

# *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 saloneiros 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 saloneiro. 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 saloneiro 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](http://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](http://www.americasfoodandbeverage.com)

Contact: 305-871-7910 o [rmorales@worldtrade.org](mailto:rmorales@worldtrade.org)





**12,398** personas han leído esta edición digital en [www.apetitoenlinea.com](http://www.apetitoenlinea.com)

## Reciba una Suscripción Anual de Cortesía\*

Ingrese a [www.apetitoenlinea.com](http://www.apetitoenlinea.com) y complete el formulario, llámenos al Tel.: (506) 2231-6722 ext 152 o escribanos a [suscripciones@eka.net](mailto: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](mailto: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](http://www.corporacioncek.com)

Productos para panadería, cafeterías, restaurantes y hoteles



Tels.: (506) 2234-9821 • 2234-9558 • Fax (506) 2225-7873  
[www.lastorrescr.com](http://www.lastorrescr.com) • e-mail: [info@lastorrescr.com](mailto: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](mailto: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](http://www.amenicorp.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:





## 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](mailto:gerencia@costaricanfood.net)



**Distribuye: Delika by Gourmet Imports**  
Tel: 2239-1019  
[info@delika.cr](mailto: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](http://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](mailto:jwilliams@fascr.com)

**NUEVO**

**Natural Garden**

Tel: 2256-8106 / 2223-3082 Fax: 2223-3082 - [www.ancyfer.com](http://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](mailto:info@maqvenpro.com) • [www.maqvenpro.com](http://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](mailto:info@delika.cr)

## STAALTEC

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

 KEITH &  
RAMIREZ

Collice con nosotros  
[info@kr.co.cr](mailto:info@kr.co.cr) | [www.kr.co.cr](http://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](http://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:  
**KEITH & RAMIREZ**

T. 2223-0111 | [inforep@kr.co.cr](mailto:inforep@kr.co.cr) | [www.kr.co.cr](http://www.kr.co.cr)

Éxito en cada detalle

**SUNNEX**  
[www.sunnex.com.hk](http://www.sunnex.com.hk)

100% ACERO INOXIDABLE

Utensilios especializados para un buffet inolvidable

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

[www.yamuni.com](http://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

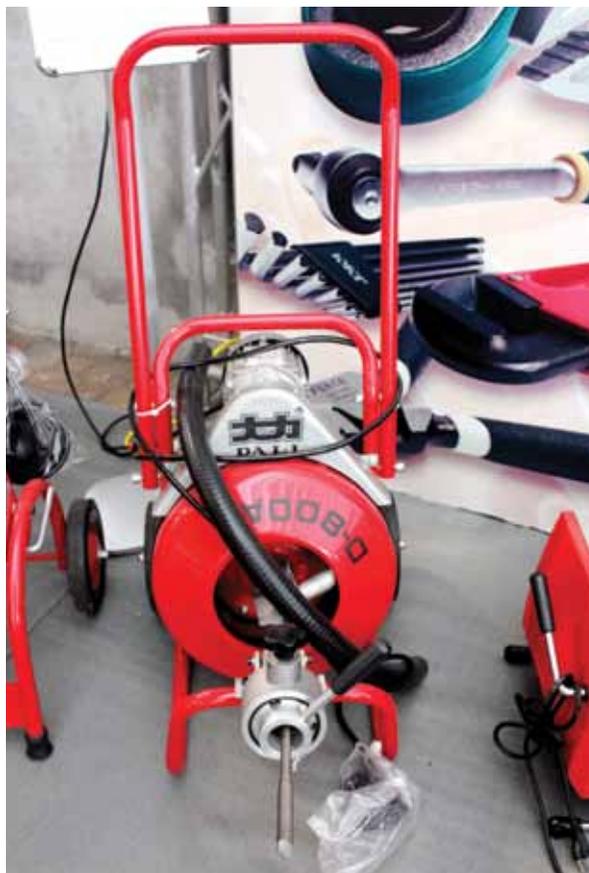
# No gaste en destaqueos

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<sup>U</sup>

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



€35.000<sup>U</sup>

**ZTL-240 D**  
Basurero  
240 litros.



€490.000<sup>U</sup>

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



€7.500<sup>U</sup>

**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](http://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 están 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](http://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](http://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

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

*"Tasting the good life"*

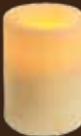
**Productos  
 Innovadores**

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](http://www.equiposnieto.com)  
[mercadeo@equiposnieto.com](mailto: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.



4

## 5. Mayor poder de convocatoria

**Primer lugar: Belca**

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



5

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](mailto:info@agorart.org)

[www.proart-agorart.com](http://www.proart-agorart.com)

[www.agorart-agorart.com](http://www.agorart-agorart.com)

[www.coachingartistico-agorart.com](http://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 Árboles 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](http://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](http://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@cafebriitt.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.confrut.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@costricacarriers.co.cr  
www.costricacarriers.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  
manguopez39@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 Ojeda Centroamérica S.A.**

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<sup>a</sup> 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](http://www.facebook.com/ConGente)



[www.congente.org](http://www.congente.org)





**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**

[www.facebook.com/Explore](http://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 diseño 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

