos diferenciados, líneas especializadas, que no necesariamente vienen al mercado a competir con precios, sino que apuntan a calidad". comentó Pérez.

*Oceanic cuenta con 12 rutas de entrega en todo el país y la opción de venta directa en su planta, ubicada en Brasil de Mora, en Santa Ana.*



Alberto Pérez, gerente general y Daniel Herrera, gerente de operaciones de Oceanic, "Nuestro enfoque es el centro del plato, en un restaurante no puede faltar una proteína de calidad, ya sea carne o marisco, lo demás son complementos que pueden variar con la temporada".

2249 5555.



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.amicorp.com](http://www.amicorp.com) | E-MAIL [info@amicorp.com](mailto:info@amicorp.com)



AMENICORP

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

distribuidor autorizado:

marietta

disponibles también productos:

# “La presentación no lo es todo”

La pasada Copa Culinaria se curtió de experiencia y conocimiento, con la presencia de uno de sus jueces, un chef con más de 40 años de experiencia en las cocinas más exigentes a nivel mundial, y Director Continental de la WACS (World Association of Chefs Societies), Director Culinario del Foro Panamericano y Jefe de los Jueces de la Copa Culinaria de Costa Rica.

Se trata de Louis Perrotte, un chef de hablar pausado y de gestos medidos y tranquilos, pero con mucha seguridad en sus palabras.

“La cocina tica tiene un buen nivel”, dijo antes de la primer pregunta que estábamos a punto de lanzar.

Sobre la competencia en general, agregó que a pesar de que se trataba de una competencia de calidad, “noto que los participantes han perdido el objetivo de la comida, pues para ellos el esfuerzo está en la presentación, algo que está influenciado por los programas de televisión”, dijo Perrotte, y quien casi al instante aclara que “lo grandioso de un plato se centra en su sabor y consistencia”.

Sin embargo, rescató el entusiasmo de los participantes, y advirtió que “cuando un chef es profesional el primer requisito es ser noble”, además tener buena educación, conocimientos avanzados en nutrición, ser organizado, creativo y que presente bien los platillos.

“Ah, y su uniforme siempre debe estar impecable”, concluyó.

Este chef fue propietario de una pastelería en Francia, así como un restaurante en La Florida, Estados Unidos.



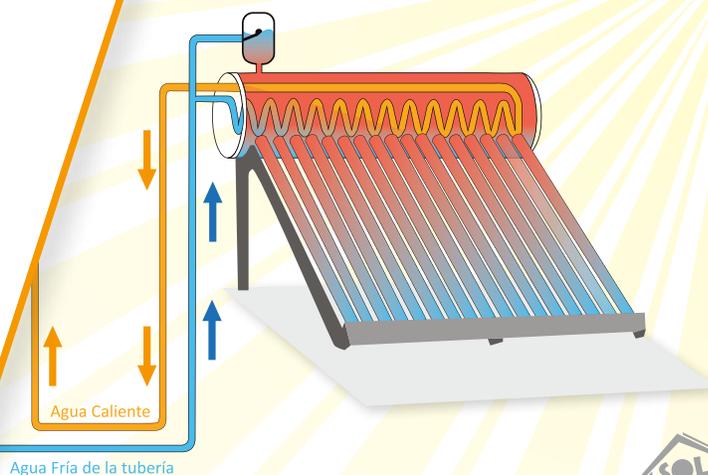
Louis Perrotte colaboró con toda su experiencia -más de 40 años- en la pasada Copa Culinaria. Lo acompaña Carolina Coronado, Presidenta de la Asociación Nacional de Chefs.

## Equipo solar para calentamiento de agua



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

Tel: (506) 2447-8400 Movil:(506) 87184816  
e-mail: lcerdas@solraycentroamerica.com



# Hoteles a la carta: Un menú que se adapta al gusto

Por: Francisco José Masís Holdridge, Economista



Celia Quintana, Directora de Marketing Hacienda Pozo Azul.



Más allá de los cerros del Zurquí, cruzando el Parque Nacional Braulio Carillo, surgen en el bosque, una serie de hoteles que han logrado comprender que no existen muchos secretos en hotelería, más que diversificar la oferta para quedarle bien a la mayoría.

No es solamente la exuberancia del bosque: sus orquídeas, heliconias, osos perezosos, tucanes y mamíferos, lo que impulsa el turismo en la región, ya que estas bellezas naturales las comparten con las del resto de un país, se

trata más bien de capacidad de diferenciar la demanda, lo que está impulsando el turismo en esta zona.

A cada quien lo que busca...

Los hoteles están enfocados en dar un valor agregado, como explica Beatriz Gámez, administradora del hotel La Quinta, es por ello que se le da la oportunidad al visitante de aprender por medio de proyectos educativos. En los mariposarios pueden aprender en un ambiente controlado el ciclo de vida de las mariposas, también se tiene un jardín de ranas, lo cual facilita la difícil operación de captu-



Oferta Turística de la zona, está diseñada para atrapar desde el más aventurero hasta el más tranquilo de los turistas; todos encontrarán algo acorde a su gusto.

rar fotográficamente la esquivo y fascinante diversidad de estos anfibios multicolores que se esconden en los bosques cercanos. Huertas con plantas medicinales y talleres de cocina terminan de enganchar al turista europeo, el cual busca verde, naturaleza y sobre todo esa experiencia de contacto con el contexto local. Un 70% de lo turistas que visitan esta región son europeos, (Holandeses, Franceses, Alemanes e Ingleses), que buscan una experiencia cercana con la naturaleza y la comunidad.

Sin embargo, queda un 30% que no puede descuidarse, por lo que otra de las estrategias de atracción utilizada por los empresarios de la región es la experiencia educativa, que atrapa al turismo familiar, atraídos por el aprendizaje sobre la naturaleza en un ambiente controlado como los senderos y jardines que facilitan el contacto de los niños con la naturaleza, pero fuera de todo peligro.

En contraparte está el segmento de aventura, que está en busca de todo, menos tranquilidad y seguridad: Para ellos el mercado local tiene un catálogo que incluye rappelling, rafting, canopy, las cabalgatas y hasta giras en bicicleta de montaña a través del bosque.

Los hoteles de la zona han empezado a incluir varias de estas actividades en sus paquetes turísticos, lo cual evita que el huésped tenga que buscar por aparte sus opciones de entretenimiento, el hotel se encarga de organizarlo todo.

Otro nicho que se ha venido desarrollando en la zona, tal y como nos comenta Celia Quintana, directora de Marketing de Hacienda Pozo Azul, es el turismo corporativo. Para esto se toman ciertas actividades del turismo de aventura y lo aplican con dinámicas de sobrevivencia y trabajo en equipo lo cual permite a las empresas en un ambiente diferente al de la oficina reforzar la confianza, enseñar liderazgo y ayudar al establecimiento de lazos que deriven en una mayor y mejor capacidad para trabajar en equipo.

Alrededor de toda esta oferta de actividades, siempre hay a disposición de los huéspedes las facilidades normales de todos los hoteles: piscinas, zonas recreativas y habitaciones, porque al final del día no importa si se dedicó a caminar en tranquilos senderos o bajó pendientes colgado de una cuerda, todos esperan una cama confortable que les recuerde que están de vacaciones!



# Entre la luna y las estrellas

Por: Francisco José Masís Holdridge, Economista



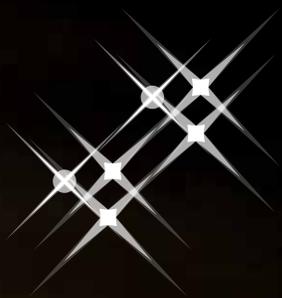
“Cuando llegamos aquí, mi esposa y yo, teníamos dos opciones: hacer de esto un negocio o un hogar... Así que decidimos montar aquí nuestro hogar, y todos los días dejamos la invitación abierta para quienes quieran venir a nuestra casa como invitados”, dice Gilbert Ram3rez, propietario del restaurante Ram Luna. Es as3 como nos reciben en este m3gico lugar, a tiempo para celebrar el 15 aniversario del espect3culo

Tierra Tica. Y mientras ponemos un pie dentro del restaurante y mirador, m3gicamente nos transportamos a la Costa Rica de aquellos tiempos, de chiquillos en carreta y fotos en blanco y negro. A la izquierda se abre campo una peque1a salita. Muebles antiguos y miles de recuerdos de una familia de anta1o, que bien podr3a ser la suya o la m3a, y que nos llevan a aquella imagen de un pa3s donde todo era

m3s sencillo.

Construido originalmente con la forma de los salones de la d3cada de los sesenta, conserva su forma con el gran espacio central donde mascaradas y bailes t3picos nos rememoran im3genes de nuestro pasado.

Don Gilbert nos cont3 que la mayor3a de sus clientes son ticos que vienen a recuperar la magia de los domingos en casa de la abuela, los turnos del pueblo, las mascaradas,



familiar. Decidimos dedicar este lugar a nuestra cultura, y establecimos un menú de platillos ticos accesibles para todos. Gilbert Ramírez, Propietario y su esposa Moraima Aguilar.



Tierra Tica es el espectáculo de mascaradas, juegos artificiales, comidas y bailes típicos, que desde hace 15 años el restaurante Ram Luna realiza cada noche de miércoles. Miles de visitantes, nacionales y extranjeros han sido testigos de este show que reproduce con gran fidelidad una fiesta tradicional de pueblo. Ahora Tierra Tica también se abrió los jueves, y el costo del show es de \$40 por persona, lo cual incluye el bar, cena buffet y el espectáculo de bailes típicos, mascarada, cimarrona y juego de pólvora.

cimarronas y bailes al son de la marimba. Siempre hay viajeros de otras latitudes, extranjeros no, porque no importa de donde vengan, Estados Unidos, México o Suramérica, aquí todos están en casa. Mientras las danzas multicolores en los trajes típicos del Valle Central y de Guanacaste transportan nuestra vista, el aroma inconfundible de la cocina de la abuela nos termina de conquistar con su acogedor abrazo. Chicharrones, ceviche, chifrijo acompañado de tortillas hechas en casa. Picadillos, arroz con pollo y las inigualables empanadas de queso que la abuelita nos preparaba. Aquí está todo, embotellado en el tiempo en la cima de la montaña bajo las luces estrelladas de la noche y sobre las lámparas iluminadas del valle central. Dos mesas más adelante, flotando sobre el valle, mirando hacia las estrellas, se ve una pareja apenas iluminada por la luz de una vela. Una mesa más atrás escucho el incomparable reclamo de un niño protestando "abuelo, abuelo, mira, mira!" Aquí, por la familiaridad que se genera, pueden darse muchas cosas. Es un lugar romántico pero a la vez familiar. Se han tenido bodas, cumpleaños, quinceaños y muchas otras actividades. Todos acompañados por el espectáculo de Tierra Tica, que le da a la gente esa sensación de amor por sus raíces. Hemos tenido declaraciones de amor y propuestas de matrimonio en los intermedios, entre las mascaradas y los bailes típicos, durante el juego de pólvora que nunca puede faltar. Así es como en Ram Luna se construye una y otra vez la historia, con el espectáculo Tierra Tica, y con cada uno de los visitantes que se llevan un lindo recuerdo, pero dejan también algo de nostalgia y la promesa de regresar.



# Vive la aventura EXPHORE

## EXPHORE EXPO-HOTELES Y RESTAURANTES

Viva la mayor feria del sector de Hoteles y Restaurantes, con más de 200 stands de proveedores de hoteles, restaurantes, caterings y afines. En EXPHORE podrá encontrar productos novedosos, conocer proveedores nuevos y fortalecer su relación con la gerencia de los proveedores actuales. Venga y comparta con colegas e intercambie ideas que tendrán un impacto en el futuro del sector.

**Del martes 19 al jueves 21 de junio 2012**  
**Eventos Pedregal • Horario: de 11:00 am a 8:00 pm**

**Entrada:** regístrese en [www.exphore.com](http://www.exphore.com) y reciba su entrada gratis. • Entrada sin registro \$5,000

**Reserve su stand:** Guillermo Rodríguez  
[guillermo.rodriguez@eka.net](mailto:guillermo.rodriguez@eka.net) • Tel.: +506 8997-1651

Organiza:

*Apetito*  
La revista para hoteles y restaurantes

## ¿Porqué debo ir?

- Para entrar en contacto con los proveedores
- Para participar en negociaciones exitosas
- Explorar las novedades del mercado en productos y servicios
- Obtener plazos de pago favorables con sus proveedores
- Realizar contactos internacionales

## ¿Qué hay de nuevo?

- Demostración de Garnish
- Concurso de cócteles
- Show y desfile de uniformes
- Chef Internacional invitado.

### Categoría de productos

Accesorios para cocinas  
Aire acondicionado  
Alimentos  
Amenities  
Bebidas  
Café  
Carnes  
Cristalería

## Actividades

### a. Copa Culinaria

Este evento organizado por la Asociación Nacional de Chef y Explore tiene como objetivo desarrollar la cultura gastronómica en Costa Rica y por medio de la competencia promover nuevas ideas en el arte culinario. Para el 2012 se realizará la eliminatoria para competir en la Copa Culinaria de las Américas en Colombia.

### b. Reto Barista

El reto barista propone diversas actividades donde los baristas, el café y la creatividad se unen para evolucionar el mundo del consumo de café de calidad a nivel interno.

### c. Premio XHR

El concurso de diseño para habitación de hoteles tiene como objetivo acercar al sector hotelero con grandes ideas impuestas por diseñadores, arquitectos, decoradores y graduados que ilustren carácter en lenguaje costarricense, la innovación, que sea amigable con el ambiente, que tenga un costo accesible y que sea factible además de un gran diseño.

### d. Desfile de uniformes y mucho más...

Patrocinan:





Especial de Transporte

# Negocio en movimiento

El turismo en Costa Rica ha evolucionado en forma significativa en los últimos diez años, tanto en servicio como en cantidad y calidad de establecimientos, de manera que los clientes tienen amplias opciones para elegir, claro está, de acuerdo a su presupuesto.

El transporte es uno de los aspectos que también ha evolucionado con este sector, donde se ha pasado de una ausencia de legislación para transporte de alimentos, a un estricto control sanitario. Hace unos años era común ver camiones descargando mariscos frente a un restaurante, cargados en hieleras, con muy pocas normas de higiene, por no decir que ninguna.

Si se trata de opciones para transporte de turistas, la oferta también ha crecido, con empresas especializadas, que ofrecen servicios cada vez más personalizados, para un turista que además de comodidad, buen servicio, buen precio, también quiere y exige empresas amigables con el ambiente.

En este especial veremos algunos ejemplos de cada uno de los segmentos del transporte, y además la oferta de seguridad, que por cierto va más allá de cuidar una entrega, pues la tecnología permite ofrecer eficiencia y ahorro para los usuarios.

---

## Transporte Refrigerado:

“Sí, somos los más caros”

Pocas veces escuchamos a un gerente de ventas aceptar que su producto es el más caro del mercado. Para Enzo von Saalfeld, gerente de ventas de Ártica, esta es una realidad que no pretende esconder, y es que asegura que detrás de esta diferencia de precio también hay un producto superior. “No competimos con precios, nosotros vendemos un producto que se diferencia en la calidad y en el respaldo, apuntamos a un segmento de mercado que invierte a largo plazo, nuestros equipos son una inversión”. Ártica es representante de los equipos de refrigeración ThermoKing desde 1990, y Von Saalfeld asegura que no es casualidad que esta compañía sea líder mundial en su categoría, pues anualmente invierte millones de dólares en investigación y desarrollo, además cuenta con programas para la capacitación de técnicos, asegurando el mejor desempeño posible de los equipos.

Saalfeld señala que la diferencia de precio con su más cercano competidor del mercado no es mucha: “no se paga por un lujo, en el caso de ThermoKing se paga por una herramienta eficiente de trabajo, cuyo costo se compensa con la calidad del producto y la seguridad de que no tendrá que estar invirtiendo, lo que probablemente se ahorró, en repuestos y constantes reparaciones, esto sin tomar en cuenta el costo de tener un equipo fuera de servicio, nuestro producto resuelve problemas, no los trae”.

## Transclima: Enfocados en el compromiso ambiental

“Las empresas líderes en medio ambiente como Carrier, demuestran que la protección ambiental global puede ir de la mano con el crecimiento económico”, señaló Bob Meyers, Vice Asistente Administrativo de la Oficina de Aire y Radiación de la EPA, al referirse al trabajo realizado por Carrier y que le mereció el premio “Best of the Best” otorgado por EPA, por los esfuerzos de la compañía enfocados en la protección de la capa de ozono.

Carrier Transicold es una empresa que públicamente se ha comprometido a ofrecer productos que minimicen el impacto ambiental, así lo confirmó Fabián Lasciche, gerente de ventas de Transclima Centroamérica, distribuidor autorizado de la marca, quien señaló que, en términos de productos, Carrier se diferencia de otras compañías por contar con un catálogo más amplio, lo que permite al cliente elegir de acuerdo a las necesidades, pero lo más importante es que la compañía se enfoca en desarrollar productos amigables con el ambiente. “Por ejemplo los contenedores Carrier ofrecen tres unidades de refrigeración, las únicas opciones para el aprovechamiento de energía con control de temperatura y sistemas de generador para aplicaciones intermodales, nuestra nueva unidad eficiente de energía Prime Line es la primera unidad de contenedores de refrigeración desarrolladas para un desempeño de calidad, en cuanto a eficiencia, capacidad, costo de ciclo vital y ambiente”, dijo Lasciche.

Otra opción patentada por Carrier es el sistema AutoFresh, la cual suministra automáticamente ventilación de aire fresco para mantener la calidad de los productos perecederos, tomando en cuenta el aprovechamiento de la energía. El sistema EverFresh de Carrier, mantiene automáticamente los niveles de O<sub>2</sub> y CO<sub>2</sub> entre una amplia variedad de posibles configuraciones, aplicable en diferentes productos, en transportes de larga distancia.



Las unidades de refrigeración para camión “Más limpias que nunca” que ofrece Carrier, se encuentran en las unidades Supra, las cuales están equipadas con motores Tier 4 estándar certificados por la EPA. Carrier es el primer fabricante en ofrecer soluciones simples de intercambio de motor para cumplir con los requisitos CARB para las unidades de refrigeración de camiones a diesel.



La cadena de frío de los alimentos es una cadena de ética, en donde todos los involucrados debemos ser conscientes de que un pequeño descuido puede costar la vida de un cliente”, Enzo von Saalfeld, gerente de ventas de Ártica. • Tel: 2257 9211.

### Para quedar fríos

Como si se tratara de cuentos de terror, las historias de equipos apagados para “ahorrar”, productos en mal estado, mermas, y mercadería devuelta, son algunos de los casos más sonados cuando se toca el tema del transporte refrigerado. “De nada le sirve al empresario invertir en el equipo más caro, tener camiones muy bien equipados, si en la práctica el personal no cuenta con la capacitación y la consciencia para transportar la carga”, dice Von Saalfeld, quien además insiste en el tema de la ética del transporte, “hay una cadena de frío que debe respetarse, aquí estamos hablando de que un descuido, una mala manipulación o un mal manejo de la temperatura puede incluso poner en peligro muchas vidas”.



## Transporte Refrigerado:

### Alcafri: ¡Las ventajas de alquilar!

Comprar un camión para iniciar un negocio o para hacer crecer el ya existente no siempre es la mejor alternativa, en primer lugar es una inversión alta, tanto en el vehículo como en el equipo de refrigeración, contratación de personal, cargas sociales, seguros, etc. Por esta razón ha surgido en el mercado la modalidad de alquiler de camiones, uno de los principales oferentes es Alcafri, empresa que nació como parte de Equipos de Refrigeración MyR S.A. entidad con más de 18 años de experiencia en el mercado de transporte refrigerado.

El alquiler de camiones surge con el propósito de prestar el servicio, mientras los camiones de los clientes reciben mantenimiento. "La idea con la renta de camiones es que los clientes no interrumpan sus entregas mientras se les da el mantenimiento a sus unidades, este servicio se ha convertido en una atractiva opción para las empresas que prefieren alquilar en lugar de comprar los camiones", dice don José Rafael Arguedas, gerente general de MyR.

Según recalcó el gerente, la ventaja de alquilar un camión es que el cliente se evita muchas molestias y contratiem-

pos, despreocupándose de los cambios de aceite, cambio de llantas, contratación de chofer, seguro de la carga y combustible; "lo único que el cliente tiene que hacer es cargar el camión y definir la ruta, de todo lo demás nosotros nos ocupamos, los camiones regresan al finalizar la jornada y reciben mantenimiento diario, lavado completo por dentro y por fuera. En la limpieza somos muy estrictos porque estamos comprometidos con mantener la integridad del producto de nuestros clientes".

Una de las opciones que la empresa Alcafri ofrece es el control satelital, con esto el cliente puede saber la ruta que siguió su mercadería, dónde se detuvo, cuánto tiempo estuvo en cada lugar, e incluso la temperatura en la que viajó el producto. "Hemos tecnificado la empresa, tenemos más de ochenta unidades, por lo que el uso de tecnología es una necesidad y nos ha facilitado el manejo de la empresa mejorando el servicio que ofrecemos, el cliente está más tranquilo utilizando nuestros camiones, que incluso si utilizara sus propias unidades", comentó Arguedas.



Los hermanos José Rafael y Manuel Arguedas iniciaron su empresa hace más de 18 años, como una compañía de servicios en mecánica y refrigeración, pero con el tiempo han sabido reconocer nuevos nichos como el alquiler de camiones para transporte seco y refrigerado, alquiler de montacargas, servicio de grúa de plataforma, alquiler de contenedores refrigerados, venta y mantenimiento de unidades de refrigeración para transporte y la fabricación de carrocerías secas y refrigeradas.

Tel: 2239-7196/ 2239-2104



**Fabricación de  
Carrocerías y  
equipos de  
refrigeración  
para transporte**



**Alquiler de camiones  
secos y refrigerados**

**Alquiler de contenedores refrigerados**

**Distribuidor exclusivo de la marca  
HWA SUNG THERMO para Centroamérica**

Tel: (506) 2439-7195 / 2439-2104  
info@myr.com  
www.equiposmyr.com

Taller de servicio especializado con más de 18 años en el mercado

Venta de repuestos de las marcas más reconocidas en el mercado de transporte refrigerado.

## Transporte y Seguridad:

“Ojo del amo engorda al caballo”... dice un viejo refrán, haciendo referencia al importante peso que tiene la vigilancia del dueño en cualquier negocio. Cuando se trata de una empresa de transporte, difícilmente pueda estar el dueño o administrador, pendiente de lo que pasa con cada uno de sus camiones, sobre todo si se manejan flotillas de cien o más vehículos. Bueno, físicamente no, pero con tecnología es posible tener un ojo inteligente en cualquier parte que se quiera vigilar, no en vano se han popularizado las empresas de GPS, o sistemas de vigilancia satelital, en esta sección veremos algunas de las opciones disponibles en Costa Rica, cuya oferta en muchos casos abarca Centroamérica.



## Detektor: seguridad y control

El rastreo y localización de vehículos robados en todo el país fueron su punta de lanza. Durante los primeros ocho años el enfoque principal de esta empresa fue el rastreo de vehículos robados, sin embargo, en los últimos dos años, los servicios se han diversificado incluyendo la gestión del manejo de flotillas de transporte. Según comentó Luis Diego Trejos, vocero de Detektor Costa Rica, el uso de tecnología abre muchas posibilidades para las empresas de transporte, permitiendo tanto la localización de vehículos robados como la optimización de recursos al monitorear las flotas “Las necesidades aumentan conforme crece el tamaño de una empresa, no es lo mismo manejar diez camiones que manejar cien. Cuando se instalan sistemas de GPS en los vehículos, las empresas experimentan importantes ahorros en combustible, haciendo posible la programación de una ruta más eficiente, que conlleva un ahorro considerable de horas extras”.

Trejos asegura que no existe pregunta sin respuesta para un GPS, con este sistema se puede conocer el tiempo promedio que dura cada chofer en su ruta, cuánto tarda atendiendo cada cliente, si se desvía, si apaga el camión, si abre las puertas en lugares que no están programados, e incluso la temperatura promedio en que viaja la mercadería, algo muy útil para el transporte de alimentos, de manera que se puede garantizar la cadena de frío, al menos cuando se está en manos del transportista.

El sistema genera tanta información, como el cliente necesite, sin embargo en muchas ocasiones, los gerentes no tienen tiempo para analizarla, y por eso existe dentro del

aplicativo una sección de estadísticas. “Al principio el gerente pasa dos o tres días pegado al monitor viendo los camiones en movimiento, pero después de una semana pide reportes o estadísticas, que son las que realmente le servirán para la toma de decisiones”, dice Trejos. Además de las estadísticas, (que tienen la temporalidad que el cliente requiera, por día, semana, mes) existen reportes o alertas que se dan en tiempo real, por ejemplo si se quiere saber cada vez que un camión abre las puertas en puntos no autorizados, o cada vez que un camión se sale de su ruta, el sistema envía un mensaje de texto al celular o al correo electrónico de la persona que pida estos reportes.



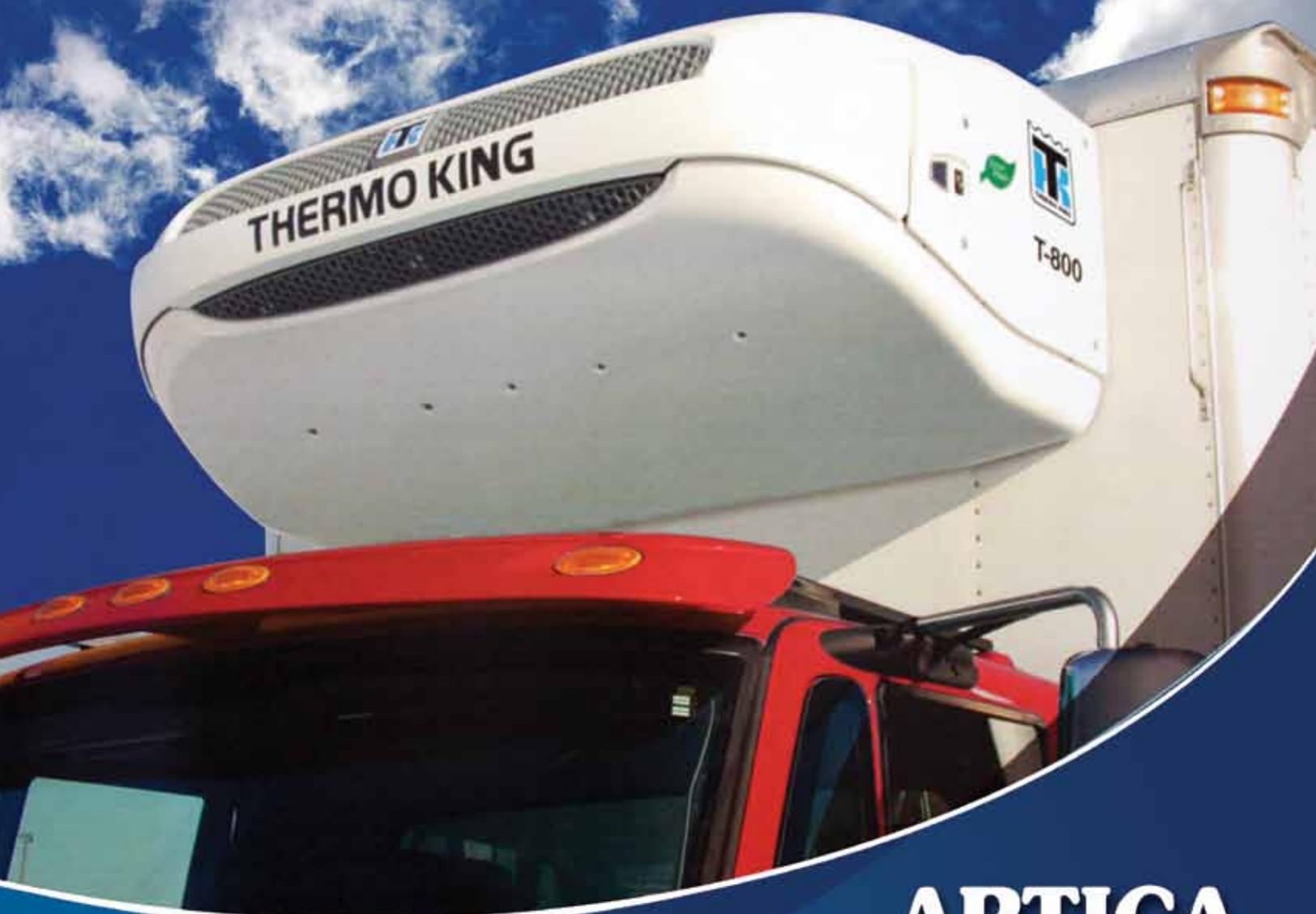
Luis Diego Trejos, vocero Detektor Costa Rica, “mi recomendación para las empresas que van a hacer una inversión en equipos de GPS es hacerlo por medio del sistema leasing, por tratarse de tecnología en constante innovación que en poco tiempo salen nuevos modelos y es bueno estar actualizando, por lo que es más costoso comprarlo que alquilarlo”. Tel: 2210-5700





“ Líder mundial en unidades para el transporte refrigerado ”

- Cambios de aceite del motor diesel cada 2,000 horas (EMI2000)
- Corrección automática de fase eléctrica 230/3/60
- Conmutación automática diesel / eléctrico
- Nuevo sistema control TSR-2
- Mayor ahorro de combustible
- Más fácil de usar y de dar servicio
- Menores costos del ciclo de vida útil



- Ventas
- Soporte
- Servicio
- Repuestos

# ARTICA

50 m norte de agencia Bosch  
La Uruca, Costa Rica.

Tel: 2257-9211

[www.artica.cr](http://www.artica.cr) • [ventas@artica.cr](mailto:ventas@artica.cr)

## GPS-K, más que Tracking

Desde 1994 Grupo Kineret ofrece productos y servicios financieros y de tecnología especializada, que van desde leasing de vehículos, camiones, flotillas, equipo médico y de TI, renting de flotillas, montacargas y vehículos hasta productos y servicios de localización satelital y administración de flotillas utilizando la tecnología GPS. En este segmento la empresa opera bajo el nombre de GPS-K, un sistema que integra tecnología GPS con administración de rutas y flotillas, permitiendo mejorar la logística del transporte, para que las empresas puedan ser más rentables y competitivas.

Oscar Taylor, gerente de GPS-K, explicó que una de las ventajas de la compañía es que cuenta con plataforma tecnológica propia, por lo que se puede adaptar a las necesidades específicas de los clientes. "El servicio de administración de rutas se adapta a lo que cada empresa requiere".

Taylor recalcó que con la administración eficiente de una ruta apoyado con los productos y servicios de GPS-K es posible disminuir los gastos de operación, por lo que la inversión en esta tecnología se recupera prácticamente de inmediato. Las empresas disminuyen el gasto de kilometraje, viáticos, horas extra, consumo de combustible entre otros, hasta en un 40%. A lo que se suma mayor eficiencia en el servicio a los clientes y por consiguiente mayor competitividad.

Otro punto que señaló Taylor, es que GPS-K apoya a sus clientes en la búsqueda de eficiencia y productividad logística, utilizando la plataforma GPS-K.

Concluye diciéndonos que siempre están a la vanguardia respecto a los adelantos tecnológicos para realizar cambios que agreguen valor competitivo a la plataforma y al servicio post venta que los diferencia, así como también para que impacte en el valor económico de los clientes.



¡El tamaño no importa!

Oscar Taylor, gerente de GPS-K Logistics comentó no existe un mínimo o un máximo en el tamaño de flotillas, ellos administran cuentas de clientes con un vehículo hasta los que tienen más de 150 unidades.

Teléfono: 2543-2800

## Navsat: Tecnología para potenciar el transporte

La seguridad, el rastreo y la ubicación de vehículos son algunos usos de la tecnología satelital. Para Federico Amador, gerente de soluciones empresariales de Navsat, existen otras aplicaciones que apenas comienzan a utilizarse en Costa Rica, como es el caso de la gestión de recursos móviles, en las que se incluye el diseño y planificación de rutas para hacer más eficiente el transporte.

"Los servicios abarcan la planificación y consultoría, el diseño, distribución de vehículos, esta optimización de recursos reduce considerablemente los costos", comentó el gerente.

Según explicó Amador, la mayoría de las empresas gestiona el transporte en forma empírica y esto ocasiona que los vehículos sean sub utilizados, "cuando se tecnifica una empresa de transporte, uno de los cambios notables es el uso de los camiones, que por lo general están utilizados entre un 50 o 60% menos de su capacidad, es decir que un activo como un camión, en vez de utilizarse 16 horas, se utiliza 6 o 8 horas, y esto baja la productividad de las empresas".

"Reporte como manejo"

Si lee este aviso en un camión, significa que esta compañía todavía no se ha pasado del lado de la tecnología. Con el uso de sistemas satelitales como Navsat, este letrero está de más, "es posible hacer un perfil de cada chofer, de acuerdo a diferentes parámetros, como velocidad temeraria, frenados bruscos, giros no permitidos, adelantamientos, entre otros, sin tener que esperar a que otro conductor llame para reportar abusos en carretera", señaló.

La recomendación de Amador, es utilizar esta herramienta de control como una forma de incentivar y compensar a los buenos conductores, y desde luego persuadir a los que comenten infracciones, para que mejoren su conducta.



Navsat monitorea el ir y venir de varios miles de vehículos, de más de 200 empresas, en su mayoría suplidoras del sector de la hospitalidad. Teléfono: 2205-1400



# Somos la **solución** a cualquier necesidad en **Refrigeración**



**Nacemos** de la necesidad de nuestros clientes, productores y distribuidores, de llevar al consumidor final, sus productos en **óptimas condiciones**.

Ofrecemos **diseño, suministro, instalación y servicio post-venta** de equipos para toda la cadena de frío:



- ✓ **Transporte Refrigerado**  
*Somos los distribuidores autorizados de Carrier Transicold, la marca líder en sistemas de refrigeración para el transporte.*
- ✓ **Cuartos fríos para almacenamiento**
- ✓ **Equipos para líneas de supermercados**
- ✓ **Equipos para punto de venta**
- ✓ **Centros de distribución**



## Transporte de turistas:

Clientes con voz y voto

Hace tiempo que el buen "servicio al cliente" dejó de ser un valor agregado en las empresas. Para sobresalir es necesario ofrecer más, el nuevo perfil de cliente exige responsabilidad ambiental, y a mediano plazo esto también será un requisito, por lo que varias empresas de transporte ya lo han incorporado en sus prácticas.

### Transportes Vincenti

Con más de treinta años en el negocio del transporte, esta empresa familiar, en manos de la segunda generación, supo reconocer un nicho de mercado en el transporte empresarial y turístico, por lo que desde hace ocho años se ha enfocado en esta categoría.

Según comentó Leonardo Vincenti, Director General, la empresa cuenta con 32 unidades, entre micro buses y buses, que van desde los 9 a los 52 pasajeros, y se realizan servicios desde una persona en adelante. Además cuentan con alquiler de vehículos de lujo, con chofer incluido.

El 40% de los conductores habla inglés básico, y reciben capacitación constante en servicio al cliente, utilizan uniformes y son debidamente identificados para garantizar seguridad a los usuarios. Además, su trabajo es constantemente evaluado por las empresas que reciben el servicio, con lo que obtienen la retroalimentación necesaria para mejorar el desempeño.

Todas las unidades tienen aire acondicionado y ventanas panorámicas, ideales para el turismo. Las de 30, 40 y 52 pasajeros, cuentan con pantallas de DVD con sonido incorporado.

Vincenti comentó que han incorporado tecnología satelital, para ofrecer seguridad en el transporte y además el servicio de logística, logrando identificar las mejores rutas posibles de acuerdo a las necesidades planteadas por el cliente.

### Algunos de los servicios de transporte Vincenti:

- Grupos
- Cruceros
- Filmaciones
- Traslados
- Party bus
- Turismo rural
- Transporte Ejecutivo VIP
- Transporte de Staff
- Congresos y Convenciones
- Bodas
- Ferias
- Incentivos
- Conciertos
- Voluntariado
- Viajes corporativos
- Viajes promocionales
- Transporte Empresarial (horarios diurnos y nocturnos)



Para minimizar su impacto ambiental, Transportes Vincenti cuenta con 59 hectáreas propias de reforestación, donde han sembrado más de 40 mil árboles, actualmente se encuentra en proceso para obtener Certificado de Sostenibilidad Turística, CST.

Tel: 2244-7403 • [info@grupovincenti.com](mailto:info@grupovincenti.com)





# Transporte Empresarial

## VINCENTI TRANSPORTATION



### Transportes Vincenti Division Empresarial

Transportes Vincenti empresa dedicada al transporte Empresarial con un talento humano competente y comprometido, que presta un excelente servicio, ya que vamos más allá de un simple alquiler de buses y microbuses ofreciéndoles una logística óptima y oportuna para sus colaboradores.

- Incentivos •
- Cruceros •
- FIT's •
- Bodas •
- Viajes Corporativos •
- Conciertos •
- Ferías •
- Congresos y Convergencias •
- Voluntariado •
- Viajes Promocionales •
- Traslados •
- Grupos •
- Filmaciones •
- Transporte de Staff •
- Turismo Rural •
- Otros •

**NUESTROS SERVICIOS**

Costa Rica Tel: (506) 2244-7403

info@grupovincenti.com \* www.transportesvincenti.com

Su vehículo está seguro con nuestras tecnologías



Ahora usted y su familia  
están más tranquilos

Somos la única empresa con cobertura real Centroamericana, con tecnología para rastreo y localización de vehículos robados y de monitoreo y con más de 10 años de experiencia de estar en el mercado costarricense.



- Líder mundial en rastreo y localización de vehículos robados.
- Único sistema de localización basado en comunicación de radiofrecuencia.
- 35% de descuento con el INS, póliza Cobertura "F"



- Permite conocer en tiempo real la posición geográfica, velocidad, altitud y rumbo del vehículo.
- Posee sensores de aviso en caso de choque, excesos de velocidad, cambio de aceite y llantas, entre otros.
- 30% de descuento con el INS, póliza cobertura "F"



- Lo mejor de dos tecnologías unidas en un mismo vehículo: Lo Jack y GPS.
- En el mismo vehículo permite el monitoreo, rastreo y localización de vehículos robados.
- 35% de descuento con el INS, póliza de cobertura "F"

**Información: 2210-5700**



## Interbus: Moviendo el turismo

En promedio unas 400 personas se trasladan a diario de hotel a hotel, por medio del servicio Shuttle de Interbus.

Esta empresa con más de 15 años de ofrecer el servicio de transporte privado, se ha posicionado en el segmento de traslado de hotel a hotel, con una flotilla de buses que renueva cada 24 meses.

Esta política de renovación, además de ofrecer comodidad a los usuarios, se convierte en un arma para contar con vehículos más eficientes, con menores emisiones al ambiente, una preocupación que también ha tocado las puertas de esta empresa, por lo que desde hace dos años se incorporó en el Programa de Pago de Servicios Ambientales PPSA de FONAFIFO, por medio del cual se busca la compensación económica, acorde con las emisiones generadas, destinada a la conservación de bosque.



Recientemente Interbus incorporó un nuevo servicio, se trata del Shuttle Hotel Aeropuerto, el cual se negocia directamente con los hoteles interesados en ofrecerlo a sus clientes.

Según comentó Karen Jiménez, Ejecutiva de Proyectos de Interbus, ya varios hoteles capitalinos utilizan el shuttle, con lo que ofrecen un servicio adicional a sus clientes, con una inversión casi nula, ya que la mayoría lo incluye en el cobro de la habitación, siendo a la vez un instrumento de mercadeo.

Tel: 2283- 5573.

## Delta lanza el primer jet regional equipado con Wi-Fi

Para principios del próximo año, los clientes tendrán acceso a Wi-Fi en más de 250 jets regionales de Delta Connection con dos tipos de clase, sumándose a los más de 550 aviones de su flota principal con conexión Wi-Fi.

Delta se convirtió en la primera aerolínea en el mundo en ofrecer servicio de Internet a bordo durante el vuelo en sus aviones regionales al lanzar el servicio en un Bombardier CRJ700 equipado con Wi-Fi y operado por Atlantic Southeast Airlines, un operador de Delta Connection. Delta había anunciado previamente su plan para aumentar el número de sus aeronaves— que actualmente incluye su flota nacional completa con más de 550 aviones — con Wi-Fi a bordo en 250 aviones jet regionales adicionales de los operadores de Delta Connection. Delta será la primera aerolínea en instalar Wi-Fi en toda su flota principal y en la regional de dos clases, un total de más de 800 aviones.

“Con la incorporación de Gogo al servicio de internet a bordo en los aviones

## Nature Air: ¿Cómo adoptar un bosque?

Existen programas por medio de los cuales el estado paga dinero a los propietarios de fincas para que dejen de cortar árboles, es una especie de tregua ambiental, en la que el finquero se compromete a mantener el bosque, pero estos finqueros no pueden vivir del aire, (por más limpio que sea), de esta manera, empresas privadas como Nature Air, aportan económicamente para el mantenimiento de estos proyectos, compensando así la contaminación generada por su negocio, en este caso el transporte. Por este tipo de acciones, Nature Air, fue declarada en el 2004 la primera aerolínea carbono neutro del mundo. En el 2010 compensó la emisión de 37,000 toneladas de dióxido de carbono, con la preservación de 1,200 hectáreas de bosque.

Según comentó Claire Saylor, gerente de mercadeo, todas las fincas protegidas por la compañía se encuentran rodeando el Parque Nacional Corcovado, una región en la que la empresa invierte en otros programas sociales, como Nature Kids, donde reciben lecciones de inglés desde los preescolares hasta sus padres.

“En Nature Air procuramos minimizar nuestro impacto en el ambiente, por lo que realizamos acciones enfocadas en este sentido, hay mucho que se puede hacer, en el Tobías Bolaños recolectamos el aceite que los empleados de la compañía utilizan en sus casas, para convertirlo en biodiesel, y otras empresas se han involucrado, como es el caso de la soda del aeropuerto, lo bueno es que son acciones que contagian a otros, entre más empresas lo hagan más será el impacto para el planeta”, dice Saylor. La gerente de mercadeo asegura que de acuerdo con encuestas realizadas entre sus clientes, un 65% valora la responsabilidad ambiental de las empresas al momento de elegir sus vacaciones. Pero, aunque se trata de una tendencia en franco aumento, el ser carbono neutro no es por sí solo una razón para elegir un medio de trans-

porte, por eso la empresa se enfoca en ofrecer vuelos diarios a 15 destinos locales en Costa Rica, además vuela 4 veces por semana a Nicaragua y otro tanto a Bocas del Toro, con algunas variaciones dependiendo de la temporada.

Saylor asegura que el cliente nacional es uno de los enfoques principales de la compañía, por lo que ofrecen promociones para este público, con tarifas en colones e incluso una página web para ticos.



En el 2004 Nature Air se convirtió en la primera aerolínea carbono neutro del mundo. La empresa presiona a sus proveedores para que sean respetuosos con el ambiente, en el caso de los convenios con hoteles para los planes de vacaciones, solo realiza alianzas con los que tienen Certificado de Sostenibilidad Turística, CST.

Tel: 2549-7560



regionales de dos clases en Delta Connection, más de 81,000 clientes adicionales diarios podrán permanecer conectados al igual que lo hacen a bordo de la flota principal de Delta”, comentó Bob Kupbens, vice presidente de eCommerce de Delta. “Seguimos innovando y liderando la industria con tecnología enfocada en el cliente para que, por ejemplo, puedan rastrear su equipaje, chequear el estado de su siguiente vuelo, revisar su correo electrónico o conectarse a las redes sociales durante el vuelo”.

La instalación de Wi-Fi en los jets de Delta Connection se completará a principios del próximo año. Una vez finalizado, todos los clientes tendrán acceso al servicio.



# Tropics: La mezcla que no puede faltar en su lista

La variedad de sabores así como la facilidad de almacenamiento que ofrece este producto, lo convierte en favorito de miles de bartender's, dueños de restaurantes e incluso chefs en más de 20 países, y ahora en Costa Rica la mezcla para bebidas Tropics es distribuida por Belca FoodService.

Tropics es una novedosa mezcla para bebidas y cocteles 100% natural, no contiene preservantes, químicos, ni sabores o colores artificiales. Los sabores de frutas de Tropics pueden mezclarse para hacer deliciosos smoothies, pero cada bartender puede imprimir su marca creando nuevos cocteles a partir de la combinación de los diferentes sabores, por lo que la variedad es ilimitada.

La versatilidad también se hace presente en las aplicaciones para la cocina por ejemplo las mezclas dulces están de moda así como algunas adiciones a muchos menús como pescado con mango chipotle, e incluso puede ser utilizado para acompañar postres fríos.

Actualmente Belca distribuye 10 diferentes sabores de Tropics lo que permite que los bartenders y especialistas en coctelería le den rienda suelta a la imaginación.

Tropics tiene una duración de 2 años congelado y una duración de 6 meses refrigerado siempre y cuando esté cerrado, después de abierto su vida útil será de 21 días.

Las bebidas Tropics son elaboradas a partir de las mejores frutas recolectadas lo cual hace que la filosofía de calidad esté siempre presente en cada caja de 32 oz.



Tropics de varios sabores.

Si desea más información no dude en contactarse al 2509-2000 o al correo electrónico [servicio.cliente@belca.co.cr](mailto:servicio.cliente@belca.co.cr)



## La mezcla perfecta de la experiencia, asesoría y servicio.

Home and Hotel Supply Group apunta su éxito y sigue creciendo.

“Servir al cliente en tiempo efectivo es nuestra mayor fortaleza empresarial”, asegura el Sr. Allan Vargas, Gerente General de Home and Hotel Supply Group S.A (Catalogos Hoteleros)

Esto es posible, gracias a que la compañía cuenta con sistema de negocio ágil que le permite brindar al cliente soluciones inmediatas a sus necesidades, y dar precios muy competitivos. Hemos simplificado nuestro negocio, de manera que el cliente no tenga que pagar precios altos y logrando que los tiempos de entrega sean bastante oportunos”.

Con 14 años en el mercado, esta empresa costarricense cuenta con amplia experiencia nacional e internacional en la suplencia de artículos hoteleros. Gracias a sus aliados estratégicos, actualmente maneja más de 100.000 productos a elegir como toallas, sábanas, cocinas industriales y equipo de lavandería, importados desde Estados Unidos y distribuidos en todo el territorio nacional, con garantía en calidad y servicio. Suplimos todas las áreas hoteleras, desde habitaciones, cocina y restaurantes, recepción, lavanderías, áreas de juego - piscina, cancha de tennis, gimnasio y toda la gama de artículos que necesite.

Es como que el cliente comprará en un distribuidor hotelero en Estados Unidos, con operaciones de logística en Costa Rica.

Como muestra de su crecimiento, se encuentran remodelando el Showroom contiguo a sus oficinas en Guadalupe, para brindar mayor variedad y comodidad a sus clientes.

### Productos hoteleros

Vargas asegura que es importante hacer notar la asesoría que debe contar las empresas hoteleras durante su proceso de compra. Existen diferencias entre un artículo para uso hotelero y para uso doméstico (en casa), por calidad, uso y manejo, factores relevantes para seleccionar un artículo.

Por ejemplo, una toalla o sábana se recomienda que no sea 100% algodón porque se ve sometido a procesos de lavado con mayor frecuencia, con detergentes más fuertes y a altas temperaturas, que los utilizados en el hogar. Se recomienda que las toallas sean de 86% algodón y 14% poliéster y las sábanas sean 60% algodón y 40% poliéster.

Productos como televisores, planchas, secadoras para cabello, coffee makers que son instalados en las habitaciones, también tiene sus características diferentes a los electrodomésticos para casa. Aunque en apariencia son similares, cuentan con un sistema de auto apagado por seguridad y ahorro energético. Los televisores se pueden programar para enviar mensajes de bienvenida al huésped, información sobre los restaurantes y servicios del hotel, incluso para hacer el check out.

Vargas recomienda asesorarse adecuadamente antes de invertir en los equipos. La ética sigue siendo el mejor parámetro para hacer negocios con transparencia, procurando el bienestar de sus clientes.

Catálogos Hoteleros | Tel.: (506)2281.3536 - Fax:(506)2281.3534  
gerencia@catalogoshoteleros.com • customerservice@catalogoshoteleros.com  
Web: www.catalogoshoteleros.com

Vinos, galletas y paté, son algunos de los productos que amplían el portafolio de Alpiste, para deleitar exigentes gustos.

#### Grottoli:

Galletas con chispas de chocolate de marca italiana Divella. Su delicada masa se funde con el chocolate, y el resultado es una galleta simple pero deliciosa. Ideal para acompañar té o café.

Otras opciones también disponibles son la Ottimini al limón, una galleta crujiente con un delicado aroma a limón, y las Ottimini de arroz y maíz, en versión integral y natural.

Disponibles en empaque de 440 gramos.



#### Martiko:

Este es uno de los productos gourmet de la empresa española Martiko, que desde 1986 se dedica a la cría de patos cebadas al maíz, los cuales junto con las ocas forman la tradicional base para la producción de los auténticos foie gras, denominación que las normas europeas reservan para los hígados grasos cebados al maíz.

Algunos de los productos son: mousse de oca, mousse de pato al oporto, mousse de salmón ahumado, paté de pato al jerez, paté de pato a la pimienta verde y paté de pato al armagnac. La diferencia entre el mousse y el paté, además de los ingredientes y sabores, es que el mousse es ligero y aireado, mientras que el paté es untuoso y firme. Ideales para bocas, pan, acompañar vino!

#### La esencia de la naranja y el limón

La Aranciata (naranja) y Limonata (limón) San Pellegrino caben en la categoría de bebidas gasificadas alternativas, y se distinguen por su sabor natural, refrescante, que conserva las características de esta bebida tradicional italiana.

Esta bebida puede tomarse sola, o como acompañante de vodka. Alpiste también distribuye Old Tonic, también conocida como agua quinada.



#### Colonia Las Liebres:

Bonarda es una uva italiana proveniente de la región de Piemonte, que llegó a Argentina a finales de 1800. Colonia Las Liebres es un monovarietal 100% Bonarda, que proviene de viñedos de más de 30 años. El secreto para preservar la frescura de la fruta y la pureza de la uva, es que no recibe tratamiento en barricas de roble.

Colonia Las Liebres es un vino desarrollado por la Bodega Altos Las Hormigas, ubicada en Mendoza Argentina.

**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](mailto: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](http://www.cambro.com/elements)

(714) 848-1555



# CAMBRO®

TRUSTED FOR GENERATIONS™