

Apetito

La revista para hoteles y restaurantes

Oro para Costa Rica

Edwin Solís arrasó con dos medallas de oro en la Copa Culinaria Regional P20



Especial de Exphore

- 24 Reto Barista con aroma de mujer
- 26 Diseño del baño ganador
- 28 Casi 5 mil visitaron la feria
- 32 Directorio Exphore



Revista *Apetito*

CORREOS
DE COSTA RICA

PORTE PAGADO
PORTE PAYÉ **PERMISO N° 130**



**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.



Todo en proveeduría, para hoteles,
restaurantes, bares, instituciones, etc.

Nuestra calidad, compromiso y servicio al cliente
son los ingredientes que usted necesita para
hacer de su negocio, un excelente negocio.



FOODSERVICE

BELCA Costa Rica

Tel: (506) 2509-2000 . Fax: (506) 2239-0147
1 Km oeste de la Firestone. La Ribera de Belén.
Heredia, Costa Rica

www.belcacr.com

BELCA Honduras S.A. de C.V.
Tel: (504) 551-1858 . Fax: (504) 551-1859
Boulevard a Puerto Cortés,
Zona Río Blanco

BELCA Guatemala S.A.

Tel: (502) 6628-7000 . Fax: (502) 6628-7010
Villanueva, Guatemala

Síguenos en:





Karl Hempel
karl.hempel@eka.net

Por cual regresar.

Sentados hace 30 minutos esperamos la llegada de otra pareja al restaurante, El tiempo pasa lento pero extraño, hasta que nos damos cuenta de que estamos en el lugar equivocado. Ups. Pedimos la cuenta de las dos bebidas naturales que acompañaron la espera y el mesero que nos dice que no nos preocupemos, que las bebidas son cortesía de la casa.

Contraste.

Con otra pareja en otro momento visitamos un restaurante, pedimos cuatro platos y uno llega a destiempo y mal, simplemente mal.

El chef entiende la situación, toma el platillo y trae el nuevo corte.

Pero ya es demasiado tarde, tres comemos en un momento y el cuarto integrante espera, luego nosotros esperamos mientras la otra cena. Mmm.

La pregunta es, ¿Cuál de los dos restaurantes logrará que regresemos?

Espero que disfruten esta edición y como siempre quedo a la espera de sus comentarios.

P.S. Estuve en Managua y por supuesto fui a Los Ranchos. Qué bien, buena carne y sobre todo, buen servicio.

Karl Hempel
Director

Contenido

9. Aperitivos

10. Cartas

15. Productos Nuevos

16. Aperitivos

20. Expositores Internacionales

22. Copa Culinaria Regional:
Oro quedó en Costa Rica

24. Reto Barista:
Una mujer que retó y ganó

26. Premio XHR:
El diseño de dos baños 5 estrellas

28. Visitantes:
Casi 5 mil llegaron a la feria

30. Premios:
Los favoritos del público

32. Directorio de Expositores:
Todos los contactos para que sigan haciendo negocios.





2011 LAVAZZA CALENDAR - Ph. Mark Seliger

LAVAZZA

La Bevanda Italiana

AUTHORIZED DISTRIBUTOR

LAVAZZA
ITALY'S FAVOURITE COFFEE



mi
Sala
LAVAZZA

LAVAZZA **BOULEVARD**
CAFÉ



✉ info@lbicr.com ☎ 4000-CAFÉ (2233) ☎ 4030-8390

75 m. oeste del Estadio Nacional, contiguo a Aerocasillas, Boulevard de Rohrmoser.



Shirley Ugalde
shirley.ugalde@eka.net

El famoso pelo en la sopa...

En una reciente entrevista, que no viene al caso el detalle, le pregunté a un chef qué hacen ellos en el caso de que un cliente se queje, y sin pensarlo me respondió, "el cliente nunca, nunca tiene la razón... pero nosotros le damos el beneficio de la duda". ¡A manera de broma, claro está! Luego me explicó los diferentes protocolos que tienen en caso de las quejas más comunes, y que por supuesto sus saloneros manejan con detalle.

Si alguien asegura que la comida no le gustó, pero ya se comió dos terceras partes del plato o casi todo, hay que dudar, pero si solo probó y asegura que hay algo mal, se le cambia y no se le cobra el plato.

Le hice esa pregunta, porque me había pasado algo desagradable en un restaurante y me parece que es necesario tener una línea a seguir en caso de...

Les cuento, y ustedes me dicen qué opinan de la situación. Hace unos días fui a almorzar con tres amigas por allá en San Pedro. A una de ellas le salió un pelo en el plato, hasta aquí nada fuera de lo común, lo que sí fue extraña fue la actitud del salonerero. Primero se llevó de mala gana el plato, luego de un rato regresó y le preguntó ¿qué, quiere que le traiga otra cosa? No, la verdad no quiero nada, dijo ella.

Las demás estábamos por terminar, así que seguimos en la conversación, que hasta entonces era amena. Unos minutos más tarde el mismo salonerero nos interrumpió, tratando de justificar el origen del pelo y nos preguntó que si no sería de una de nosotras, - Eso puede ser; que se le cayó a alguna de ustedes, o como están aquí cerca de la calle, seguro que se metió por ahí, claro, (y siguió...) aquí también salen pelos, no es que esto no pase, pero digo, puede ser que sea de alguna de ustedes.

A manera de broma le dijimos que le hiciera pruebas de ADN, al final, pagamos



y salimos riéndonos, era imposible una situación más extraña en un restaurante ¿qué más se puede hacer?.

Lo cierto es que en la mayoría de lugares siguen la política de ponerse los guantes con el cliente y buscar las maneras de "ganarle" la partida, ¿vale la pena discutir?. El pelo es lo de menos, ¡hasta en las mejores familias pasa! pero la diferencia está en la forma en que se aborda la situación.

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
Daniel Piedra Brenes

directora eventos

Carolina Martén
carolina.marten@eka.net

circulación

Andrea Moodie ext. 152
suscripciones@eka.net

colaboradores

Hugo Ulate
Yajaira Chung
Susana Alfaro
Milagro Arias

Fotografía de Portada

Susana Alfaro

Apetito

La revista para hoteles y restaurantes

Tel.: 2231-6722 Fax: 2296-1876
Apartado 11406-1000
San José, Costa Rica

www.apetitoenlinea.com



- Revista Apetito
- Expo Hoteles & Restaurantes (EXPFORE)
- Expovino Costa Rica



@revistaapetito
@expovino



World Trade Center Miami presenta

16ª EXPOSICION Y CONFERENCIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

RESERVE SU STAND Y PARTICIPE COMO EXPOSITOR

conozca y reúna con más de 7,300 compradores de los EEUU y las Américas.

VISITE PABELLONES que ofrecen especialidades representando a Algeria, Argentina, Atlantic Canada, Brasil, Canada, Italia, Perú, Tailandia, Turquía y los Estados Unidos.

DESCUBRA nuestra exposición de nuevos Productos donde se destacan productos lanzados al mercado en los últimos doce meses.

DEGUSTE productos manufacturados en más de 17 países los cuales tienen pabellones de exhibición representando a las Américas y otras regiones del mundo.

HAGA citas por adelantado con los principales productores de la feria.

FORME nuevas alianzas y estrategias con compañías que le aumentarán sus ventas de diversos productos.

ESTABLEZCA una red participando con más de 7,300 colegas de 83 países, en nuestros innovadores seminarios y talleres de trabajo que enfatizan métodos de incrementar negocios.

CONOZCA más de 500 expositores y pruebe los mejores productos de la industria de alimentos y bebidas.



Menu

**24 y 25 de septiembre
de 2012
Miami Beach
Convention Center, Hall C**



Código especial de prioridad de registraci3n: REVAPE

Patrocinadores



**RESERVE SU STAND AHORA!
REGISTRACION GRATUITA LIMITADA!**

www.americasfoodandbeverage.com

Contact: 305-871-7910 o rmorales@worldtrade.org





12,398 personas han leído esta edición digital en www.apetitoenlinea.com

Reciba una Suscripción Anual de Cortesía*

Ingrese a www.apetitoenlinea.com y complete el formulario, llámenos al Tel.: (506) 2231-6722 ext 152 o escribanos a suscripciones@eka.net y le enviaremos la revista impresa.
*Aplican Restricciones

Más información



Anúnciese en Apetito y reserve su stand en EXPLORE 2013 y Expovino 2013

Guillermo Rodríguez
guillermo.rodriguez@eka.net
Cel. (506) 8997-1651

“Hágase fan de nuestras páginas en facebook y manténgase informado de las novedades, productos y servicios del sector gastronómico y hotelero”.



Cartas

Inconforme con atención en Exphore

Buenas, tengo una queja con el evento este año, soy estudiante del sector, futuro empresario, a mi persona como a varios compañeros de mi carrera nos pasó que, al llegar a los stands, veían que éramos estudiantes y nos ignoraban. Esto me indignó demasiado, yo tenía muchas ganas de ir este año. Vi muchas empresas con modelos para atraer gente, pero sin conocimiento de lo que estaban ofreciendo, y a decir verdad no voy a ver mujeres, voy con el fin de conocer más del área y los productos, pero es muy difícil cuando te atiende alguien que no sabe, y lo que más me molestó fue que al llegar a un stand, donde tenía intenciones de comprar un producto, en el momento que llegué estaban dos personas, una vio mi identificación, al ver que decía estudiante, siguió enviando mensajes por su celular y la otra atendió a dos personas que entraron después, la diferencia es que ellos eran de un hotel, en fin, somos el futuro del sector y no creo que deberíamos ser tratados así, muchas gracias

Att.
Esteban Vargas Flores
Estudiante

Nuestros puntos de distribución

Encuentre ejemplares de Apetito en:



Claves para elegir el uniforme

aperitivos



Al momento de elegir un uniforme para los empleados, son muchos los detalles que se buscan, desde colores que resalten nuestra marca, comodidad, funcionalidad y claro, nadie quiere usar un uniforme aburrido o pasado de moda.

Ninon Mesina es una chef que llegó hace varios años a Costa Rica, y una de las primeras cosas que notó es que no había suficiente oferta de gabachas, por lo que decidió iniciar un negocio en este nicho.

Ella es co fundadora de ABC Uniforms, representante en el país de reconocidas marcas mundiales como ChefWorks en uniformes y Birki's, una línea de calzado alemán, para trabajo de alto impacto.

Mesina asegura que las telas utilizadas en la fabricación de los uniformes de la marca ChefWorks, son especialmente tejidas para durar, "en las telas tradicionales los hilos se disponen en forma vertical y horizontal, pero en estas telas los hilos de poliéster y algodón se entrelazan en forma diagonal de manera que impiden que se adhieran manchas y además le permite respirar, lo cual es muy importante para nuestro trabajo".

ChefWorks es la línea de uniformes para el gremio de cocina de la marca UniformWorks, que cuenta con diseños para mucamas, saloneros, mantenimiento, recepcionistas, gerentes, lo que ofrece mayores posibilidades de crear diseños que unifiquen la empresa.



La marca ChefWorks sólo da la representación de sus productos a personas que trabajen directamente en algo relacionado con el sector gastronómico. En Costa Rica esta marca es representada por la chef Ninon Mesina.



Tel: 2290-2221



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

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



aperitivos



Una de las esquinas más visitadas en Exphore 2012 fue la de Distribuidora Isleña. Ellos instalaron el Beer Pub, donde dieron degustaciones de las cervezas que importan. ¡Muy pocos se resistieron a probarlas!



¿Quiere probar de nuevo?
Contáctelos al teléfono: 2293-0609.

La elegancia en una vajilla de cartón

Cuando pensamos en vajilla de cartón inmediatamente se nos viene a la mente el color café y las posibles complicaciones que podría traer servir comida y líquidos en una superficie u contenedor cuya base es de papel. Sin embargo, hoy el mercado ofrece una opción innovadora que desafió todos los mitos en torno a este material.

Se trata de la vajilla de cartón BioWare que es 100% amigable con el medio ambiente sin sacrificar calidad y resistencia. "Buscamos que sean lo más finos posibles, sin dejar de lado la importancia de ofrecer un producto funcional y de calidad", comentó Dirk Nevermann, Gerente de BioWare.

La vajilla de cartón es biodegradable y su línea ofrece desde platos, cajas, bandejas y vasos hasta cubiertos de madera desechables, todos soportan altas temperaturas, son aptos para microondas y no contienen recubrimientos sintéticos.

Los platos se degradan en un periodo de 6 semanas mientras las cajas tardan alrededor de 10 semanas. En el caso de los vasos, cuentan con doble pared que aísla tanto el calor como el frío y evita la condensación por fuera.



La vajilla está libre de plásticos y demás polímeros no degradables y es apta para el uso institucional.



Distribuye Bioware • Tel: 2239-8704 • bioware@racsa.co.cr



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

AMENICORP

AMENICORP LTDA | San José | Costa Rica
TELEFONO +506 2235 5259 | FAX +506 2235 5259 EXT 204
SITIO WEB www.amenicorp.com | E-MAIL info@amicorp.com



AMENICORP

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

distribuidor autorizado:

 marietta

disponibles también productos:





Arepas libres de gluten

La gama de productos sin gluten crece día con día, pues cada vez son más las empresas que ofrecen productos aptos para celíacos. Esta vez es el turno de las arepas tipo colombianas La Antioqueña que recientemente lanzó una línea de pan libre de gluten.

La línea incluye: Arepizza, Pan de Bono, Pan tipo Biscuit y Pan tipo Biscocho suave, todos están ya preparados y sólo requieren ser horneados o calentados de 5 a 15 minutos según indiquen las instrucciones.

Los productos están hechos de maíz, son una fuente rica en fibra, no contiene grasas trans, preservantes ni colores artificiales.

Otros productos que adaptaron sus fórmulas para ser libres de gluten son las esencias de vainilla tradicional y claro de Vainol y la fórmula de masa instantánea, Instamasa.



Distribuye Costa Rican Food Group
Tel: 2222-2272
gerencia@costaricanfood.net



Distribuye: Delika by Gourmet Imports
Tel: 2239-1019
info@delika.cr



Roner: cocinando a vapor

Quienes pasaron por el stand de Delika seguro notaron que el chef estaba cocinando las carnes de una forma poco convencional. Se trata del sistema Roner, (water circulator), una máquina que cocina a vapor productos empacados al vacío.

Según nos explicó el chef, al empacarse al vacío, la ausencia de aire permite que los jugos de la carne se mantengan, dando un sabor más intenso y una mejor textura. Aseguró que se trata de una opción interesante para hoteles y restaurantes que tienen capacidad de trabajar con productos al vacío, ya que esto les permite adobar las carnes, empacarlas y almacenarlas para disminuir el desperdicio.

Eso sí, se requiere de tiempo, ya que el Roner cocina a una temperatura promedio de 55 a 65 grados centígrados, por lo que es ideal para cenas planificadas, como es el caso de las bodas o los servicios de catering, donde ya se sabe la cantidad de porciones a servir.



- Equipo de Cocción y Refrigeración
- Línea completa de Utensilios
- Mobiliario en Acero Inoxidable
- Desarrollo de Proyectos



Tel (506) 2443-1116 Fax (506) 2441-5298 - Alajuela 100 mts este del casino Fiesta - Costa Rica

FABRICANTES e IMPORTADORES DIRECTOS



VULCAN Calidad sin comparación

Precisión, durabilidad y retorno de la inversión. Características de la mejor marca de equipo de cocinas comerciales por 130 años.



Cotice con nosotros Tel.:2223-0111 www.kr.co.cr



aperitivos

Una fábrica de sabor

En esta fábrica el sabor es el factor más importante y las recetas tradicionales y familiares se convierten en productos mercadeables. La Fábrica del Sabor, FAS, tiene como objetivo industrializar y desarrollar recetas de platos, bocadillos y postres para cafeterías, restaurantes y hoteles.

En FAS las recetas de los clientes se analizan para maximizar su sabor y lograr una transformación en un producto que tenga éxito en el mercado. De esta manera si usted tiene una idea de un producto, una receta familiar que desea comercializar o desea desarrollar una marca privada, en FAS pondrán bajo la lupa sus productos e ideas para hacerle los retoques necesarios con el fin de adaptarlo al gusto y exigencias del mercado.

“Queremos impulsar el emprendedurismo en el país, siendo facilitadores de desarrollo pero siempre manteniendo muy altos los estándares de calidad y sabor.” comentó John Paul Williams, Gerente de Ventas de FAS. El ahorro es otro factor importante pues al utilizar la Fábrica se evita la inversión en maquinaria, personal, instalaciones y distribución.

Además de tener la capacidad de desarrollar marcas y productos, FAS cuenta con una carta de productos a disposición del cliente.



FAS La Fábrica del Sabor

Tel: 2217-2603

jwilliams@fascr.com

NUEVO

Natural Garden

Tel: 2256-8106 / 2223-3082 Fax: 2223-3082 - www.ancyfer.com

Premium Aloe Vera Drink

ANCYFER
大榮貿易公司
Productos Orientales

MÁQUINAS VENDING & PROFESIONALES S.A.

Royal



Aroma



Rubino 200



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



Tel.: 2291-1151

Diagonal a oficinas centrales de Pizza Hut,
Pavas Condominios Zora, Local No. 15

E-mail: info@maqvenpro.com • www.maqvenpro.com

Distribuidor autorizado:



Velas sin llamas...



aperitivos

Lograr un ambiente acogedor sin el riesgo de accidentes o incendios es posible gracias al desarrollo de este nuevo producto que Delika by Gourmet Imports presentó en Exphore 2012. Se trata de las velas que operan con batería y que dan como resultado una luz exactamente igual al de una vela de cera, pero sin los riesgos que conlleva el manejo de llamas en hoteles o restaurantes.

Otra de las ventajas de este producto es que puede utilizarse en interiores o exteriores, no se calientan, no hay derrame de cera y no es necesario estar pendiente de encenderlas, ya que cuentan con un sistema de encendido que se programa para que todos los días se enciendan y apaguen a la misma hora.

Las velas electrónicas están disponibles en varias presentaciones, tamaños y colores. Además, cuentan con bases plásticas para exteriores, o bien bases de cera para simular la vela original, para dar una mayor calidez a un espacio interno.



¿Sabía usted que cuando se queman velas de cera tradicionales producen las mismas emisiones de toxinas que la gasolina y el diesel, tales como benceno y formaldehído? Bueno esto es otra razón más para dejar de utilizar estos productos y sustituirlos por velas electrónicas, las cuales funcionan con baterías recargables.



Distribuye: *Delika by Gourmet Imports*

Tel: 2239-1019

info@delika.cr

STAALTEC

- Mobiliario en Acero Inoxidable
- Corte Especializado
- Estaciones de trabajo
- Fregaderos

 KEITH &
RAMIREZ

Collice con nosotros
info@kr.co.cr | www.kr.co.cr
T. (506) 2223-0111





Gánese más clientes

En Exphore, la empresa Soluciones Integrales presentó al sector hotelero una alternativa de cómo ganar más clientes a base de información y entretenimiento, con su producto Señalización Digital.

Carlos Hernández, Gerente de Ventas de Soluciones Integrales, explicó que se trata de una serie de pantallas digitales o un sistema conocido como señalización digital con pantallas multi-touch, programables, en las que los clientes pueden informarse, por ejemplo, sobre los servicios que se ofrecen y a la vez entretenerse con vídeos musicales o televisión.

"Es un sistema Ez Sing Tv de pantallas 24/7, sumamente sofisticado y con todo lo necesario para que los clientes hoteleros hagan de su espera o estancia, un rato más ameno", indicó Hernández.



Las pantallas interactivas que ofrece Soluciones Integrales M son una herramienta que otorga a los clientes publicidad con entretenimiento.



Distribuye: Soluciones Integrales

Te.: (506) 2437-4198

www.solucionesintegralesm.com

HIELO,
su mejor socio

No permita que la falta de un repuesto afecte su negocio!

Repuestos, filtros y accesorios para:	SCOTSMAN MANITOWOC ICE-O-MATIC CORNELIUS	FOLLETT HOSHIZAKI VOGT HOWE
---------------------------------------	---	--------------------------------------

PROREPUESTOS Bajo el respaldo de:
T. 2223-0111 | inforep@kr.co.cr | www.kr.co.cr

Éxito en cada detalle

SUNNEX
www.sunnex.com.hk

100% ACERO INOXIDABLE

Utensilios especializados para un buffet inolvidable

Línea Institucional hoteles y restaurantes — **yamuni mayoreo**

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

Novedades en Exphore

Las estrellas hicieron su aparición en Exphore. Las empresas participantes lucieron sus mejores productos para atraer a sus clientes con negociaciones de alto valor y ventajas.



Mobiliario exterior para piscinas y playa. Ideal para hoteles. Marca Balliu, de fabricación española. Garantía de 3 años. Se pueden personalizar.

Distribuye: Macrocomercial
Tel.: (506) 2293-6970



Granizadora eléctrica de 1 y 2 tanques, con capacidad para 12 litros cada uno. Garantía de 1 año. Se cuenta con todo el stock de repuestos. Cuenta con luz LED.

Distribuye: Jopco
Tel.: (506) 22153545



Estufa maestra de lámina negra, con pintura epóxica y freidor a gas. La parte superior es en acero inoxidable. Tiene 4 quemadores de fierro fundido. 26 mil BTU. Asador con carbón volcánico. Sistema de doble rayado para carnes rojas, pescados y mariscos. Plancha Cold Rolled de 5/8 de espesor. Freidor a gas de 4 litros. Válvulas garantizadas por 5 años.

Distribuye: Equipos AB
Tel.: (506) 2239-5516



Línea Premium Castillo del Roble. De la familia Cinta Azul: jamones, salchichas, salchichón, paté.

Distribuye: Cargill C.A.
Tel.: (506) 2298-1742

Productos nuevos



Horno marca Dicte. Fabricado por Corporación Industrias del Pan. Modelo HR45/65/18D. Ideal para panaderías. Produce 90 baguettes cada 28 minutos. Netamente costarricense.

Distribuye:
Corporación Industrias del Pan
Tel.: (506) 2258-2244



Molinos alemanes Mahlko Nig. Molinos de sobredemanda, no contienen cámara dosificadora, por lo que el café es más fresco. Reducen el desperdicio, al tener contador de café mediante una tarjeta electrónica contadora para un mejor control.

Distribuye: La Máquina del Café
Tel.: (506) 2234-0380



Espejito, espejito...

Ahora los clientes de los hoteles podrían tener la posibilidad no solo de acicalarse en el baño de la habitación, sino gozar de otras comodidades como tener televisor en el mismo espejo.

Precisamente, ésta fue una de las novedades que Provehotel lanzó en Exphore y en la que según explicó Ana Lucía Valencia, del Área de Ventas, el espejo viene con o sin marco, y el televisor se puede colocar en varias posiciones del espejo y hacerse de varios tamaños a gusto del hotel.

Incluso se le puede adaptar la computadora, y viene con un control sumergible para poder ver televisión desde la tina de baño.

“Es sumamente versátil y programable, e incluso es posible incluir un canal con información del hotel”, agregó la representante.

De acuerdo con Valencia, hasta el momento el producto ha tenido mucha aceptación. “Las empresas hoteleras deben estar al día con la tecnología, pues los clientes así lo esperan”.



El espejo con televisión de Provehotel busca revestir a los hoteles de la última moda en entretenimiento y tecnología.



Distribuye: Provehotel
Tel.: (506) 2249-4991

FrontHotel
Software para la gestión integral de **Hoteles y Cadenas**

Gestión en tiempo real:
Central de Reservas por Internet, Recepción, Restaurantes, Salones y Banquetes, Tiendas, Gimnasio, Almacén, Contabilidad y Finanzas, Spa y Golf con la misma solución

¡NOVEDAD!
Con un sólo **click**

Revenue Management
¡Optimice sus recursos y anticipese a la competencia!
Actualice precios y disponibilidad de habitaciones de forma automática
¡En todos los canales de internet!

Curidabat, de la POPS 300Sur y 100Este, casa 55
San José - Costa Rica
Tel. 2283-1585 / Fax. 2283-1481
info@xtekcr.com

XEG Software

Avanzamos hacia la **C-Neutralidad**

floresc

floresc
Te hace parte del equilibrio

FLOREX llevó a cabo un proceso de gestión en carbono neutralidad serio, medible y transparente, basado en la norma nacional, hasta desembocar en la compensación de las emisiones que no pueda reducir. El proceso forma parte del Programa País, liderada por la Dirección de Cambio Climático del MINAET para la oficialización de los procesos relacionados con el reporte de inventarios de gases de efecto invernadero (GEI) y la aplicación de la norma nacional: "Sistema de Gestión para Demostrar la Carbono Neutralidad".

Productos de Limpieza Realmente Amigables con el Ambiente

Línea para el Hogar

Línea Industrial

www.floresc.com | /floresc costa rica

No gaste en destaqueos

Cuando en los hoteles se presentan problemas de tuberías y desagües taqueados, o se recurre al plomero o bien a los albañiles, y de repente, si el problema es por ejemplo en la cocina, hasta se podría ocasionar un caos con pérdida de tiempo, mientras se ubica el problema y se hace la reparación.

Capris quiso contribuir con eficiencia en los hoteles y para ello puso a disposición su nueva máquina destaqueadora para tuberías que van desde 32 mm a 100 mm de diámetro, tanto para exteriores como interiores.

Gerardo Gutiérrez, Gerente del Área de Mercadeo de Capris, indicó que la máquina se puede usar en el destaqueo de lavatorios, baños y cocinas.

"Un hotel no se puede dar el lujo de perder mucho tiempo en solventar este tipo de inconvenientes, sobre todo en momentos en que tiene total ocupación. Para este tipo de problemas se requieren soluciones eficientes", sostiene Gutiérrez.



La máquina destaqueadora de Capris, ideal para hoteles, se adapta a tuberías que van desde 32 mm a 100 mm de diámetro



Distribuye: Capris
Tel: (506) 8000 CAPRIS

Desde **Cepillos industriales** hasta una **escoba**.

PROLIM: la solución integral en limpieza.

Venta al por mayor y al detalle de productos, suministros y equipos de limpieza.



€39.500_{LI}

ZTD-036A-6
Balde con
escurridor
36 litros
color amarillo.



€35.000_{LI}

ZTL-240 D
Basurero
240 litros.



€490.000_{LI}

97564
Cepillo Industrial
TORNADO en 20
pulgadas,
incluye porta pad,
175 rpm.



€7.500_{LI}

**Palo de Piso de
fibra de vidrio** con
prensa de cambio
rápido. Incluye
gratis "trapeador
blend color azul".



PROLIM
Productos de Limpieza Industrial

*Precios incluyen impuesto de ventas.

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



aperitivos

LAVAZZA: Italia en una cápsula



LAVAZZA BLUE, es un sistema exclusivo con cápsulas que asegura siempre un exquisito espresso cremoso y aromático. Gracias a un sistema sofisticado e innovador de extracción del café: al atravesar la cápsula, el agua permite su perforación gracias a un filtro acabado en punta y regulando la presión en la cápsula se crea una pre infusión para obtener un excelente aroma y sabor.

Uno de los principales inconvenientes que durante muchos años preocupó a los fabricantes de café del mundo, fue mantener el sabor y aroma del producto original. Con la tecnología, este problema quedó atrás, y ahora las cápsulas de café logran preservar el producto intacto.

La experiencia de un espresso italiano quedó atrapado en una cápsula bajo el nombre de BLUE: Best LAVAZZA Ultimate Espresso, exclusivo de esta fabricante italiana, que por cierto fue presentado en la Exphore por su distribuidor en Costa Rica y además, resultó elegido por los visitantes de la feria en la categoría de producto innovador.

LAVAZZA BLUE, es el sistema de diseño compuesto por la máquina y la cápsula mono dosis auto protegida, que permite tener siempre a disposición el placer de un espresso de calidad, cremoso y aromático. La amplia gama de cápsulas satisface cualquier modalidad de consumo, desde el espresso italiano hasta el café largo o el clásico cappuccino.

LAVAZZA BLUE ofrece diversas máquinas que, por tamaño, rendimiento y funciones, pueden adaptarse perfectamente a cualquier tipo de negocio. Su facilidad de implementación es ideal para el segmento de oficinas, empresas e instituciones, como también para el sector de hoteles, restaurantes, cafeterías y tiendas de conveniencia.



La Bevanda
Italiana

AUTHORIZED DISTRIBUTOR
LAVAZZA
ITALY'S FAVOURITE COFFEE

✉ info@lbicr.com

☎ 4000-CAFÉ (2233)

☎ 4030-8390

75 m. oeste del Estadio Nacional, contiguo a Aerocasillas, Boulevard de Rohrmoser.

Mayor Selección y Calidad... Más Práctico y Limpio...

LAVAZZA BLUE, ofrece un gran surtido de mezclas espresso seleccionadas para satisfacer cualquier paladar. Con las cápsulas, servir el espresso perfecto nunca ha sido tan fácil. El personal no necesita una formación específica. Las cápsulas estan listas para su uso inmediato! Son más higiénicas y la elaboración es automática. No hay que preocuparse por los errores: la calidad de la taza es constante y siempre superior!



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

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

POS Software

AMIGABLE, ACCESIBLE Y COMPLETO



Con más de 40.000 instalaciones alrededor del mundo, reduciendo costos y mejorando el servicio en restaurantes.



¡El sabor que todos quieren!

Ideal para resaltar el sabor de sus platillos



Su hotel merece una moderna vajilla de excelente calidad

Arcoroc
Professional

- 3 veces más resistentes a golpes y desportilladuras que una vajilla de porcelana
- Superficie reforzada perfectamente lisa y no porosa
- Resistente a ralladuras de los cubiertos

Zenix
Fine Quality • High Resistance

Línea Institucional hoteles y restaurantes

yamuni mayoreo

Yamuni Mayoreo Tel. 2255-2066
De McDonald's Sabana 200 mtr. al este

www.yamuni.com

Variedad del Mundo

Cada año es más frecuente la visita de representantes internacionales, quienes llegan a apoyar a sus distribuidores nacionales y a presentar las más recientes innovaciones de sus productos.

Toda la feria en 3x2

Julio Mata, representante de HotelRestaurantSupply, llegó a la feria desde Miami, provisto de unas cuantas muestras y algunos catálogos, para mostrar su amplia oferta. Y es que Mata nos comentó que con su empresa tiene la capacidad de poner en el hotel o restaurante cualquier producto que sus clientes requieran. "Somos un gran catálogo, nosotros le traemos lo que nos pidan. Es muy sencillo, lo único que el cliente tiene que hacer es elegir el producto, la cantidad, el color, el tamaño, realizar el pago con tarjeta o por transferencia y nosotros nos encargamos de la logística de entrega".



Julio Mata, representante de HotelRestaurantSupply, "dependiendo del producto, cantidad y tamaño, la entrega puede durar tres días o más, los clientes hacen sus compras, sin preocuparse de la logística de entrega, sólo eligen y pagan, y el resto del trabajo lo hacemos nosotros".



El brasileño Anderson Tavares, encargado de ventas de Centroamérica y el Caribe, estuvo en la Exphore, apoyando a su distribuidor Ajinomoto Costa Rica, con él Víctor Solano Asenjo, gerente comercial, Rosa Better Delgado, gerente administrativa, Roberto Marín López, gerente general y el chef internacional José Saavedra Arguedas.

Sabor extra

El Ajinomoto es un ingrediente muy utilizado en el mundo para realzar el sabor de las comidas, y también es el nombre de la empresa que trae este producto a Costa Rica. Anderson Tavares, encargado de ventas de Centroamérica y el Caribe, estuvo de visita en el país con motivo de la Exphore 2012, y nos contó que el ajinomoto, o glutamato monosódico es un producto aprobado por la FDA de Estados Unidos, y su principal uso es resaltar el sabor de las comidas. Este ingrediente se encuentra en forma natural en productos como el tomate, el queso y el azúcar. En el caso del ajinomoto que ésta empresa importa a Costa Rica, es extraído de la caña de azúcar, esto por la disponibilidad de este producto en Brasil, donde se encuentra la fábrica.

Además del glutamato, cuentan con otros 22 productos para Food Service tales como condimentos, sazonadores, consomés, mezcla para sopas, bases para salsa blanca y oscura, puré de papa, extracto de tomate, entre otros.

para Costa Rica

Fuerza y desempeño

Para los que tenían alguna duda sobre la fuerza de los equipos San Son, Javier Escamilla vino desde México para demostrarlo. Y es que Escamilla no se conforma con describir su resistencia, sino que se sube a las puertas de los hornos y cocinas sin ningún temor; pues conoce de primera mano estos productos y sabe que se trata de equipos hechos para durar:

“San Son se caracteriza por dos cualidades principalmente que son equipos resistentes y de alto desempeño que se traducen en ahorro de tiempo y combustible con excelentes resultados en el acabado de los alimentos. Es un producto fabricado en México desde hace 60 años y representado en forma exclusiva en Costa Rica por Equipos AB”, comentó Escamilla.



Javier Escamilla, Representante de San Son México, “San Son es una marca de la que los mexicanos nos sentimos orgullosos, nuestros equipos se encuentran en Costa Rica desde hace 5 años con una excelente aceptación”.



Hotelería • Gastronomía • Hogar

¡Belleza para sus ojos, distinción para su mesa!

Ponemos a su disposición nuestra línea completa de recipientes de vidrio, para vestir su mesa de elegancia y distinción, apoyados en las mejores marcas existentes en el mercado.





A Libbey Company



FOODSERVICE

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

www.tipscr.com





“El oro no se gana, se pierde”

En una Copa Culinaria todos los participantes inician la competencia con oro, sin embargo conforme son calificados por los jueces van perdiendo puntos y esto hace que pierdan el oro. Conservar una medalla de oro implica no perder puntos en ninguna de las categorías. Ha sucedido que en una Copa Culinaria se entregan primeros lugares con medallas de plata o bronce, porque ninguno de los participantes logra la máxima categoría, por eso se dice que los participantes no compiten contra los demás sino contra ellos mismos.



Oro, sudor y lágrimas en Copa Culinaria 2012

Edwin Solís ganó este año dos medallas de oro en la categoría Pastelería, en la Copa Culinaria Regional, que tuvo lugar en Exphore 2012.





Este año la Copa Culinaria Regional dejó un dulce sabor en la boca de los ticos, pues la sorpresa llegó con el Oro en dos de las categorías de la competencia, así como varias medallas de plata.

Los equipos de la Asociación Nacional de Chef en las Categorías de Senior en Equipo y Pastelería Individual, liderados por el chef pastelero Edwin Solís, fueron los acreedores de la máxima calificación, logrando dejar el Oro en el país. "Obtener un Oro en una Copa Culinaria es muy difícil, se trata de una calificación perfecta", comentó Carolina Coronado, Ex Presidenta de la Asociación Nacional de Chef, y Organizadora de la Copa Culinaria Regional.

Coronado recalcó como un motivo de orgullo el hecho de que este año la Copa se quedó en el país, además de la gran cantidad de medallas de plata y bronce que obtuvieron los equipos nacionales frente a sus colegas extranjeros. Solís se mostró satisfecho con el logro, y aseguró que en el 2013 su participación en la Copa Culinaria Continental, que se realizará también en Costa Rica, será como entrenador de equipos de la Asociación Nacional de Chef. "Queremos que Costa Rica siga siendo reconocido por el talento culinario, y desde ya estamos trabajando en conformar los equipos que nos representarán el próximo año". En la categoría de Senior Grupal, también ganó medalla de Oro, y en este caso el equipo de trabajo estuvo conformado por Jéssica Solís, Sergio Díaz y Pablo Villalobos.

La Copa Culinaria no es novedad para Solís, pues en el 2010 representó al país, también en la categoría de pastelería, y fue quien se trajo la medalla de oro desde Venezuela. Solís pertenece a la cuarta generación de una familia de pasteleros, cuenta con un negocio propio de pastelería y además imparte clases en la ANCH y en la Culinary Trainer School, CTS.

Su próximo reto personal será en Alemania 2014, en las Olimpiadas Gastronómicas Mundiales, donde fue invitado como participante, por el oro que ostenta de las Copas Culinarias.



Edwin Solís, Ganador de Oro en la Copa Culinaria Regional 2012, "Me gusta el oro, es el premio máximo al esfuerzo, conseguir medalla de plata es difícil, pero se requiere mucha constancia para llegar a la competencia final y tener dos horas de perfección, de cero fallas, para conservar el oro".



Felipe Espinoza Aponte, chef de partida del hotel Hilton Papagayo Resort and Spa, obtuvo el primer lugar en la categoría de Senior Cocina Individual, con una medalla de plata. Este fue el segundo año que participó Espinoza en la Copa Culinaria, en la primera ocasión lo hizo como asistente. De formación 100% empírica, este chef decidió a dar lo mejor en la competencia, entrenó durante varias semanas para lograr la receta adecuada. "Un mes antes de la final comencé a hacer la propuesta, con la ayuda de nuestro chef ejecutivo, German Gherfi, quien aportó experiencia y sus críticas para mejorar el plato y la presentación. Lo que hacía era entrar 3 o 4 horas antes de mi horario de trabajo, hice muchas pruebas hasta que me sentí satisfecho con la propuesta".

RETO Barista

Con arte y técnica en la preparación del café

Reto Barista 2012:

!Con aroma de mujer!

Con una receta original llamada Digest-meister, un dominio en escena cálido con un amplio conocimiento del proceso y arte del café, María Auxiliadora Bonilla, de Café Don Mayo se hizo acreedora del primer lugar en el Reto Barista 2012, con un premio de \$800.

ADN con sello de café

El paladar de los jueces del Reto Barista se dejó seducir por el café preparado por María Auxiliadora Bonilla, de Café Don Mayo en Río Segundo de Alajuela. Ella fue la ganadora tanto del Reto Barista, como de la competencia de Cata que se realizó el primer día de Exphore, en la cual logró identificar 7 de los 8 cafés catados.

“Auxi” como le dicen sus amigos y familiares, tiene herencia cafetalera, su ADN está marcado por el café pues su familia es de San Marcos de Tarrazú, su abuelo “don Mayo” fue caficultor y ya son varias las generaciones que se han dedicado a la producción del grano.

“El café es lo que le ha dado de comer a mi familia durante generaciones” comentó la barista que hace poco abrió su cafetería: Café Don Mayo. La cafetería es de especialidad y según Bonilla cierra el ciclo de producción del Café de su familia, que también lleva el nombre de su abuelo.



Auxiliadora Bonilla, Café Don Mayo

Alto calibre

Como parte de la competencia los baristas presentaron una bebida con receta original utilizando el café como base, un arte latte y una bebida espirituosa. Durante la competencia de Arte Latte las rosetas, los corazones con alas, los rostros y hasta un indio con penacho y un ciclista, desfilaron dentro de las tazas de café de los competidores.

Ricardo Azofeifa, Campeón Nacional de Barismo y octavo lugar en el reciente Campeonato Mundial de Barismo realizado en Viena, Austria, fue el maestro de ceremonias del Reto Barista, imprimiendo profesionalismo y entusiasmo al evento.

El reto es un espacio de competencia que busca acercar a los baristas independientes, a las cafeterías y productores para promover y educar sobre el consumo de café de alta calidad, al mismo tiempo apoyar el desarrollo del talento del barista.

Este año el Reto fue organizado por Café del Barista y la Revista Apetito, con el apoyo de Electrofrío, Café Britt, Siropes Las Torres, The Hotel Xperts, Café Volio, Café Corrales, Vijusa, Dos Pinos, Asociación Nacional de Cafés Finos y el Instituto del Café de Costa Rica.

La tabla del Reto:

1. Lugar: Auxiliadora Bonilla, Café Don Mayo
2. Lugar: Roberto Dinarte, de Café del Barista
3. Lugar: J. Antonio Pipo Corrales, de Spoon Aeropuerto
4. Lugar: Jenny Gómez, de El Buho Vegetariano
5. Lugar: Adrián Ramírez, de Café-Tal
6. Lugar: Adrián Díaz, de Las Torres



Adrián Díaz, de Las Torres



LA MÁQUINA PERFECTA PARA SU NEGOCIO
KORO
 TERMOBLOCK | 8 DIFERENTES OPCIONES DE BEBIDAS,
 EN UNA SÓLA MÁQUINA

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

"Tasting the good life"



**Productos
 Innovadores**
 para hoteles & restaurantes

Velas de batería;
 seguras, ecológicas
 y más **económicas**
 que las velas de cera.
 De gran **realismo**
 y **belleza**.

**Velas
 Sin
 Llama**



**Candle
 IMPRESSIONS®**



E&J Gallo Winery



**Pump &
 Grind®**



Sal y Pimienta
 recién molida
al instante.



**Pump &
 Spice®**

Dispensador
 de especias
 molidas con
 el toque del
 pulgar.

Consulte con su agente de ventas o al 2239-1019 • servicioalcliente@delika.cr • f/delikacr • www.delika.cr



Bañados en lujo...

Elegancia con sobriedad, una combinación en la que cada detalle cuenta, pero sin caer en el exceso. Colores y texturas aderezados suave y sutilmente, fueron parte de las cartas de presentación de los dos finalistas del Premio XHR.

Danilo Valerio, Presidente y Melissa Leitón, Diseñadora, de la Asociación Costarricense de Interioristas, y ganadores del primer lugar, según la calificación de los jueces, indicaron que “nuestro objetivo fue crear un modelo de baño con equilibrio entre el interior y el exterior. Por lo tanto, tenía que ser un concepto que invitara a la relajación”, aseguraron los ganadores.

Afirman que en el proyecto participó un grupo de 7 personas. “Y fue una oportunidad para que las empresas puedan observar de lo que somos capaces los diseñadores nacionales”, advirtió Valerio.



Danilo Valerio, Presidente y Melissa Leitón, Diseñadora, de la Asociación Costarricense de Interioristas, ganadores del Primer Lugar del Premio XHR, según la decisión de los jueces.

Combinación natural

La propuesta de Gerardo Chaves y David Sanabria, de Innova Home Center, ganó el segundo lugar dado por los jueces, aunque fue reconocido como el “favorito del público”, según la votación de los hoteleros entrevistados durante la feria.

“Los acabados son más finos para dar al cliente una experiencia diferente, con un ambiente que combina lo natural”.

Chaves dice que su propuesta también se basó en buscar lo autóctono, como en el caso de acentuar detalles como las decoraciones indígenas en algunas superficies.

“El baño también debe ser un lugar de descanso, de relajación y sobre todo de liberación de estrés con un ambiente sumamente cómodo”, aseguró Chaves.



Gerardo Chaves y David Sanabria de Innova Home Center, obtuvieron el segundo lugar del Premio XHR.



La Asociación Costarricense de Interioristas presentó un baño con equilibrio entre el interior y el exterior, con un concepto relajador.



Innova Home Center basó su propuesta en una combinación de sofisticación con lo autóctono.



Euroalimentos

¡IL MASSIMO DELLA QUALITA!



ZONIN



PICCINI
vino since 1882



MAZZEI
IN FONTERE TOLE DAL 1860

Teléfonos: 2215-2380 • 2215-2364
Dirección: 100m Norte, Multiplaza Escazú,
primer edificio a mano derecha.
www.euroalimentoscr.com

SIGUENOS EN:

Donde toda
planta sueña
estar...

La Boutique de la naturaleza

MACETAS – DECK – NATURALEZA ARTIFICIAL
2203-6352 • info@botanicadecor.com • Santa Ana

Récord de visitantes: Casi 5 mil

Este 2012, la Expo Hoteles y Restaurantes, Exphore recibió a más de 4,934 visitantes, que además de superar la cantidad de visitantes del año anterior, es la cifra más alta en la historia de esta feria.



Rodrigo Salazar (derecha), Chef Ejecutivo de Vino Mundo. Lo acompaña Guillermo Rodríguez, Asesor Comercial de Exphore y Apetito.



Beatriz Araya y Henry Castro de la división de Industria Alimentaria del Instituto Nacional de Aprendizaje, INA



Oscar Porras, Coordinador de frutas y verduras, Wendy Solorzano, Coordinadora de quesos y embutidos y Hernán Fonseca, Coordinador de carnes de Automercado.



Marvin Vargas, Encargado de Eventos y Gloria Bermúdez, Asistente The Gluten Free Factory.



Anabelle Altamirano, Proveeduría y Natalia Vargas, recepcionista de Empaques Belén.



Dinorah Bonilla y Randall Murillo, Propietarios de Alimentos Congelados Los Murillo.



María Rodríguez, Luis Fernando Quesada, Oscar Rodríguez, Diego Quesada y Luis Alejandro, Propietarios de Decoraciones y Eventos Decore.



Kevin Anchia, Gerente Comercial y Magdalena Orellana, Asistente de Gerencia, de Corporación Sabro Pan



Katty Morales Propietaria de Ka's Cake.



Marvin Castillo Gerente General y Christopher Salmeron, Cocinero de Servicios Chesson.

COOK&CHILL

EQUIPOS NIETO

El proceso inteligente de preparación de alimentos

MAYOR CALIDAD Y CONSISTENCIA DE LOS ALIMENTOS
AHORROS EN ENERGÍA Y AGUA
MAYOR PRODUCTIVIDAD



COCCIÓN INTELIGENTE



ENFRIAMIENTO INTELIGENTE



ALMACENAMIENTO DE ALTA EFICIENCIA



¡ DELE EL TOQUE FINAL Y SIRVA COMO RECIEN HECHO !

Equipos Nieto le brinda asesoría y equipos para implementar el novedoso sistema Cook&Chill:

- Útil para restaurantes a la carta o banquetes, catering service y panaderías y pastelerías
- Para todo volumen de operación.



tel: (506) 2222 6555
 fax: (506) 2257 0570
www.equiposnieto.com
mercadeo@equiposnieto.com



Los favoritos del público en Exphore

Cada año los organizadores de Exphore buscan conocer la opinión de los visitantes. Con este propósito, se contrata a la empresa de investigación API, la cual realiza una encuesta aleatoria entre los asistentes, que da como resultado la siguiente premiación:

1. Productos innovadores:

- Lavazza:** Máquina de café de cápsula
- Botánica Decor:** Maseras para exteriores
- Sicilia:** Crema di fragole
- Proveehotel:** Espejo con televisión
- Distribuidora Isleña:** Cervezas importadas de barril
- Keith & Ramírez:** Cepillo aspirador de batería
- Soluciones Integrales M:** Sistema de Señalización digital
- Proamo / Distribuidora Industrial Orgánica del norte:** Harinas de arroz orgánicas
- Soluciones Creativas Bake and Cook:** Brillos para repostería
- Bali imports:** Antorchas antiderrames



1

2. Stand más innovador

- Primer lugar: Muebles Nakalá**
- Menciones:** Distribuidora Isleña (Beer Pub), Multiasa / Servicios de limpieza para altura, Comproim



2

3. Stand mas organizado

- Primer lugar: Pollo Rey / Nelsy Benavidez**
- Menciones:** Café Britt, Soluciones Creativas Bake and Cook, Equipos AB de Costa Rica.



3

4. Mejor servicio al cliente

- Primer lugar: Demasa**
- Menciones:** Nestlé Profesional, Pollo Rey, Distribuidora Isleña.

5. Mayor poder de convocatoria

- Primer lugar: Belca**
- Menciones:** Anch / Asociación Nacional del Chef, Veromatic, Soluciones Creativas Bake & Cook



5



4

Proart de Agorart s.a. grupo de asesores en arte y cultura, le propone las siguientes alternativas de desarrollo:

IDENTIDAD CORPORATIVA:

Después de análisis de necesidades proponemos nuevas estrategias creativas para que su empresa crezca y se mantenga en el mercado.



info@agorart.org

www.proart-agorart.com

www.agorart-agorart.com

www.coachingartistico-agorart.com

tel/fax +506 / 22 21 77 54

móvil +506 / 89 51 00 18

COACHING ARTISTICO:

Formaciones de Desarrollo Personal para Presidentes, Gerentes Recursos Humanos en general. Team Building, Afirmación e Identificación de los Valores, Implementación de herramientas eficaces de comunicación.

ARTE Y ECONOMIA EL CORAZON Y LA RAZON

Proart de Agorart junto a Expohore crearon este año un puente para ofrecer a las empresas un espacio creativo durante la feria el 19-20-21 de junio que involucró además a los visitantes. Se crearon cinco Arboles Mágicos (foto a la derecha). Actividad que se focalizó en el desarrollo prestigioso de una Identidad Corporativa Colectiva, logrando sorprender a las empresas participantes e incentivando tanto a los expositores como al público presente a participar en una acción artística noble: la Responsabilidad Social Corporativa Colectiva.

Ver www.proart-agorart.com



Para los que comer es un arte, Sabay Sabay les trae eat-art individuales para su mesa con imagenes de obras artísticas. Deje un recuerdo inolvidable a sus invitados, integre color, originalidad y dinamismo a sus reuniones.



individuales para mesa

¡Adquiéralos! llame al 22 21 77 54 visite nuestro catalogo online www.sabaysabay-agorart.com



Expositores 2012 EXPHORE

10 mil metros cuadrados de negocios!

Si no lo encontró en Exphore 2012 es porque no vino, pero aquí les compartimos los contactos para que sigan haciendo negocios todo el año.



ABC Uniforms
 Contacto: Ninon Messina
 Cargo: Gerente General
 Tel. (506) 2290-2221
 E-mail: ninon@abcuniformscr.com
 www.abcuniformscr.com



Academia de Alta Cocina Guaitil
 Contacto: Alejandra Flores
 Cargo: Directora General
 Tel: (506) 2283-6915
 Fax: (506) 2283-6916
 info@academiaguaitil.com
 www.academiaguaitil.com



Agencias Feduro Costa Rica
 Contacto: Juan Carlos Quesada
 Cargo: Gerente de Mercadeo y Ventas
 Tel: (506) 8930-3832
 Fax: (506) 2251-2222
 jquesada@feduro.net



Agorart S.A.
 Contacto: Amirah Gazel
 Cargo: Presidente
 Tel: (506) 2221-7754
 Fax: (506) 2221-7754
 info@agorart.org
 www.agorart-agorart.com



Aidelo Software
 Contacto: Jorge Salas
 Cargo: Presidente
 Tel: (506) 2290-1970
 Fax: (506) 2232-1293
 ventas@sygsistemas.com
 www.sygsistemas.com



Alimer S.A.

Contacto: Allan Montalvan
Cargo: Encargado de Ventas
Tel: (506) 2222-6722
Fax: (506) 2223-2768
allanmontalvan@alimer.com



ACI Asociación Costarricense de Interioristas

Contacto: Danilo Valerio
Empresa: Asociación Costarricense de Interioristas
Telefono: 8827 7033
correo: dasanabria@gmail.com



Alpiste

Contacto: Sergio Altmann
Cargo: Gerente Comercial
Tel: (506) 2215-3300
Fax: (506) 2213-3303
saltmann@alpiste.co.cr
www.alpiste.co.cr



Amenicorp Ltda.

Contacto: Hersson Vega
Cargo: Gerente Administrativo
Tel: (506) 2235-5259
Fax: (506) 2235-5259 ext 204
hvega@amenicorp.com
www.amenicorp.com



Arista

Contacto: Natalia Aguilar
Cargo: Asistente Comercial
Tel: (506) 2258-2202
Fax: (506) 2233-6979
naguilar@aristaint.com
www.aristaint.com



Ártica S.A.

Contacto: Jan von Saalfeld
Cargo: Gerente General
Tel: (506) 2257-9211
Fax: (506) 2222-0992
ventas@artica.cr
www.artica.cr



Asociación Nacional de Chef

Contacto: Grace Rivera.
Cargo: Presidenta
Tel: 2222-2116 / 2222-2085
anchef@ice.co.cr
www.asochef.com



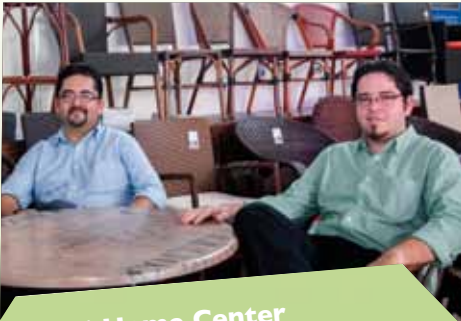
Asociación Pro Personas Celiácas

Contacto: Ana Lorena Cordero Padilla
Cargo: Presidente
Tel: (506) 8384-5523
Fax: (506) 2285-2768
acordepa@yahoo.es
www.celiacoscr.com



BACCO Equipos y Repuestos

Contacto: Gianni Bacco
Cargo: Presidente
Tel: (506) 2220-0011
Fax: (506) 2232-7981
gianni@bacco.co.cr
www.bacco.co.cr



Bali Home Center

Contacto: José Zavaleta
Cargo: Gerente Comercial
Tel: (506) 2203-0382
Fax: (506) 2282-1985
jzavaleta@indocraftcr.com
www.indocraftcr.com



Bansbach Acoustics

Contacto: Laura Zapata
Cargo: Coordinadora
Tel: (506) 2522-7600
Fax: (506) 2522-7658
acoustics@bansbach-cr.com
www.bansbach-cr.com



Belca Foodservice

Contacto: Adriana Boza
Cargo: Encargada de Mercadeo
Tel: (506) 2509-2000
Fax: (506) 2239-0147
servicio.cliente@belca.co.cr
www.belcacr.com



Bic Graphic Costa Rica

Contacto: Sindy Esquivel González
Cargo: Key Account Manager
Tel: (506) 2239-3533
sindy.esquivel@bicworld.co.cr



Bioproyectos Costa Rica

Contacto: Javier Trejos Zelaya
Cargo: Gerente General
Tel: (506) 2283-5424
Fax: (506) 2234-6211
jtrejos@bioproyectos.cr
www.bioproyectos.cr



BioWare S.A.

Contacto: Eugenia Carazo Golcher
Cargo: Gerente de Ventas
Tel: (506) 2223-7711
Fax: (506) 2221-3431
bioware@racsa.co.cr
www.biowarecr.com



Botánica Decor

Contacto: Everlyn Solano
Cargo: Gerente General
Tel: (506) 2203-6352
info@botanicadecor.com
www.botanicadecor.com



Blue Caribbean Imports BCI, S.A.

Contacto: Marlon Mora
Cargo: Director Comercial
E-mail: mmora@europrod.co.cr
Tel: (506) 8839-1693 / 2433-5955
Fax: (506) 2716-5500



Café Britt Costa Rica

Contacto: Yacxel Cruz
Cargo: Ejecutiva de Mercadeo
Tel: (506) 2277-1630
Fax: (506) 2277-1699
ycruz@cafebritt.com
www.cafebritt.com



Café Rey

Contacto: Anayancy Sánchez
 Cargo: Relaciones Públicas y Eventos
 Tel: (506) 2272-2323
 Fax: (506) 2272-0622
 anayancy@caferey.co.cr
 www.caferey.net



Cámara de Comercio ItaloCostarricense

Contacto: María Elena Quesada
 Cargo: Asistente Dirección
 Tel: (506) 2520-1644
 proyectos@camaraitalocostarricense.com
 www.camaraitalocostarricense.com



Cámara Empresarial (Cacore)

Contacto: Alejandro Madrigal
 Cargo: Director Ejecutivo
 Tel: (506) 2222-2579
 Fax: (506) 2233-2892
 amadrigal@cacore.cr
 www.cacore.cr



Canal DestinosTV.com

Contacto: Paul Strasburger
 Cargo: Gerente de Mercadeo
 Tel: (506) 2505-1500
 publicidad@canaldestinostv.com



Capital del Pacífico OKF

Contacto: Roger Solórzano
 Cargo: Ventas Estratégicas
 Tel: (506) 8592-7295
 sarias@kawocr.com



Capris S.A.

Contacto: Gerardo Gutiérrez
 Gerente de Mercadeo
 Tel: (506) 2519-5000
 gerardo.gutierrez@capris.co.cr
 www.capris.cr



Cargill-Pipasa / Cinta Azul

Contacto: Juan Carlos Alvarado
 Cargo: Gerente de Mercadeo
 Tel: (506) 2298-1917
 Fax: (506) 2298-1799
 juan_carlos_alvarado@cargill.com



CANATUR

Contacto: Melba Lewis
 Cargo: Asistente de Mercadeo
 Tel 2234-6222@canatur.org



Cemaco Internacional

Contacto: Joana Meltzer
 Cargo: Gerente de Mercadeo
 Tel: (506) 2296-3711
 jmeltzer@cemaco.co.cr
 www.cemaco.co.cr



Chocology

Contacto: Kattia Ugalde González
 Tel: 8393-1095
 Telefax: 2203-5898
 Chocologycr@gmail.com
 www.chocologycostarica.com



Ciamesa S.A. Contacto: Geanina

Chagnon
 Cargo: Gerente de Mercadeo
 Tel: (506) 2436-7000
 Fax: (506) 2436-7001
 gchagnon@ciamesa.com
 www.ciamesa.com



Clea & Plae S.A

Contacto: Manrique Murillo
 Cargo: Gerente
 Tel: (506) 8864-5707
 cleaandplae@gmail.com
 www.cleaandplae.com



Cocinas San Son de México

Contacto: Álvaro González
 Cargo: Gerente General
 Tel: (506) 2239-5516
 servicioalcliente@equiposab.com
 www.equiposab.com



Colchones Selther

Contacto: Juan Guerra Muñoz
 Cargo: Ejecutivo de Ventas de
 Hotelería
 Tel: (506) 8812-3702
 Fax: (506) 2251-3232
 jguerra@selther.com
 www.selther.com



**Comidas Ivairu, S.A.
 (COISA)**

Contacto: Alejandro Sáenz
 Cargo: Gerente
 Tel: (506) 2209-2500
 Fax: (506) 2293-4966
 asaenz@carsa.co.cr



COMPROIM S.A.

Contacto: Mariana Fuentes
 Cargo: Gerente de Food Service
 Tel: (506) 2261-6918
 Fax: (506) 2261-5843
 mfuentes@comproim.net
 www.comproim.net



**Consejo Nacional de
 Rehabilitación y
 Educación Especial**

Contacto: Santiago Blanco
 Cargo: Jefe de Prensa
 Tel: 2562-3100
 800CONSEJO (800-2667356)
 2260-1985
 www.cnree.go.cr



**Consortio Costa Rican
 Food Group**

Contacto: Paola Chavarría
 Cargo: Directora
 Tel: (506) 2222-2272
 Fax: (506) 2222-5051
 gerencia@costaricanfood.net
 www.costaricanfood.net



Consorcio Flavours Costa Rica

Contacto: Paola Arias
Cargo: Vicepresidenta
Tel: (506) 8828-8281
paholaarias@grupovaj.com



Contratos Fruteros SRL

Contacto: Flory Arroyo Morales
Cargo: Mercadeo
Tel: (506) 2239-4446
Fax: (506) 2239-4447
gadmin@confrut.com
www.confirut.com



Coopeagropal R.L.

Contacto: Hanzel Ríos
Cargo: Coordinador Administrativo
Mercadeo y Ventas
Tel: (506) 2438-6575
Fax: (506) 2439-7152
h.rios@coopeagropal.co.cr
www.coopeagropal.com



Corbe Gourmet S.A.

Contacto: Bernard Perraud
Cargo: Seleccionador
Tel: (506) 2271-4950
Fax: (506) 2271-9195
corbe.gourmet@hotmail.fr



Corporación Euroalimentos

Contacto: Julio Miranda
Cargo: Director Ejecutivo
Tel: (506) 2215-2364
Fax: (506) 2215-2380
info@euroalimentoscr.com
www.euroalimentoscr.com



Corporación Hotelera Fina S.A (CHF)

Contacto: Eduardo Lang
Cargo: Gerente General
Tel: (506) 2233-9925
Fax: (506) 2223-1101
elang@chfcr.com
www.chfcr.com



Corporación Industrias del Pan E.J.R.S.A.

Contacto: Rodolfo Solano
Cargo: Gerente de Ventas
Tel: (506) 2258-2244 ext 2
Cel: 8325-5716
Fax: (506) 2221-8411
rsolano@dimmsa.com



Costa Rica Carriers S.R.L

Contacto: Jonathan Picado
Cargo: Gerente general
Tel: (506) 2290-8062
Fax: (506) 2290-7462
jpicado@costoricacarriers.co.cr
www.costoricacarriers.co.cr



CTS Culinary Trainer School

Contacto: Carolina Sancho
Cargo: Directora
Tel: (506) 2222-0361
Fax: (506) 2222-0369
info@ctscostarica.com
www.ctscostarica.com



CVG Aluminios Nacionales S.A.

Contacto: Víctor Picado
Cargo: Gerente de Comercialización
Tel: (506) 2636-0000
Fax: (506) 2635-5844
ventas@alunasa.com
www.alunasa.com



Delika by Gourmet Imports

Contacto: Lidilia Hernández
Cargo: Gerente de Operaciones
Tel: (506) 2239-1019
Fax: (506) 2239-1514
lidilia.gerencia@delika.cr
www.delika.cr



DEMASA

Contacto: Laura Aguilar Masís
Cargo: Gerente Trade Marketing
Tel: (506) 2543-1300
laguilar@demasa.com
www.grumacentroamerica.com



Dequisa Limpiezas Profesionales

Contacto: Guadalupe Sanabria
Cargo: Administradora
Tel: (506) 2241-5057
Fax: (506) 2235-1468
lupe@dequisacr.com
www.dequisacr.com



Desarrollo Empresarial Multirep S.A.

Contacto: Manolo Sredni
Cargo: Gerente General
Tel: (506) 2239-5800
Fax: (506) 2239-5885
multirep@ice.co.cr



Display Solutions

Contacto: Veronika Granados Masís
Cargo: Departamento de Ventas
Tel: (506) 2253-4202
Fax: (506) 2253-4202
veronica@displaysolutionscr.com
www.displaysolutionscr.com



Distribuidora Agroverde del Este

Contacto: Juan Andrey Calderón Morales
Cargo: Gerente de Operaciones
Tel: (506) 2239-6868
andrey.calderon@agroverdedeleste.com
www.agroverdedeleste.com



Distribuidora Espresso S.A.

Contacto: Mauricio Cercone
Cargo: Gerente
Tel: (506) 8994-2661
Fax: (506) 2239-4519
mcercone@espresso.cr
www.espresso.cr



Distribuidora de Hierro y Aceros S.A.

Contacto: Víctor Araya
Cargo: Gerente de Operaciones
Tel: (506) 2233-9925
Fax: (506) 2223-1101
varaya@arteferrero.com
www.arteferrero.com



Distribuidora Isleña S.A.

Contacto: MBA, Karen Gutiérrez
 Cargo: Gerente de Mercadeo
 Tel: (506) 2293-0609
 Fax: (506) 2293-3231
 kgutierrez@distribuidoraislena.com
 www.distribuidoraislena.com



Don Pedro

Contacto: Mario Tortós Umaña
 Cargo: Encargado de Negocios
 Especiales
 Tel: (506) 2537-0102
 Fax: (506) 2537-4950
 mtortos@kani.cr
 www.kani.cr



Dos Pinos

Contacto: Camilo Herrera
 Cargo: Jefe de Cuentas
 Tel: (506) 2437-3000
 Fax: (506) 2437-3000
 caherrera@dospinos.com



Ecolab

Contacto: María Soto
 Cargo: Asistente de Ventas
 Tel: (506) 2436-3900
 Fax: (506) 2438-1682
 maria.soto@ecolab.com
 www.ecolab.com



Eco Sunrise

Contacto: Elicer Ceciliano
 Cargo: Gestor de Proyectos
 Tel: (506) 2258-3232
 elicer.ceciliano@fntcr.com
 www.sunrise.com



Electrofrío

Contacto: Luis Diego Ramos Arias
 Cargo: Gerente de Ventas
 Tel: (506) 2244-5530
 Fax: (506) 2244-5830
 ventas@electrofriocr.com
 www.electrofriocr.com



Empaques Belén S.A.

Contacto: Juan Francisco González
 Cargo: Gerente
 Tel: (506) 2438-5119
 Fax: (506) 2438-0930
 ventas@empaquesbelen.com
 www.empaquesbelen.com



Equipos AB de Costa Rica

Contacto: Alvaro González Ramírez
 Cargo: Gerente General
 Tel: (506) 2239-5516
 Fax: (506) 2239-3424
 alvarogonzalez@equiposab.com
 www.equiposab.com



Euroconfort

Contacto: Lady Camacho
 Cargo: Administradora
 Tel: (506) 2452-1902
 Fax: (506) 2452-0458
 palmares@euroconfortcr.com
 www.euroconfortcr.com



Explore

Contacto: Guillermo Rodríguez
Cargo: Asesor Comercial
Tel: (506) 2231-6722 ext:131
Fax: (506) 2296-1876
guillermo.rodriguez@eka.net
www.explore.com



Fábrika del Sabor (FAS)

Contacto: Enny Pereira
Cargo: Jefe de Ventas
Tel: (506) 8378-7372
Fax: (506) 2218-0968
epereira@spooncr.com
www.spooncr.com



Fábrika Nacional de Trofeos

Contacto: Sergio Fumero
Cargo: Gerente Comercial
Tel: (506) 2255-0255
Fax: (506) 2222-1681
ventas@trofeosfnt.com



Ferva del Norte S.A.

Contacto: Álvaro Fernández Romero
Cargo: Dirección General
Tel: (506) 2293-0506
Fax: (506) 2293-2309
gerencia@fervadelnorte.com
www.fervadelnorte.com



Finanzas Pro

Contacto: Sofía Alvarado
Cargo: Asesora Comercial
Tel: (506) 2226-7703 / 8847-8991
sofia.alvarado@bahiasolutions.com
www.finanzaspro.com



Florex

Contacto: Julio Rodríguez Villalobos
Cargo: Gerente Comercial
Tel: (506) 2447-2323
Fax: (506) 2445-9703
julio.rodriguez@florexcr.com
www.florexcr.com



Fontana

Contacto: Camilo Herrera
Cargo: Jefe de Cuentas
Tel: (506) 2437-3000
Fax: (506) 2437-3000
caherrera@dospinos.com



Frigotech CR. SA

Contacto: Ruben Ginzparg
Cargo: Gerente General
Tel: 2296-4054 / 2296-4091
infocr@frigotechservices.com
www.frigotechservices.com



Gavosto & Sobrero S.A.

Contacto: Claudia Gavosto
Cargo: Presidente
Tel: (506) 8848-6464
Fax: (506) 2232-7981
gavostoclaudia@hotmail.com
www.electrodomesticos-costarica.com



GBT: Green Building Technologies
 Contacto: Mauricio A. Rojas.
 Cargo: Director
 Tel: 2290-8680 Ext. 101 / 8845-4087
 Fax: 2290-8681
 mrojas@gbtcr.com
 www.gbtcr.com



German-Tec S.A.
 Contacto: Martin Wille
 Cargo: Gerente General
 Tel: (506) 2220-0303
 Fax: (506) 2220-0310
 info@germantec.com
 www.germantec.com



Global Partners S.A.
 Contacto: Jessica Del Rossi G.
 Cargo: Gerente Ventas y Mercadeo
 Tel: (506) 2293-3896
 Fax: (506) 2293-2601
 info@gpartners.com
 www.gpartners.com



Grainger Costa Rica
 Contacto: Eduardo Sauma
 Cargo: Gerente de País
 Tel: (506) 2210-3900
 sucursal.costarica@grainger.com
 www.grainger.com



Green Solutions Logistic S.A. (GSL)
 Contacto: Gabriel Tomas
 Cargo: Gerente
 Tel: (506) 2223-7165
 Fax: (506) 2258-5047
 gtomas@mutiasa.com



Green Wash
 Contacto: Pedro Rodríguez
 Cargo: Gerente
 Tel: (506) 8928-1800
 prodriguez@greenwash.cr
 www.greenwash.cr



Grupo Agroindustrial Numar S.A.
 Contacto: Rodrigo Rodríguez Cordero
 Cargo: Gerente de Mercadeo y Ventas
 Tel: (506) 2284-1101
 Fax: (506) 2221-6371
 rrodriguez@numar.net
 www.numar.com



Grupo Capresso
 Contacto: Christian Bustos
 Cargo: Gerente Comercial
 Tel: (506) 2234-7404
 Fax: (506) 2253-5296
 cbustos@grupocapresso.com
 www.grupocapresso.com



Grupo Cicadex S.A.
 Contacto: Yendry Cordero
 Cargo: Comunicaciones y Mercadeo
 Tel: (506) 2240-3600
 Fax: (506) 2240-3600 ext. 117
 mercadeo@cicadex.com
 www.cicadex.com



Grupo Corima S.A.
 Contacto: Gabriela Chang Liu
 Cargo: Gerente
 Tel: (506) 2258-8383
 Fax: (506) 2221-3730
 gabriela@grupocorima.com



**Grupo Diveco
 Centroamérica**
 Contacto: Julio Morales
 Cargo: Gerente de País
 Tel: (506) 2441-9900
 Fax: (506) 2441-9905
 julio.morales.gt@camasolympia.com
 www.colchonesluxor.com



**Grupo HRS Consultores
 Hoteleros & Gastronómicos**
 Contacto: Alfredo Echeverría
 Cargo: Director Ejecutivo
 Tel: (506) 2234-6850
 Fax: (506) 2234-6850
 info@grupohrs.com
 www.grupohrs.com



Grupo Sinertech
 Contacto: David Quesada Mora
 Cargo: Gerente General
 Tel: (506) 2225-8160
 Fax: (506) 2253-7953
 gsinertech@gmail.com
 www.gruposinertech.com



GTW
 Contacto: Víctor Zumbado
 Cargo: Gerente de Ventas
 Tel: (506) 2254-8600
 Fax: (506) 2254-8600
 info@gtw.cr
 www.gtw.cr



Helvex de Costa Rica S.A.
 Contacto: Andrés Montes de Oca G.
 Cargo: Gerente General
 Tel: (506) 2203-2955
 Fax: (506) 2203-7352
 andres.montes@helvexinternacional.com
 www.helvex.com.mx



Hidroteco
 Contacto: Sylvia Vieto
 Cargo: Gerente Administrativa
 Tel: (506) 2280-8440
 Fax: (506) 2283-5919
 svieto@hidrotecocr.com
 www.hidrotecocr.com



**Home And Hotel Supply
 Group S.A.**
 Contacto: Allan Vargas Montero
 Cargo: Presidente
 Tel: (506) 2281-3536
 gerencia@catalogoshoteleros.com
 www.catalogoshoteleros.com



Homecare de Costa Rica
 Contacto: Igor Sasso Gordienko
 Cargo: Gerente General
 Tel: (506) 2215-2381
 Fax: (506) 2215-2382
 isasso@swipecr.com
 www.swipecr.com



Hotel Restaurant Supply.com

Contacto: Julio Mata
 Cargo: Gerente Mercadeo
 Latinoamérica
 Tel: 001-954-358-2112
 jmata@hotelrestaurantsupply.com
 www.hotelrestaurantsupply.com



Ibérico, S.A.

Contacto: Álvaro Argüello Peralta
 Cargo: Gerente General
 Tel: (506) 2441-5578
 Fax: (506) 2441-5582
 alvaro.arguello@ibericocr.com
 www.ibericocr.com



ICG Costa Rica

Contacto: Arturo Herrera Vieto
 Cargo: Gerente General
 Tel: 8850-9494
 aherrera@xtekr.com
 www.icg.es



Igloo

Contacto: Gustavo Rivas
 Cargo: Sales Director
 Tel: (506) 8630-4746
 grivas@gmail.com
 www.igloo.cr



Importadora y Distribuidora Ancyfer S.A.

Contacto: Manrique Guerrero
 Cargo: Gerente de Ventas
 Tel: (506) 2256-8106
 Fax: (506) 2223-3082
 manguepez39@hotmail.com



Incesa Standard

Contacto: André Pollock
 Cargo: Director de Mercadeo
 Tel: (506) 2519-5400
 Fax: (506) 2519-5579
 andre.pollock@incesastd.com
 www.americanstandardca.com



Indulac

Contacto: Maikol Navarro
 Cargo: Gerente de Ventas
 Tel: (506) 2296-2929
 Fax: (506) 2232-4354
 ventas@pops.co.cr



Innova Home Center

Contacto: Esteban Chaves Martínez
 Tel: 4000-1818
 Esteban.chaves@grupoihc.com
 www.innovahomecenter.com



Java Jig Coffee

Contacto: Randall Mendoza
 Fonseca
 Cargo: Marketing Director
 Tel: 8587-6467
 Fax: 2272-1212
 Randall@javajigcoffee.cr
 www.javajigcoffee.cr



Jopco

Contacto: Juan Carlos Jop
Cargo: Gerente de Ventas
Tel: (506) 2215-3545
Fax: (506) 2213-7583
juan.jop@jopco.net
www.jopco.net



JS Fiber Co.

Contacto: Debora Crouch
Cargo: Gerente
Tel: 704-871-1582
Fax: 704-871-1543
dcrouch@jsfiber.com



Keith & Ramírez Industrial

Contacto: André Porras
Cargo: Gerente de Ventas
Tel: (506) 2223-0111
Fax: (506) 2222-2412
info@kr.co.cr
www.kr.co.cr



Kimberly Clark Professional

Contacto: Andrea Azofeifa
Cargo: Gerente de Marca KCP
Tel: (506) 2298-3183
Fax: (506) 2298-3179
andrea.azofeifa@kcc.com



Kuriara Patio Furniture

Contacto: Sandra Niño de Olivarri
Cargo: Presidente
Tel: (506) 2228-0933
sn.kuriara@hotmail.com
www.kannoa.com



Lafayette

Contacto: Rafael Fernando Gómez
Cargo: Jefe de Ventas
Tel: (506) 2215-3160 ext 107
Fax: (506) 2215-3160
costarica@lafayette.com
www.lafayette.com



Laser Works

Contacto: Luis Fernando Ávila
Cargo: Asesor de Ventas
Tel: (506) 2234-2706
lavila@laserworkscr.com
www.laserworkscr.com



Lavazza

Contacto: Eliza Ng
Cargo: Gerente de Mercadeo y Ventas
Tel: (506) 4000-2233
eng@lbicr.com
www.lavazza.com



La Máquina del Café

Contacto: Alexander Sanchez
Cargo: Director Comercial
Tel: (506) 2234-0380
Fax: (506) 2234-0380
alexsm@lamaquinadelcafe.com
www.lamaquinadelcafe.com



La Yema Dorada S.A.
 Contacto: Francisco Mesalles
 Cargo: Gerente de Ventas
 Tel: (506) 2296-1155
 Fax: (506) 2232-1468
 fmesalles@yemadorada.com



Le Chaudron
 Contacto: Maritza Solano Arce
 Cargo: Gerente
 Tel: (506) 2536-6623
 Cel: 8340-5545
 maritza.solano@quesoschaudron.com
 www.facebook.com/LeChaudron



Macro Comercial S.A.
 Contacto: Jairo Delgado
 Cargo: Encargado de Importaciones
 Tel: (506) 2293-6970
 Fax: (506) 2293-6963
 jdelgado@macrocomercial.com
 www.macrocomercial.com



Mediclinica
 Contacto: Kerling Méndez Rodríguez
 Cargo: Asesora de Servicios
 Tel: 2547-7900 / 8829-6896
 kmendez@mediclinicacr.com
 www.mediclinicacr.com



Mise en Place
 Contacto: Jennifer Ross Méndez
 Cargo: Administradora
 Tel: (506) 2290-5553
 jenniferross@hotmail.com
 www.facebook.com/siemprechef



Muebles Nalakalú
 Contacto: Melissa Araya Quesada
 Cargo: Gerente de Proyectos
 Tel: (506) 2453-8003
 Fax: (506) 2452-0349
 info@nalakalu.com
 www.nalakalu.com



Multinegocios Internacionales América S.A. (MUTIASA)
 Contacto: Marjorie Estrada Chavez
 Cargo: Sub- Gerente
 Tel: (506) 2542-2000
 Fax: (506) 2257-6678
 mutiasa@racsa.co.cr
 www.mutiasa.com



Nestlé Professional
 Contacto: Rolando Hernández
 Cargo: Jefe de División Food Costa Rica
 Tel: (506) 2209-6600
 rolando.hernandez@cr.nestle.com
 www.nestleprofessional.com



NLC
 Contacto: Edith Campos
 Cargo: Directora Regional
 Tel: 2296-8352 / 2290-9193
 www.e-nlc.com



Red Ecológica y Papel S.A.

Contacto: Catalina Amador
 Cargo: Ejecutiva de Ventas
 Tel: (506) 8825-8972
 Fax: (506) 2271-4525
 camador01@hotmail.com
 www.papelerainternacional.com



Refrigeración Centroamérica S.A. Ojeda

Contacto: Shirley Araya Oviedo
 Cargo: Gerente Mercadeo y Ventas
 Tel: (506) 2589-0971
 Fax: (506) 2239-3923
 ventasca@ojeda.com.mx
 www.ojeda.com.mx



Refrigeración Omega

Contacto: Francis Avila Aguilar
 Cargo: Ejecutiva de Ventas
 Tel: (506) 2203-3191
 favila@refrigeracionomega.com
 www.refrigeracionomega.com



Revista Apetito

Contacto: Guillermo Rodríguez
 Cargo: Asesor Comercial
 Tel.: (506) 2231-6722 Ext. 131
 Fax: (506) 2296-1876
 guillermo.rodriguez@eka.net
 www.apetitoenlinea.com



Revista San José Volando

Contacto: Marta Aguilar
 Cargo: Directora General
 Tel: (506) 8305-8043
 marta.sanjosevolando@gmail.com
 www.sanjosevolando.com



Riviera Home Center & Ville

Contacto: Melissa Heikkita.
 Cargo: Propietaria
 Tel: 2643-1860 / 8848-74-97
 ville@rivierahomecenter.com
 melissa@rivierahomecenter.com
 www.rivierahomecenter.com



R Y R Comercializadora Roma

Contacto: Víctor Solano Asenjo
 Cargo: Gerente Comercial
 Tel: (506) 4000-3636
 victor.solano@ryrcomercializadora.com



SCA

Contacto: Jorge Salazar Camacho
 Cargo: Cuentas Claves Centroamérica
 Tel: (506) 2202-4400
 Fax: (506) 2202-4494
 jorge.salazar@sca.com
 www.scacentroamerica.com
 www.sca-tork.com



Sicilia Delicatessen

Contacto: Giovanni Callea
 Cargo: Presidente
 Tel: (506) 8317-6391
 Fax: 2288-1479
 g.callea@siliciadelicatessen.com
 www.siliciadelicatessen.com



Soluciones Creativas Bake & Cook

Contacto: Vanessa Salazar
Cargo: Servicio al Cliente
Tel: (506) 2271-5587
Fax: (506) 2271-2081
infosolucionescreativas@solcreaby.com



Soluciones Integrales M

Contacto: Carlos Hernández
Cargo: Gerente Comercial
Tel: (506) 2437-4214
Fax: (506) 2437-4245
solucionesintegrales@grupom.net
www.solucionesintegralesm.com



Spanish Royal Teak

Contacto: Jonathan Mora
Cargo: Presidente
Tel: (506) 2288-1033
jonathanm1074@yahoo.com
www.spanishroyalteak.com



Splenda

Contacto: Allan Brenes
Cargo: Gerente de Ventas
Tel: (506) 2258-5800 ext 218
Fax: (506) 2258-4500
abrenes@its.jnj.com



Tecnología, Acceso & Seguridad

Contacto: Juan Diego Vargas Rojas
Cargo: Gerente General
Teléfono: 2280-2500 / 2225-0467
Email: servicioclientecr@tas-seguridad.com
www.tas-seguridad.com



T'best

Contacto: Franz Solano Beer
Cargo: Director General
Tel: (506) 2560-4624
Fax: (506) 2560-4624
ventas@tbestcr.com
www.tbestcr.com



Textiles JB

Contacto: Jesús Beita Altamirano
Cargo: Gerente General
Tel: (506) 2290-2092
Fax: (506) 2290-4738
serviciocliente@textilesjb.com
www.textilesjb.com



TheHotelXperts.com

Contacto: Abraham Badilla
Cargo: Manager CRM
Tel: (506) 2290-3737
Fax: (506) 2290-3738
manager-crm@thehotelxperts.com
www.thehotelxperts.com



TIPS S.A.

Contacto: Sugey Durán Porras
Cargo: Gerente de Ventas
Tel: (506) 2543-2105
Fax: (506) 2543-2131
ventas@tipscr.com
www.tipscr.com

con gente

El congreso Internacional de RRHH

9^{ga} Edición

Encuentro Anual de Recursos Humanos

Innovación y Actualización

Herramientas para el crecimiento

Sea parte de Congente 2012, el Congreso Internacional de RRHH, donde compartirá con los profesionales, académicos y ejecutivos que están cambiando el mundo de los RRHH, entrará en contacto con ideas y tecnologías que le permitirán desarrollar estrategias para mejorar su equipo, organización y ambiente de trabajo.

Servicio al cliente:

Silvia Zúñiga silvia@ekaconsultores.com
Tel: 8328-4854

Asesores Comerciales:

Sergio Murillo sergio.murillo@eka.net
Astrid Madrigal astrid@ekaconsultores.com

Lugar: Hotel Crowne Plaza Corobicí
Fecha: 30 y 31 de Octubre

Tel: (506) 2231-6722
Extensiones: 143 y 124

 www.facebook.com/ConGente





Total Parts CR S.A.
 Contacto: Germán Rodríguez
 Cargo: Gerente General
 Tel: (506) 2296-0107
 Fax: (506) 2296-0117
 german@total-parts.com
 www.total-parts.com



**Transcomercial del Caribe
 TCC S.A.**
 Contacto: Marco Quirós Quesada
 Cargo: Gerente de Ventas
 Tel: (506) 2711-3364
 info@transcomercialcr.com



Uniformes Eleganza
 Contacto: Alejandra Jiménez
 Cargo: Gerente de Ventas
 Tel: (506) 2249-2356
 Fax: (506) 2249-2592
 info@uniformeseleganza.com
 www.uniformeseleganza.com



USDA / Oficina de Agricultura y Comercio
 Contacto: Ileana Ramírez
 Cargo: Especialista en Mercadeo Agrícola
 Tel: (506) 2519-2285
 Fax: (506) 2519-2097
 illeana.ramirez@fas.usda.gov



US Dairy Export Council
 Contacto: Verónica Ozaeta
 Cargo: Gerente de Mercadotecnia
 Tel: 5255-511904-75
 Fax: 5255-511904-76
 vozaeta@usdecMexico.com
 www.usdec.org



U.S. Meat Export Federation
 Contacto: Gerardo Rodríguez
 Cargo: Director de Desarrollo Comercial
 Tel: +52-81-8989-2323
 Fax: +52-81-8989-2300
 grodriguez@usmef.org
 www.usmef.org



Veromatic S.A.
 Contacto: Mario López López
 Cargo: Gerente de Ventas
 Tel: (506) 2443-1116
 Fax: (506) 2441-5298
 m.lopez@veromatic.net
 www.veromatic.net



WH Refrigeración de Puntarenas
 Contacto: Erland Wimmer
 Tel. 2223-8533 / 8836-9899
 E-mail: wimmer@racsa.co.cr



Yamuni
 Contacto: Diana Rodríguez Vega
 Cargo: Gerente de Ventas
 Tel: (506) 2255-2066
 Fax: (506) 2258-6143
 drodriguez@yamuni.com
 www.yamuni.com

EXPHORE

EXPO-HOTELES Y RESTAURANTES



Más de 160 empresas exponiendo
productos y servicios para el
sector de gastronomía,
hospitalidad y afines.

Actividades:
Copa Culinaria
Reto Barista
Premio XHR

**18 al 20 de
Junio 2013**

Visítenos en

 **Centro de Eventos
PEDREGAL**
Costa Rica

Reserve su stand:

Guillermo Rodríguez,
Asesor Comercial
guillermo.rodriguez@eka.net
Cel.: (506) 8997-1651
Tel.: (506) 2231-6722 Ext. 131

Servicio al Cliente:

Katherine Ferreto,
Ejecutiva de Eventos
katherine@ekaconsultores.com
Tel.: (506) 2231-6722 Ext. 144

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

www.facebook.com/Explore 

Organiza: *Apetito*
La revista para hoteles y restaurantes

USTED + CAMBRO
= **CONFIABILIDAD**



“No hay duda si esta buscando seguridad y control sanitario... desde la durabilidad hasta el diseno de los estantes, no hay nada que se compare con Camracks.”

-Harolyn Shimabukuro -
Directora de Alimentos y Bebidas de Miyashiro,
Sheraton Kaua'i Resort



Con la total renovación que recientemente se llevó a cabo en el Sheraton Kauai, Camracks de Cambro surgió como la mejor opción para las necesidades del lavado de utensilios. Ofrecer un servicio de primera clase a todos los huéspedes de los restaurantes y locales repartidos en 27 acres de extensa propiedad significaba la selección de un sistema de lavado y desinfección que proporcionara el máximo rendimiento en todo momento. Limpieza inigualable, durabilidad, seguridad y facilidad de uso son de suma importancia para la operación del hotel. ¿Están en el tuyo? Durante mas de 60 años, el equipo de servicio de alimentos y suministros Cambro se ha ganado la confianza y lealtad de los clientes de todo el mundo, como Harolyn Shimabukuro - Miyashiro Directora de A & B en el Sheraton Kauai Resort en Hawaii. Estamos encantados, el equipo Cambro ha demostrado la suficientemente resistencia para soportar los rigores de esta operación y le animamos a poner el sistema Camrack a prueba en la operación de su hotel!



APRENDA CÓMO CAMBRO LE PUEDE SERVIR:

CAMBRO.COM/TRUST

SCAN CODE

