

# Apetito

La revista para hoteles y restaurantes

## Gastronomía Kosher:

Nuevo reto para los chefs

Diego Ríos, Sous Chef del  
Hotel Costa Rica Marriott

## Reforma Procesal Laboral

P.32

## Guanacaste: un desafío

P.38

## Sin pajilla por favor

P.34

## Primer hotel tico en una isla

P.26

Suscríbese en:  
[www.apetitoenlinea.com](http://www.apetitoenlinea.com)

Agosto - Setiembre 2017

 /Revista Apetito

**CORREOS**  
DE COSTA RICA

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

The logo for the Belca Food Show 2017 is centered in a circular frame with a blue and yellow border. The word "Belca" is written in a dark blue, cursive script. Below it, "FOOD SHOW" is written in a bold, dark blue, sans-serif font. At the bottom, "2017" is written in a dark blue, sans-serif font, with each digit in its own square box. The background of the entire page is dark blue with white grid lines and numbers "17" and "18" in the top left corner.

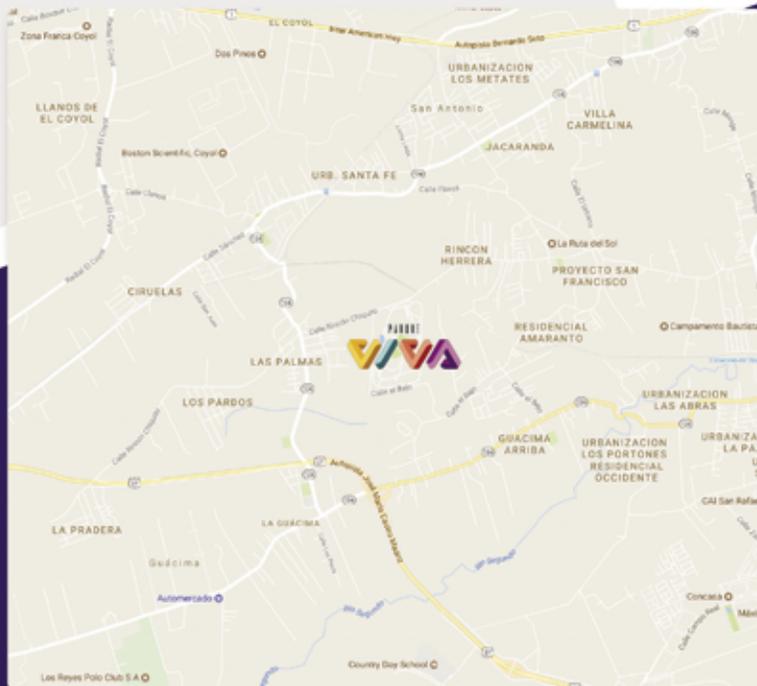
*Belca*  
**FOOD  
SHOW**  
**2017**

Reserve su espacio inscribiéndose a:  
[www.belcafoodshow2017.com](http://www.belcafoodshow2017.com)

**ASISTE PARA BENEFICIAR A TU NEGOCIO CON DESCUENTOS ÚNICOS Y EXCLUSIVOS.**

\*Por su seguridad NO se permiten Ingresar alimentos y bebidas, cámaras profesionales o de video, armas blancas o de fuego, objetos contundentes o cualquier otro elemento que pueda lesionar a los asistentes.  
No es permitido el ingreso de mascotas de ninguna especie al evento.  
Nos reservamos el derecho de admisión.

## ¿CÓMO LLEGAR?



**AUTO**

1. RUTA 27
2. RUTA PRÓSPERO FERNÁNDEZ
3. RUTA DESDE ALAJUELA
4. RUTA BELÉN



**PARQUE VIVA  
ACCESO #2 NORTE**



**BUS**

**CONTACTE A SU VENDEDOR  
PARA RESERVAR SU ESPACIO**

Martes **17** y Miércoles **18**  
de **Octubre** 2017

**Centrokölbi**  **Parque VIVA**  
La Guácima de Alajuela, Costa Rica

**10:00 am a 7:00 pm**





El encuentro de la gente que trabaja en

*Para Exponer*  
Revistaapetito@ekaconsultores.com  
Tel: +506 4001-6746  
*www.exphore.com*

12 -13 -14 de Junio, 2018

# EXP|HO|RE

EXPO PARA HOTELES Y RESTAURANTES

EVENTOS PEDREGAL

gastronomía y hotelería

Organiza

*Apetito*  
La revista para hoteles y restaurantes



/Explore



@explore

Revista Apetito  
@revistaapetito

+8,000  
profesionales del  
sector gastronómico  
y hotelero están  
suscritos a **Apetito**  
3.701 Apetito Digital  
5.000 Apetito Impresa

**Anúnciese  
en Apetito**  
y reserve su  
stand en  
Expohore, ExpoVino



Guillermo "Memo" Rodríguez  
Asesor Comercial  
guillermo.rodriguez@eka.net  
Cel. (506) 8997-1651  
Tel: (506) 4001-6729

## Suscríbese

en: [www.apetitoenlinea.com](http://www.apetitoenlinea.com)  
Tel: +506 4001 6728



30

## Contenido

6 Nota del Director

### Aperitivos

- 10 Megadock
- 11 La Pizzoteca
- 12 Agenda de Eventos
- 12. La Cantina
- 13 Expovino: ¿Necesita asesoría para diseñar su Carta de Vinos?
- 14 Universal de Alimentos
- 14. Grupo Britt
- 16 La Vinerie
- 17 Divino Pecado
- 18 Mestizo
- 19 Proveedor de productos agrícolas
- 20 Food Pack
- 22 Café Monzano
- 23 Banco Nacional
- 23 Brick's Pub

### 24 Productos Nuevos

#### Hotelería

- 25 ¿Cómo favorece la aplicación de inteligencia turística a los consumidores de productos y servicios turísticos?
- 26 Isla Chiquita
- 28 Hotel Nayara: ¿Cómo llegar a ser el #1 en Tripadvisor?
- 30 Villa Florencia: Sostenibilidad turística: ¿Vale la pena?
- 32 Reforma Procesal Laboral

#### Gastronomía

- 34 ¿Acepta el reto de no usar plástico en su hotel o restaurante?



12



26

36 Gastronomía Kasher

#### Turismo

- 38 Guanacaste: Un reto
- 40 Turismo: Prostitución

#### Especial de Carnes, Pollo y Pescado

41 Especial

#### De Compras

47 Cencatec le brinda la oportunidad de capacitar a su personal

Encuentre estas interesantes notas en [www.apetitoenlinea.com](http://www.apetitoenlinea.com)

## Hotelería

### ¿Considerando una carrera en hospitalidad?

Muchos de los egresados, inclusive a nivel de licenciatura de carreras en hostelería en el país, tienen un nivel medio en un solo idioma. En esta industria donde se compete y se sirve a nivel internacional es trascendental para el éxito dominar o tener un nivel alto en al menos dos idiomas extranjeros.

### Hotel tico usa gallo pinto como exfoliante en su spa

en Andaz Península Papagayo Resort, cuenta con un escenario dominado por el verdor del bosque tropical y el turquesa del mar que baña Bahía Culebra. Además, ha destacado entre los mejores del mundo por el uso de productos y tratamientos que invitan a reconectarse con la naturaleza teniendo como inspiración las costumbres y tradiciones del Pacífico Norte de Costa Rica y el auténtico estilo del "pura vida".

## Gastronomía

### Opciones gastronómicas en Terrazas Lindora

Espacios amplios y un ambiente tranquilo y relajado es lo que ofrece al oeste de la capital el centro comercial Terrazas Lindora, una inversión que comenzó a operar hace más de un año y que poco a poco ha ido creciendo en el área gastronómica, pues concentra gran variedad de opciones.

### Café don Mayo abrirá su segundo local en Plaza Bratsi, Heredia

El beneficio Don Mayo, de San Marcos de Tarrazú, abrirá su segundo local, en Plaza Bratsi, Heredia, con una inversión de \$30.000. El lugar abrirá sus puertas este próximo sábado 01 de setiembre y generará un total de cuatro empleos directos, quienes se encargarán de servir el café más fino del mundo, que, actualmente, se comercializa en Asia, Estados Unidos, Japón, Corea del Sur, Taiwán, Inglaterra, Noruega, Alemania y Holanda, entre otros.

### Buenazo abrirá su tercer local en Barrio Escalante

Buenazo Bowls, abrió sus puertas en Jacó en junio del 2016 ofreciendo deliciosos bowls de açaí. El éxito no se hizo esperar; la aceptación fue tal que sus propietarios, Leónidas Ruaro y Adrián Alvarado, decidieron hace escasos cuatro meses abrir su segundo local en el GAM, específicamente en Escazú.

### Decidió arriesgar para ganar

Pertenece a la primera generación de Le Cordon Bleu Perú, por dos años fue el chef ejecutivo de un importante hotel de la zona del pacífico central y recientemente decidió dejar de trabajar para otros e iniciar su propio sueño. Alioli es el nombre del restaurante del chef Hugo Avellaneda, quien planea ofrecerle al turismo nacional y extranjero de la zona de Jacó y alrededores un innovador concepto gastronómico, en el que el sabor peruano y mediterráneo serán los protagonistas.

## Turismo

### Sector turismo se une en jornada de limpieza para celebrar el día de los parques nacionales

En el marco del Día de los Parques Nacionales, más de 30 voluntarios de diferentes empresas turísticas se unieron en una jornada de limpieza en la carretera Interamericana Sur, en los alrededores de los parques nacionales Tapantí – Macizo de la Muerte y Los Quetzales.

### Vienen más europeos a Costa Rica

Durante el primer semestre del 2017, Europa mostró un crecimiento constante en las llegadas internacionales (8,4% por la vía aérea y un aumento del 6% por todas las vías de ingreso al país), de acuerdo con los datos proporcionados por la Dirección General de Migración y Extranjería y analizados por el Instituto Costarricense de Turismo.

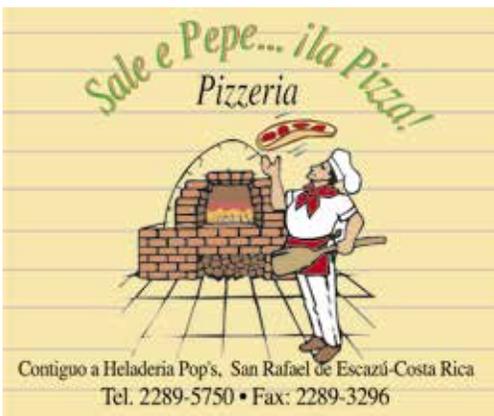


**Karl Hempel**  
**Director**  
karl@ekaconsultores.com

En mi casa dos colonias de abejas decidieron construir su panal. Una lo hizo pegado a una viga en el garaje y la otra lo hizo pegado a la hoja de una palmera. La primera tiene una base firme, capaz de sostener el crecimiento que tiene la colmena y de soportar el peso del panal lleno de miel y los huevos de las obreras que crecen, pero claro tiene esa apariencia aburrida y estática.

Mientras tanto el panal que se construyó en la hoja, se mueve incesantemente con la más mínima brisa, la lluvia le pega directamente y las avispas se mecen en el panal como tomando impulso para dejar su nido antes de ir a traer el néctar de las flores y contribuir con la polinización de la flora de Santa Ana.

Dos casos extremos, uno construido sobre base sólida y otro pegado una hoja, uno estático y otro móvil, uno resguardado y el otro expuesto. Solo puedo decir que disfruto más del que está moviéndose todo el tiempo.



Espero que disfruten de esta edición y que disfruten de lo que pasa en nuestro sector que cambia, se mueve y nos da sorpresas cada día.

Como siempre, agradezco sus sugerencias y comentarios.

## Presidente

Karl Hempel Nanne  
karl@ekaconsultores.com

## Asesor Comercial

Guillermo Rodríguez S.  
guillermo.rodriguez@eka.net  
Tel: (506) 8997-1651

## Directora de Arte y Comunicación

Nuria Mesalles J.  
nuria@ekaconsultores.com

## Directora de Eventos

Silvia Zúñiga  
silvia@ekaconsultores.com

## Colaboradores

Arleth Badilla  
Enrique Rivas Leyva  
María Fernanda Alfaro  
Lady Ann Umaña  
Fernanda Chavarría

## Foto de Portada

Cortesía de Diego Ríos

## Diseño y Diagramación

Irania Salazar Solís

*Apetito*  
La revista para hoteles y restaurantes

Una producción de  
EKA Consultores Intl.

Tel.: +506 4001-6722 Fax: 2296-1876  
Apartado 11406-1000  
San José, Costa Rica

**www.apetitoenlinea.com**

 /RevistaApetito  
• EXPHORE (Expo  
Hoteles y Restaurantes)  
• Expovino Costa Rica

 @revistaapetito  
@expovino



## Impresiona a tus clientes con la familia Xpressnap.

Para saber más sobre nuestros productos entra a [www.tork.mx](http://www.tork.mx) o escribe a [tork.centroamerica@sca.com](mailto:tork.centroamerica@sca.com)

En Tork desarrollamos y comercializamos soluciones de higiene sustentable que incluye dispensadores, papel, jabón, wiper, servicio y mantenimiento. Donde haya una necesidad de higiene, limpieza o secado, Tork garantiza una solución sustentable que permite una operación más eficaz con el objetivo de generar beneficios para toda la cadena de suministro.

## Encuentre ejemplares de **Apetito** en nuestros puntos de distribución



**ACERO TOTAL**



ARTICULOS PARA HOTELES Y RESTAURANTES  
www.jopco.net



## Suscríbese

en: [www.apetitoenlinea.com](http://www.apetitoenlinea.com)

## Cartas

### Restaurante comida caribeña

Reciban un cordial saludo por este medio, y a la vez quería poner a su disposición mi Restaurante de comida caribeña Punta Caribe, estamos ubicados en Plaza Cronos, Diagonal a Walmart Curridabat. Les invito a degustar de algunos platillos de la casa y a que conozcan el lugar.

Les adjunto algunas fotografías.

Tatiana Brown

Propietaria del Restaurante Punta Caribe

Teléfono: 7103-8202

Emails: [puntacaribecostarica@gmail.com](mailto:puntacaribecostarica@gmail.com) • [puntacaribe2017@gmail.com](mailto:puntacaribe2017@gmail.com)

Chef chileno en Río de Janeiro

Soy un chef chileno en Río de Janeiro, cambiando la historia de una pequeña ciudad que se llama Nova Iguaçu.

Estoy implementando una nueva gastronomía con calidad, voy a participar en Lima Perú en el concurso Internacional San Pellegrino para escoger el mejor chef joven de Sur América.

Espero que esta noticia sea buena para ustedes y puedan divulgarla.

Chef Andrés Rivera Villegas

## ¡Rotundamente, sabor a pisco!

Aguardiente 100% de uva, 100% jugo de uva fermentado, son algunas de las bondades que ofrece el pisco Finca Rotondo y que Megadock representa en el país.

Rónald Campos, Experto en Coctelería de esta marca, habló de los piscos como licores muy nobles y muy atractivos al paladar, y que en su versatilidad, permiten la preparación de cócteles con muy buen sabor y sobre todo sumamente estables.

“Se trata de un aguardiente de uva, lo que hace que su aroma, combinado con otros productos para la elaboración de cócteles, sea altamente gustoso”, dice Campos, y asegura que “en un pisco es sumamente importante el aroma, pues es lo que invita a probar”

Campos aprovechó no solo para hablar de la historia de los piscos Finca Rotondo, sino para realizar algunas combinaciones que llamaron con amplitud la atención de los compradores y clientes que estaban en la feria.

Asegura que para su fermentación solamente se utilizan uvas frescas, lo que hace que el pisco aumente aún más su calidad.

Incluso en la receta que preparó para todos los asistentes, algunos se atrevieron a catalogar el cóctel de exquisitez hasta exótica, por la cantidad de ingredientes empleados.

Carlos Loo, Director General de Megadock, asegura que dada la calidad de este pisco, ya han tenido muy buenos resultados en el país. “En la preparación de cócteles es sumamente noble, y para quienes gustan de tener algo diferente en sus bares, es el licor ideal”, asegura.



Carlos Loo, Director General de Megadock, dice que el Pisco Finca Rotondo de Perú, representa toda una oportunidad para los clientes de ofrecer cócteles diferenciados.



Félix Guzmán uno de los propietarios de Pizzoteca asegura que duraron cerca de un año en el proceso hasta que lograron abrir su restaurante

# ¿Cómo hicieron 2 ingenieros para abrirse camino en el mundo gastronómico?

Por: Arleth Badilla Morales

David Unger y Félix Guzmán propietarios de Pizzoteca tienen la respuesta a esta pregunta, pues en tan solo pocos meses ya han logrado convertir su restaurante en franquicia

Viajaron hasta Italia para hacer realidad el sueño de tener su negocio y ser sus propios jefes, en ese país compraron el horno que permite que la pizza de Pizzoteca esté lista en tan solo 3 minutos, lo cual se ha convertido en una de las claves de su éxito.

"Somos amantes de la pizza y como consumidores nos dimos cuenta que habían dos necesidades sin respuesta en el mercado, la primera que la pizza estuviera lista rápido y la segunda que uno pudiera escoger los ingredientes, a su gusto, sin un menú establecido, fue así como nació el concepto de nuestro negocio", afirmó Félix Guzmán, uno de los socios.

David ingeniero electrónico y Félix ingeniero industrial, ninguno de los dos tenía experiencia en el sector gastronómico. Sin embargo, tras tiempo de análisis y estudios de mercado se dieron cuenta que la pizza era un buen negocio, siguieron su instinto y no se equivocaron.

Actualmente con menos de medio año de existencia Pizzoteca ya se convirtió en franquicia y su segundo local abrirá antes de terminar el año. Asimismo, ambos propietarios se encuentran analizando propuestas y reuniéndose con otros interesados del país y fuera de él que desean comprarles la franquicia.

"Iniciamos con mentalidad ganadora, nos hicimos acompañar de expertos en todo momento y aún así el proceso no fue fácil, uno de los principales obstáculos fue conseguir que algún banco nos hiciera un préstamo. Pese a ello nuestro éxito se debe a la constancia y a la calidad de nuestro personal, en Pizzoteca somos una gran familia", expresó Félix.



David Unger, ingeniero electrónico "Ninguno de los dos teníamos experiencia en el sector gastronómico."

# Agenda de Eventos

## 2017

### Setiembre

#### Feria de Alimentos y Bebidas de las Américas

25 y 26 de setiembre  
Centro de Convenciones de Miami Beach, USA.  
Información:  
laura.calzada@fas.usda.gov  
Tel: +5062519-2285.

### Octubre

#### Expo Proveedores de Gastronomía y Hoteles

12 y 13 de Octubre Veracruz, México  
www.grupoexpofeso.com

#### Expovino Costa Rica

18-20 Octubre, 2017  
Pedregal, Costa Rica  
revistaapetito@ekaconsultores.com  
Tel: +506 4001-6722  
www.expovinocr.com

#### China International Food Exposition 2017

16-18 Noviembre  
Shanghai Exhibition Center

## 2018

### Marzo

#### Night Club & Bar Convention

Marzo 26-28, 2018  
Las Vegas Convention Center  
www.ncbshow.com

### Junio

#### Expohore Expo Hoteles y Restaurantes

12-14 Junio, 2018  
La mayor exposición de productos, charlas, contactos, networking.  
160 empresas exponiendo productos y servicios gastronómicos y hoteleros para: hoteles, restaurantes, supermercados, catering service, etc.  
Eventos Pedregal, Costa Rica  
revistaapetito@ekaconsultores.com  
Cel.: (506) 8997-1651  
Tel.: (506) 4001-6729  
www.expohore.com



Diego Chevez, propietario de La Cantina.



En el lugar se ofrecen dos propuestas gastronómicas, una enfocada en los platillos que se sirven en las cantinas tradicionales costarricenses y la otra relacionada con cocina fusión de un estilo más vanguardista.

## Primer año de negocio, primer año en EXPHORE

La Cantina es un bar que nació en octubre del año anterior, sus propietarios asistieron por primera vez a la Expo Hoteles & Restaurantes

Esa sensación de sentarse tranquilamente en un bar a comer rico, barato y tradicional. Con música que permita conversar entre amigos y sentirse como en casa, así es La Cantina, un bar que nació con la idea de ofrecerles a sus clientes la sensación de estar en las típicas cantinas de los abuelos. Diego Chevez y Jairo Piedra son los emprendedores detrás del concepto, ambos decidieron arriesgarse y tener algo propio, esto con el fin de hacer realidad un sueño y a la vez generar ingresos extra, adicionales a los que obtienen gracias a sus trabajos.

Uno con conocimientos administrativos y financieros, el otro con un antecedente familiar que le permitió acumular experiencia en el sector gastronómico, juntos le dieron vida a La Cantina, proyecto al que se sumó el chef Luis Paulo Vega, quien es un apasionado de la cocina y creció en una familia de cocineros de comida típica costarricense.

“Este es un bar tipo “cantina” donde se maneja un concepto de boca de bajo costo y un espacio para fomentar la conversación. Contamos con la barra característica de cualquier cantina, pero no es para acercar a la persona con el licor, si no al bartender con el cliente”, expresó Chevez, propietario del lugar.

### Un proveedor les contó de EXPHORE

De acuerdo con los propietarios de La Cantina el hecho de encontrar a todos los proveedores en un mismo lugar y tener la posibilidad de comparar precios, son de las principales ventajas de la expo. “Este año asistimos por primera vez a EXPHORE, esto debido a que un proveedor nos invitó y nos facilitó las entradas y realmente nos encantó. Es una actividad sumamente organizada y con mucha posibilidad de networking”, comentó Chevez.

Personal de cocina, propietarios y departamento administrativo de La Cantina, fueron parte de los asistentes, quienes regresaron con el contacto de varios proveedores de cervezas y licores que se encuentran valorando para futuras compras.

La Cantina • Teléfono: + (506) 8708-3091  
www.expohore.com



## ¿Necesita asesoría para diseñar su Carta de Vinos?

**ExpoVinoCostaRica**  
●●● La cultura del vino

El próximo mes de octubre se llevará a cabo Expovino Costa Rica. En este evento podrá recorrer las diferentes bodegas, degustar los mejores vinos de todo el mundo y adquirir vino a los mejores precios. Las empresas distribuidoras de vino estarán listas para asesorarlo y dar recomendaciones. Es una excelente oportunidad para conocer y aprender.

Además de vino, el evento contará con una sección de mixología, donde se demostrarán productos y las últimas tendencias.

El evento será el 19 y 20 de octubre, pero para el miércoles 18 de octubre el evento estará abierto únicamente para compradores institucionales. Así que si usted trabaja en gastronomía y hotelería y es encargado de las compras de vinos y licores, puede aplicar para una entrada gratuita para este día en este link: [www.expovinocr.com/profesionales](http://www.expovinocr.com/profesionales). Habrán además opciones de gastronomía, catas y muchas sorpresas. Si desea exponer sus productos puede contactar a Guillermo Rodríguez al Tel.: (506) 8997-1651 [guillermo.rodriguez@eka.net](mailto:guillermo.rodriguez@eka.net)



JOPCO®

ARTÍCULOS PARA HOTELES Y RESTAURANTES

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

Todo en utensilios

**winco** Tels. (506) 2215-3545 | Guachipelín, Escazú  
[info@jopco.net](mailto:info@jopco.net) | [www.jopco.net](http://www.jopco.net)

## La magia de saber usar los ingredientes

Universal de Alimentos realizó demostración de productos y materias primas a clientes de panificación y pastelería

Gran cantidad de clientes participaron de la demostración de productos organizada por Universal de Alimentos, en donde a través de la temática "productos que hacen magia", utilizada por primera vez por la empresa, se demostró a los asistentes la gama de opciones que hay para celebrar fechas especiales.

Cumpleaños, día de la madre, fechas patrias, día del padre y del niño, Halloween, día de los enamorados y otros sin fin de temáticas fueron parte de la actividad, la cual se anunció tendrá una segunda edición el próximo, esto como parte de la estrategia de acercamiento anual que tiene la distribuidora con sus clientes.

Para Warner Varela, gerente de mercadeo y ventas de Universal de Alimentos, la empresa se ha destacado por traer productos innovadores al país, razón por la cual no podían desaprovechar la oportunidad de demostrar el uso que se le puede dar a esos ingredientes y materias primas.

"En la actividad mostramos a los clientes cerca de 900 líneas de productos, entre ellos rellenos, pre mezclas, cremas, colorantes, saborizantes, entre muchos otros, esto como parte de la propuesta de innovación que deseamos establecer al dar ejemplos de lo que se puede hacer con los productos", comentó Varela.

Cerca de 600 clientes participaron de la actividad, en la que Universal de Alimentos tuvo como invitados especiales a representantes de marcas internacionales como Chantilly, Mavalério y Ma Baker and Chef. Asimismo, técnicos de países como Brasil, México y Chile realizaron presentaciones de productos.

Universal de Alimentos

Teléfono: + (506) 2221-9595



Warner Varela, gerente de mercadeo y ventas de Universal de Alimentos.



El proyecto de Britt Espresso y Chocolatería Britt en Multiplaza Curridabat tiene un espacio comercial de 172 m y ofrece café, repostería, máquinas y chocolates. Pablo Vargas, CEO de Grupo Britt

## Britt invirtió cerca de \$350 mil en su nueva tienda del este

Britt Espresso y Chocolatería Britt en Multiplaza Curridabat representan la nueva apuesta de este grupo, que cuenta ya con cuatro tiendas similares en el país

Grupo Britt ha vendido cerca de diez mil máquinas de café en Costa Rica desde el año 2015, momento en que se empezó a desarrollar el concepto Britt Espresso, en el cual se ofrecen máquinas de café con sus respectivas cápsulas, las cuales surgen como una forma de mantener constante la calidad y sabor del café.

La nueva tienda tiene a disposición del público café, repostería francesa, chocolates, máquinas para café y café preparado para llevar; esta última opción una de las más recientes novedades dentro de los proyectos que ejecuta la empresa.

Acorde con Pablo Vargas, CEO de Grupo Britt en las tiendas se ofrecen varios modelos de máquinas, entre ellas la Britt Espresso para Hoteles y Restaurantes, un aparato que permite que aunque el personal de los hoteles o restaurantes rote, el café siga siendo siempre el mismo.

"Tenemos las diversas máquinas en todas nuestras tiendas, tanto en las dos de Multiplaza Escazú como en las dos de Multiplaza del Este. Lo anterior, sumado a nuestras tiendas en el aeropuerto Juan Santamaría y la nueva apertura que se realizará en octubre en el aeropuerto Daniel Oduber en Liberia", afirmó Vargas.

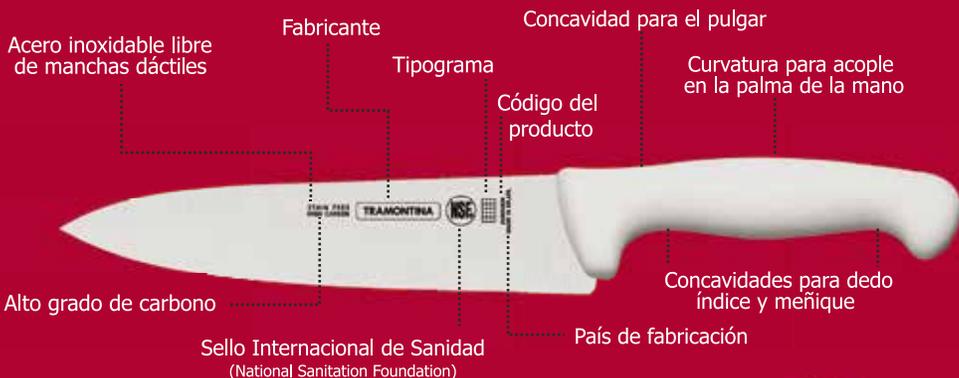
Las chocolaterías de Britt atienden en promedio cerca de tres mil clientes al mes. Por su parte, el concepto Britt Espresso ha experimentado un importante crecimiento en hoteles cinco estrellas y restaurantes gourmet, esto según datos corporativos de Grupo Britt.

Grupo Britt

Teléfono: + (506) 4102-1344

# PROFESSIONAL MASTER PARA CORTES DE PRECISIÓN

## CARACTERÍSTICAS DEL CUCHILLO ORIGINAL



## DIVERSIDAD

Más de 50 modelos de cuchillos para aplicaciones diferentes. Además, accesorios como tijeras, afiladores y espátulas profesionales que complementan la línea.



## LÁMINA

Fabricado con acero inoxidable DIN 1.4110 para mayor resistencia a la corrosión y un corte preciso. Alto grado de carbono para un filo fácil y de uso prolongado.

## MANGO

Diseño ergonómico de acople perfecto a la mano para mayor comodidad y seguridad al manipular las piezas. Inyectados directamente en la lámina para mayor resistencia. Además, el mango tiene una protección antimicrobiana para inhibir la proliferación bacteriana. Esta tecnología se incorpora en el proceso de fabricación y se mantiene durante toda la vida útil del producto.



## TRAMONTINA

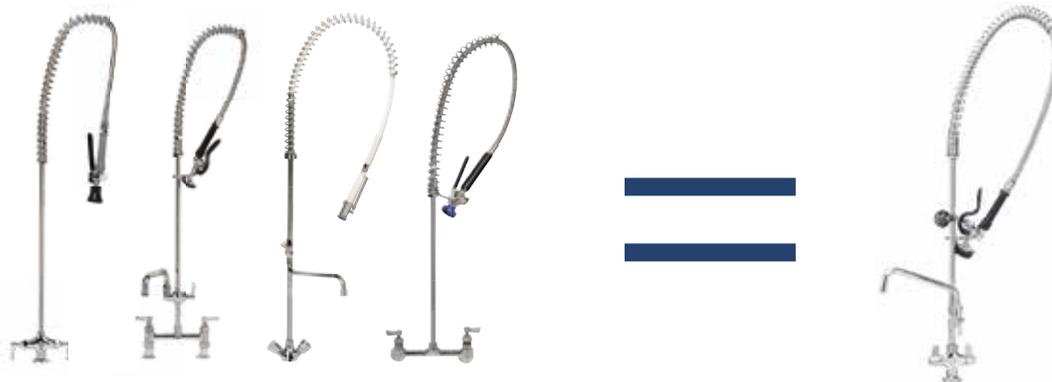
Encontralos en

Tel. 2255-2066 info@yamuni.com

De McDonald's Sabana 200 mtr. al este

yamuni mayoreo

www.yamuni.com



¿Por qué comprar y reemplazar cuatro unidades baratas de pre-enjuague, cuando puede utilizar una fiable y duradera de T&S? Cuando confías en T&S desde el inicio, obtendrá durabilidad incomparable y rendimiento de ahorro de agua en los años venideros, eliminando la necesidad de un mantenimiento frecuente y sustituciones. Los ahorros realmente se acumulan. Encuentre los productos de T&S y sus distribuidores en su región por [www.tsbrass.com/equalsCR](http://www.tsbrass.com/equalsCR).



RELIABILITY BUILT IN™

OEM Soluciones SA — Juan Carlos Zamora

PH 506 2537 0026 Juan.Zamora@OEMSoluciones.com

Prorepuestos Phi SA — Federico Arce

PH 506 2211 5500 Farce@KR.CO.CR





## Una nueva opción para comprar vinos

Los vinos boutique son la principal apuesta de La Vinerie, un espacio que desea promover la cultura del vino y ofrecer alternativas de calidad Premium

Inicialmente Alexis Sanabria y su hermano Juan Carlos querían tener un espacio ameno para recibir a los clientes de su empresa, fue así como decidieron crear una plataforma corporativa que terminó convirtiéndose en La Vinerie, un lugar donde se pueden encontrar vinos boutique, accesorios, licores y delicatessen.

“Al ir creando el concepto de un lugar donde cerrar tratos importantes con nuestros clientes, nos dimos cuenta que podría ser una buena idea abrir el espacio como punto de venta, de esta forma nació La Vinerie, que deseamos se potencie como un lugar para desarrollar la cultura del vino”, expresó Alexis Sanabria, propietario.

Según Laura Mora, sommelier de La Vinerie en la tienda cuentan con unas 800 etiquetas, esto de países como Argentina, España, Sudáfrica, Portugal, Uruguay, Francia e Italia, por citar algunos. De igual forma ofrecen destilados de amplia gama y pronto incorporarán habanos a su lista de productos.

Para los propietarios del lugar que abrió sus puertas en julio, lo más importante es ofrecer a los clientes vinos accesibles de calidad Premium y sobre todo vinos boutique, que se caracterizan por utilizar tecnología de punta y uvas de alta calidad, lo que los hace muy especiales y escasos. Cursos, charlas y catas, así como la creación de un club del vino, son parte de la estrategia que utilizarán estos empresarios para competir en el mercado, al cual desean entrar como proveedores de hoteles, restaurantes y eventos como bodas, para los cuales ofrecen no solo los vinos, sino también la asesoría de expertos en el tema.

La Vinerie

Teléfono: + (506) 2273-1611



Laura Mora, sommelier de La Vinerie.



La Vinerie funciona como plataforma corporativa, punto de venta y espacio de eventos relacionados con la cultura del vino.





**Espyco**  
Inc. S.A.  
Su asesor en la industria alimentaria

**LA CEBOLLA FRITA CRUJIENTE**  
puede ser utilizada en los siguientes alimentos:

- Sushi • Hamburguesas • Hot Dogs
- Ensaladas • Carnes • Pinchos • Sopas
- Burritos • Sandwich • Pure
- Pan de Cebolla o pan de especias

+506 2292.4141

www.espyco.com



## Un lugar hecho para pecar

Divino Pecado fue creado por dos emprendedores que desean traer nuevas tendencias gastronómicas al país



Adrián y Juan Ignacio Montero son dos de los propietarios de Divino Pecado un espacio donde los postres, chocolates y helados son los protagonistas.

Adrián y Juan Ignacio Montero son dos hermanos, uno ingeniero, el otro chef, ambos decidieron unificar conocimientos y crear Divino Pecado, un lugar donde los postres y helados tailandeses son los protagonistas, todo bajo un concepto diferente e innovador que busca ofrecer los productos al estilo de una galería.

El entusiasmo de estos emprendedores terminó contagiando a su padre, Danilo Montero y a una amiga de la familia, María Barrantes, quienes se unieron al negocio y ahora están apostando a esta iniciativa, que espera posicionarse ofreciendo postres vanguardistas y sabores de helado no tradicionales como vino, tocineta con miel de maple y melocotón con menta. "El área de los postres y la chocolatería no está suficientemente explotada en el país y por eso queremos poner en el mercado un producto diferente y estamos arriesgando, dejamos lo que hacíamos y estamos de lleno con

este proyecto gastronómico, que estamos seguros será un éxito y le dará a las personas la posibilidad de decir: "pecar valió la pena", expresó Adrián. Divino Pecado tiene dos meses de haber abierto sus puertas y en el lugar se pueden encontrar muchas recetas tradicionales de postres, así como otras creadas por el chef del lugar. Cerca de 10 exóticos sabores de helados hechos al estilo tailandés y más de 20 postres son parte de la oferta que cambia constantemente.

El diseño del lugar está concebido bajo el concepto de una galería de arte, lo que permite que los postres sean los protagonistas, esto al estar exhibidos en vitrinas transparentes que permiten que la decoración y vibrantes colores de los postres no pasen desapercibidos.

Divino Pecado  
Teléfono: + (506) 4081-0768



**EL BUEN VIVIR...**  
productos pensados para su buen gusto



VARIEDAD DE TEQUILAS



HARINA DE ARROZ



PASTAS



Distribuidos en Costa Rica por Productos Alimenticios IMPROA S.A.  
Tels: 2265-4734 / 2265-0926 • institucional@jogaimex.net • ventas@jogaimex.net

## “Eatertainment” el nuevo concepto que se posiciona en Costa Rica

Mestizo Mercado Gastronómico promueve este movimiento que plantea el disfrute asociado al entretenimiento y la gastronomía

Al mejor estilo de Chelsea Market de New York, el Mercado Roma del Distrito Federal en México o el Mercado San Miguel de Madrid, España, llegó a San José, Mestizo Mercado Gastronómico, una alternativa que integra actualmente 13 diferentes propuestas y que plantea a las personas la posibilidad de disfrutar del placer de comer de una forma diferente.

Battuto Cocina Italiana, Kamikaze Wok – Asiático, Sie7e – Cocina Urbana, Sublime Sandwich Bar, Illig Comida Alemana, C-viche - Productos del Mar, Falafel House – Cocina Libanesa, La Pataconería, Olafo Street Food, En Paleta – Heladería e Ili Vanili – Repostería, Kbtos – Fusión y 3 Croquetas- Tapas Españolas, son los restaurantes presentes en este espacio ubicado en Tempo Escazú.

“Cocina con rebeldía” es el slogan de esta propuesta, que plasma la naturaleza de los chefs del lugar; quienes son impulsados por la inquietud constante de arriesgarse con platillos diferentes y creaciones gastronómicas únicas, que se convierten en parte de la experiencia de los visitantes.

Según Carolina Rudín, gerente de mercadeo de Tempo, los costarricenses buscan satisfacer sus gustos con propuestas novedosas, así como hay una creciente necesidad de asociar el disfrute, el entretenimiento y la gastronomía.

“Evaluando las tendencias mundiales y los gustos y preferencias de los ticos, Tempo identificó la oportunidad de ofrecer un punto de encuentro y entretenimiento urbano. Fue así como nació Mestizo Mercado Gastronómico, una forma de dar respuesta a la necesidad de “Eatertainment” que había en la población”, manifestó Rudín.

Cada uno de los conceptos que integra Mestizo tiene una especialidad culinaria, por lo que prevalece una sana competencia, superada por un fin común, que acorde con los miembros del espacio es ser no solo el primero, sino el mejor mercado gourmet de Costa Rica.

El nombre del Mestizo responde a la idea de un lugar de encuentros, un espacio en el que se mezclan distintas gastronomías, culturas y personas. Los “foodies”, aquellos apasionados por la comida y que se mueven por su entusiasmo gastronómico, son el público meta del lugar.

La propuesta de Mestizo lo coloca como el primer mercado gastronómico del país. En próximas semanas estarán iniciando operaciones los cuatro últimos conceptos que faltaban para completar la oferta del espacio.

Mestizo Mercado Gastronómico

Teléfono: + (506) 2505-5353



Carolina Rudín, gerente de mercadeo de Tempo.



Mestizo propone un espacio para el “eatertainment” que es el disfrute asociado al entretenimiento y la gastronomía.

**Mantenga la calidad en la cocina**

*“Tasting the good life”*

**Delika®**  
by Gourmet Imports

Es más fácil con *Certified Angus Beef®*

**Satisfacción garantizada**

**CERTIFIED ANGUS BEEF® BRAND**  
SINCE 1978  
Distribuidor exclusivo para Costa Rica

Contáctenos al 2239-1019 | [servicioalcliente@delika.cr](mailto:servicioalcliente@delika.cr) | [www.delika.cr](http://www.delika.cr) | [f @delikacr](https://www.facebook.com/delikacr)  
Visítenos en Radial Santa Ana-Belén, después del Puente del Río Virilla, 100m al Norte y 400m Oeste. Ofibodegas del Oeste, Bodega No. 53

Frutas, verduras, legumbres y cítricos son de los principales productos que ofrece la empresa.

## Proveedor de productos agrícolas

Desde hace 30 años Agrocama se dedica a la distribución de frutas, verduras, legumbres y cítricos, así como condimentos y alimentos tostados



Conseguir productos frescos, que lleguen a tiempo y cumplan con las expectativas del hotel o restaurante es siempre uno de los dolores de cabeza del día a día, con el objetivo de satisfacer esta necesidad nació en Cartago Agrocama, una empresa fundada por los hermanos Carlos e Iván Mata.

“Nos encargamos de seleccionar el producto, mantenerlo en las mejores condiciones y entregarlo a tiempo a nuestros clientes. Nuestros camiones salen a las 4:00 a.m. a repartir nuestros productos principalmente en el área metropolitana, aunque tenemos clientes en Guanacaste, Puntarenas y la Zona Sur”, expresó Steven García, encargado de mercadeo de Agrocama.

Productos como aguacate, banano, berenjena, berro, camote, hongos, huevos, jengibre, lechuga, lenteja, limón ácido y dulce, queso, rábano, repollo, sandía, pulpas, cas, cebolla, chayote, chile, manzana, tomate, pepino, mandarina, mango, plátano maduro, plátano verde y piña, son solo algunos de los que provee

la empresa.

Según los propietarios, la clave de su éxito a lo largo de estas tres décadas se ha centrado en el compromiso con los clientes, logrando cumplir los pedidos siempre con calidad y en el tiempo pactado para satisfacer sus necesidades.

Agrocama ofrece sus productos tanto a clientes minoristas como mayoristas, los mismos provienen de proveedores de todas partes del país, especialmente de Cartago, la Zona Norte y la Zona Sur.

Agrocama

Teléfono: + (506) 2591-5990

Agrocama cuenta con una amplia flotilla de camiones que le permite hacer entregas dentro y fuera del área metropolitana.





**¡DURADERO, SOSTENIBLE Y CONFIABLE!**  
Máquinas de hielo y Refrigeración



ARTÍCULOS PARA HOTELES Y RESTAURANTES  
[www.jopco.net](http://www.jopco.net)

Tels. [506] 2215-3545 | Guachipelín, Escazú | [info@jopco.net](mailto:info@jopco.net) | [www.jopco.net](http://www.jopco.net)



## 10 errores de gestión de restaurantes que lo llevarán a la ruina

- No ver el restaurante como una empresa
- No entender cuáles son los conceptos básicos de gestión de empresas
- No tener ningún tipo de experiencia en el sector
- Tener un restaurante sólo por pasión, pero sin saber cómo comenzar con la gestión y operativa diaria
- No tener ninguna formación ni experiencia en cómo administrar un restaurante
- No tener un organigrama claro en la empresa ¿pero quién manda aquí?
- No tener claras las descripciones de puesto de trabajo. ¿Entonces quién hace qué, cómo y cuándo?
- No saber qué funciones desempeñan los empleados
- No tener un sistema de compras
- No entender la importancia de cada paso del proceso de compras



Restaurantes como Spoon y cadenas que cuentan con alimentos preparados como Fresh Market y AMPM hacen uso de los empaques de Food Pack. Carolina Zumbado, encargada de servicio al cliente.

## Soluciones de empaque

Los productos de Food Pack incluyen soluciones diversas para empaque de alimentos, tanto para llevar, así como para productos terminados tanto en frío como en caliente.

Bandejas para almuerzo, empaques para postres, vasos para helado, quequeras, burbujas, bandejas deli para ensaladas y bandejas especiales para comidas calientes, que ayudan a mantener la temperatura, son solo algunas de las alternativas que ofrece esta empresa. De acuerdo con Carlina Zumbado, encargada de servicio al cliente, los productos están dirigidos sobre todo a restaurantes que deseen mejorar la calidad de su servicio express, utilizando empaques que garanticen la presentación y temperatura de los alimentos. "Contamos con presentaciones desde una onza para suflé, hasta el domo rectangular de 45x25. La idea es que los clientes nos hagan saber sus necesidades y ayudarles a dar un mejor servicio", afirmó Zumbado. Una de las ventajas de Food Pack es que produce empaques rPET, los cuales se hacen con pet reciclado, que es un tipo de plástico que se reprocesa, logrando de esta forma un menor impacto ambiental. La empresa brinda también el servicio de personalización de los empaques, esto en impresión, grabado o diversidad de colores, todo con el propósito de satisfacer las necesidades de los restaurantes. Food Pack • Teléfono: + (506) 2293-3232

## Tome el control de su restaurante. Es simple.



Ofrecemos soluciones de Punto de Venta personalizadas para integrar y centralizar el control de su negocio.

Sistemas para pequeños locales o cadenas de restaurantes. Soporte 24/7 los 365 días del año.



Llámenos sin compromiso.



100% garantizado

Tel.: (506) 2296-2345 • [fojas@pospan.com](mailto:fojas@pospan.com) • [www.pospan.com](http://www.pospan.com) • [www.micros.com](http://www.micros.com)

► Sabía que  
 puede **Monitorear y Controlar**  
 sus **cámaras frigoríficas**  
 con su **celular**  
 desde donde esté, con **Sitrad de Full Gauge**  
 (software gratuito)

COMUNICACIÓN SERIAL  
**Sitrad**



El Sitrad es el software de Full Gauge Controls para administración a distancia de las instalaciones de refrigeración, calentamiento y climatización. [www.sitrad.com](http://www.sitrad.com)



Distribuidor Autorizado  
 para Costa Rica

@totalpartscr

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

Alajuela  
 2430.2451

Curridabat  
 2224.5010

Liberia  
 2665.2512

Pavas  
 2296.0107



restaurante · hotel · panadería · catering service · heladería · almacenaje · restaurante · hotel · panadería · catering service · heladería · almacenaje · restaurante · hotel · panadería · ca

**CALIDAD, VARIEDAD Y RESPALDO**



☎ 2543-2100 · ✉ info@tipsr.com · 🌐 www.tipsr.com · /tipsr

El café en presentación “single serve” o de una sola taza, tiene su origen en Japón y se basa en la idea de ofrecer al consumidor una experiencia integral a la hora de consumir café.

## Mariola Lizano creyó en su idea de negocio: hoy es la propietaria de Monzano Coffee

Su familia siempre ha estado involucrada en el mundo del café, la idea de ofrecer un producto diferenciado la llevó a dejar de lado su vida de oficina y tomar la decisión de emprender

Las dudas, el miedo y la inseguridad fueron sus compañeros al inicio del proceso. Sin embargo, luego de un periodo en el que retomó la confianza en ella misma, Mariola Lizano decidió empoderarse, dejar su vida de oficina atrás y ser su propio jefe, iniciativa que la llevó a fundar Monzano Coffee.

Dicha empresa nació con el objetivo de darle continuidad a una tradición familiar de trabajo en el mundo del café, la cual inició con el abuelo de Mariola, don Arturo Lizano, quien dedicó gran parte de su vida al desarrollo y comercialización del grano.

“Esta microempresa ha sido el sueño de mi vida, el comienzo fue duro pero con amor y perseverancia todo fluye. La idea se ha fundamentado en lograr seguir un legado de familia, que con mis hermanos Juan Lizano y Carlos “Chino” Lizano, ha estado presente en los últimos 20 años, en los que ellos se han dedicado a la exportación de café”, comentó Lizano.

Desde el cantón de Santa Ana, esta empresaria se encarga de ofrecer una alternativa de café conocida como: “single serve”, que significa presentación personal de una taza. Lo anterior, garantiza que los consumidores vivan una experiencia integral, que les permita presenciar tanto el chorreado como la explosión de aromas, todo en su propia taza.

El café de Monzano Coffee proviene de zonas altas del país y de la región occidental como Tarrazú, San Ramón, Palmares y Naranjo. Es un producto que presenta balance entre cuerpo y acidez y cuenta con una nota caramelo fuerte y sabor a frutos cítricos.

Es café Arabica 100%, con un SHB (Strictly Hard Bean) y EP (European Process) con puntaje de 85-86, variedad: Villa Sarchi y catalogado con calidad de exportación.

Algunos hoteles como Casa Chameleon, Las Catalinas en Guanacaste y Juice Box en Escazú ya ofrecen el café gourmet de Monzano Coffee a sus huéspedes.

Mariola Lizano, propietaria de Monzano Coffee



La empresa está enfocada en la presentación personal para una taza, pero también ofrece café en presentaciones de kilo, libra y 250 gramos, tanto molido como en grano.

Esta empresa recibe los pedidos durante la semana y realiza entregas los días jueves y sábado.

Monzano Coffee • Teléfono: + (506) 8993-1881

## Comercio electrónico seguro

El servicio de Comercio Electrónico Seguro del Banco Nacional es una opción que le brinda a comercios y clientes la oportunidad de entablar una relación a través de la web, esto de forma ágil y segura.

Este producto da a los comercios la tranquilidad de no verse involucrados en asuntos de fraudes con tarjetas, además de garantizar la facilidad de recibir pagos en tiempo real no presencial.

De acuerdo con Carlomagno Rosales, encargado de producto Comercio Electrónico del Banco Nacional, la mayoría de turistas que visitan el país realizan gestiones de reserva y demás pagos vía web, esto mucho antes de llegar a territorio nacional, razón por la cual disponer de esta alternativa es una forma de captar a muchos más clientes. "Las personas desean un sitio web que además de darles información de interés sea transaccional, esto mediante mecanismos seguros", afirmó Rosales.

La idea según la entidad es que los empresarios pierdan el miedo a los trámites virtuales y comprendan que el Banco les da el respaldo y la garantía de que estos pagos se pueden hacer de forma segura.

Sumado a esto, la interfaz de este producto es sumamente amigable, fácil de usar y adaptada a dispositivos móviles para facilidad y preferencia de los clientes, quienes cada vez prefieren más la inmediatez del comercio electrónico.

Teléfono: (506) 2207-8608



La ventaja para los restaurantes y hoteles es sobre todo en el servicio express o en las reservas respectivamente, ya que el cliente paga o reserva mediante la web y luego llega solo a recoger su producto o a disfrutar del servicio", Carlomagno Rosales del Banco Nacional.

## Cerveza artesanal en medio de ladrillos

Con el fin de ofrecer un espacio para colocar sus cervezas a los productores nacionales abrió sus puertas hace dos años Brick's Pub

La decoración del lugar habla por sí sola, pues de ahí viene el nombre del espacio Brick's Pub, ya que "brick" significa ladrillo en inglés y de este elemento están hechas varias de las paredes del lugar, el cual nació con el objetivo de posicionarse como una ventana de exposición para los productores de cerveza artesanal. Con el paso del tiempo, este Pub se ha convertido en un lugar de expresión y oportunidades, ejemplo de esto es el mural que es parte del techo, realizado por un artista que ha pintado varios murales en la capital. Las noches de música en vivo en donde se les da espacio en tarima a artistas nacionales dan fe también de esta iniciativa.

Más de 14 tipos de cerveza artesanal se sirven en Brick's, mismas que se han convertido en uno de los principales atractivos junto con los cócteles preparados por el bartender Manuel Fernández, quien le da un toque personalizado a cada bebida y aprovecha los residuos de las frutas para hacer llamativas decoraciones.

El propietario de Brick's, Erick Ortega, decidió darle una oportunidad a la juventud desde que el lugar abrió sus puertas, es por esto que Kristel Ugalde, administradora del Pub y el chef Daniel Alvarado, están a cargo de este espacio, que desea convertirse en la casa de la cerveza artesanal.

"Acá utilizamos las cervezas para todo, son un elemento vital en nuestras recetas, las usamos para las salsas, aderezos y hasta para la carne de nuestras tortas de hamburguesa. Próximamente incluiremos nuevos elementos en el menú, todos dentro del concepto de comida rápida con un toque gourmet", expresó Alvarado.

Brick's Pub

Teléfono: + (506) 2236-6738



Daniel Alvarado y Kristel Ugalde, chef y administradora de Brick's Pub.



Manuel Fernández se encarga de darle color y personalidad a los cocteles, al ponerle un toque tropical a cada bebida.



### Pasta orgánica artesanal Alessi

Concentración de minerales, vitaminas y otros nutrientes que aquellos producidos en sistemas con alto uso de agroquímicos.  
Distribuye COMPROIM S.A.  
Tel: +506 2213- 4344



### Huevo líquido

Huevo líquido con ácido cítrico. Presentación: 2 kg. Huevo líquido SIN ácido cítrico.  
Presentación: CJ 10 kg  
Distribuye Belca Foodservice  
Tel: +506 2509-2000



### Corte de carne outside skirt

También conocida como arrachera en presentaciones peso aproximado de 3Kg.  
Distribuye Belca Foodservice  
Tel: +506 2509-2000



### Cerveza “Galán Sin Ventura Golden Ale”

Concebida como una sutil transición entre cervezas ligeras y cervezas artesanales de sabor robusto. Alcohol 5%. Presentación Lata 355ml.

### Cerveza Gose La Amistad Alcohol

Es la interpretación de una Gose, un estilo alemán histórico. 4.5%. Presentación de Lata 355ml.

Distribuye: Cerveceria Rancho Humo  
Tel: +506 2233-2233



### Nuevas Cervezas Alemanas Hofbräu München

Tradicionalmente elaboradas desde 1589, la cervecería Hofbräu se destaca por la creación de cervezas con colores desde un ámbar hasta un amarillo brillante, aromas frutales y ligeros sabores a levadura o sutilmente amarga.

Distribuye: Delika by Gourmet Imports  
Tel: +506 2239-1019



### Ron Flor de Caña

Ron Ultra Premium Flor de Caña 12 y 18 años, Edición especial titulada “Legado de Generaciones”, tributo al arte a través de la pintura y de la poesía internacional, el estuche exterior luce una espectacular pintura original del artista Nicaragüense Augusto Silva .

Distriuye: Distribuidora la Florida S.A.  
Tel: +506 2437-77-99



### Vinos de la Bodega Tierras Altas

Ubicada en la región de Lujan de Cuyo Mendoza-Argentina. Tipos de vino Malbec, Cabernet Sauvignon y Sauvignon Blanc, también aceite oliva Marca vistalba

Distribuye:  
Representaciones Sur Setenta y Uno Ochenta S.A  
Tel. +506 7292-9480  
Instagram rsur7180@gmail.com



# ¿Cómo favorece la aplicación de inteligencia turística a los consumidores de productos y servicios turísticos?

Diariamente las organizaciones e instituciones publican una gran cantidad de información en el sector turístico. Tener que dominarla estratégicamente se convierte en un reto y una oportunidad. Es aquí donde la inteligencia turística entra de lleno analizando, filtrando y explotando esta información de una forma sistematizada.

Por: Fernanda Chavarría

**E**l Destino Turístico Inteligente, desde el punto de vista tecnológico es aquel que mediante la interpretación de los datos, que generamos todos nosotros como usuarios, permite al gestor del destino ofrecer al potencial turista experiencias únicas y personalizadas a medida. Recientemente el Instituto Costarricense Turismo (ICT), incorporó en su sitio web ([www.ict.go.cr](http://www.ict.go.cr)) nuevas herramientas para la inteligencia de mercados que permiten acceder a análisis estadísticos, económicos, encuestas, cifras turísticas y estudios de mejores prospectos, con el objetivo de proporcionar información estratégica y de gran utilidad para la industria turística. Y es que, en palabras de Mauricio Ventura, Ministro de Turismo, esta acción resultaba imprescindible, "Hoy al reforzar la inteligencia de mercados, estamos allanando el camino para posicionarnos como un destino inteligente, como lo cataloga la Organización

Mundial de Turismo, cuya capacidad de innovación y uso de la tecnología, facilitan el análisis de diversas fuentes de información, para estimular la competitividad del destino".

Las herramientas novedosas de Big Data como Review Pro, OAG, Bloomberg, levantamiento y actualización de información espacial- GPS, STR y el índice de progreso social, permiten conocer sobre la calidad del servicio, el costo del viaje, lugares que visitar, seguridad, tipo de cambio, entre otros.

Conviene entonces hacerse la siguiente pregunta, **¿Cómo favorece la**

## **aplicación de la inteligencia turística a los consumidores de productos y servicios turísticos?**

Rodolfo Lizano, director de Planeamiento y Desarrollo del ICT afirmó que "La aplicación de inteligencia, nos permite percibir la realidad desde la óptica del turista, facilitando con ello la incorporación de conocimiento sobre conductas, gustos, preferencias y patrones de comportamiento turístico que hasta ahora solo podíamos imaginar o aproximar de forma muy marginal. Esto es importante porque cuando aproximamos este tipo de conocimiento estamos en una mejor posición para conocer la realidad y los factores que influyen sobre la misma, permitiéndonos entonces gestionar e influir sobre ella con cierta destreza y mayor eficacia a la hora de dar respuesta a los nuevos retos", concluyó.

Pero es aquí donde surge una nueva interrogante, **¿Las nuevas tecnologías establecen barreras u oportunidades?**

Las nuevas herramientas representan una oportunidad para las empresas que a través de internet pueden acceder a nuevos mercados y clientes y a una visibilidad global. La única barrera que encontramos en la transformación digital que se está produciendo, es en la velocidad con la que las empresas se están capacitando y adoptando estas nuevas tecnologías.

De este modo, las nuevas tecnologías se han convertido en una parte vital para el sector turístico. Así, la inteligencia turística surge como una herramienta diseñada para potenciar el desarrollo del turismo y mejorarlo.



# Primer hotel tico ubicado en una isla

Por: Arleth Badilla  
Morales

La Isla Jesusita es el paradisiaco lugar que alberga a Isla Chiquita Glamping, una inversión de capital 100% nacional que supera los \$2.000.000

**E**n el magnífico escenario del Golfo de Nicoya, específicamente en la Isla Jesusita se encuentran inmersas 15 tiendas de campaña, que representan el principal atractivo del Hotel Isla Chiquita Glamping, un resort que desea plasmar en sus visitantes la sensación de acampar con glamour.

La experiencia es verdaderamente incomparable, para llegar al Hotel se debe tomar un catamarán desde Puntarenas, el cual tras una hora de trayecto en medio del mar llega a cercanos 100 metros de la isla, los cuales se deben recorrer a bordo de una panga para finalmente pisar tierra firme en Isla Jesusita.

La vegetación verde y exuberante y las altas palmeras de las que cuelgan hamacas son el recibimiento inicial. Desde cualquier punto de la Isla de 32

hectáreas, de las cuales menos de 7 han sido utilizadas para la construcción del hotel se observa la inmensidad del mar, que en esa zona es sumamente calmo.

¿Pero cómo puede un hotel estar ubicado en una isla desierta en medio del mar? La respuesta es fácil según Harry Zurcher, propietario del lugar, ya que su suegra obtuvo hace más de 50 años el uso de suelo de la Isla y es así como hoy en día él decidió apostar por un hotel en este místico espacio.

“Todos los elementos de infraestructura y las tiendas de campaña de lujo son móviles, por lo cual si deseamos trasladarnos simplemente nos movemos a otra parte. Desde el inicio esa fue la idea para el proyecto, en el cual invertimos cerca de 2 millones de dólares”, afirmó Zurcher.



En la construcción de Isla Chiquita se contrató mano de obra local y actualmente el Hotel cuenta con 25 colaboradores, de los cuales 18 son de las comunidades cercanas a la Isla y muchos de ellos han encontrado en Isla Chiquita su primera oportunidad laboral.

Harry Zurcher y su esposa Maryanne Schofile, propietarios de Grupo Islita, iniciaron en el mundo de la hotelería hace 23 años con su primera inversión que fue el Hotel Punta Islita.

#### Sostenibilidad y desarrollo local

El proyecto utiliza paneles solares y durante la fase de construcción se utilizó madera de teca, una especie no nativa que estaba en la Isla. A su vez, el Hotel compra el pescado y marisco fresco a pescadores artesanales de la Cooperativa del Área Marina de Pesca Responsable Paquera-Tambor.

De las propias aguas del golfo que rodean la Isla salen los principales platos del restaurante, que es liderado por el chef Julián Rojas, quien estudió en Le Cordon Bleu en Perú y Francia.

Acorde con Jason Barahona, gerente general del Hotel la principal estrategia para competir será la diferenciación, ya que Isla Chiquita es el único hotel del país que se encuentra en una isla y uno de los pocos bajo el concepto de glamping.

Sumado a esto, el grupo se encuentra aprovechando la exposición en los principales sitios de reservas vía web y trabajando con las agencias nacionales e internacionales para lograr posicionar el destino tanto dentro como fuera del país.

Isla Chiquita Glamping

Teléfono: + (506) 2231-6122



Jason Barahona, gerente general de Isla Chiquita.



El Hotel Isla Chiquita permite la experiencia de acampar con glamour en el contexto de una isla desierta en medio del Golfo de Nicoya.

La gastronomía de este Hotel está basada en pescado y marisco fresco que es comprado a pescadores artesanales de comunidades cercanas a la Isla Jesusita.

# ¿Cómo llegar a ser el #1 en Tripadvisor?

Según Tripadvisor el Hotel Nayara es el número uno de Centroamérica y el más lujoso del mundo

Por: Arleth Badilla Morales

Dentro de las acciones de sostenibilidad y respeto al medio ambiente Nayara Resorts implementó recientemente el uso de pajillas de bambú.

Servicio, naturaleza y lujo es el concepto que vende Nayara a sus visitantes.



**H**ace nueve años nació en La Fortuna de San Carlos el Hotel Nayara, un proyecto que inició con 21 casas que buscaban ofrecer hospedaje a precios económicos en la zona y que hoy en día cuenta con cerca de 85 habitaciones.

Este año el hotel realizó una inversión millonaria que incluyó la creación de dos nuevos restaurantes, una piscina, una fábrica de café y 19 habitaciones adicionales, esto debido a la creciente demanda que existe en el mercado.

Nayara Springs es una expansión de Nayara Hotel Spa & Gardens, ambos pertenecientes a un solo grupo y que buscan al fusionarse ofrecer al público distintos espacios según sus necesidades, todo bajo el concepto del confort de un hotel cinco estrellas.

El Resort cuenta en total con cuatro restaurantes, un bar de vinos y una reciente fábrica de café, en la cual se exhibe café de la zona de Tarrazú. Dicho grano es producido por cinco familias de esta zona del país y es procesado en el Hotel, el cual ya desarrolla distintos tipos de tueste.

Ángelo Zaragovia, es colombiano y es el propietario de esta inversión hotelera, él junto con otros dos socios, uno de ellos costarricense lidera el proceso de crecimiento que está viviendo el Hotel en el presente año.

Acorde con el empresario su deseo de invertir en Costa Rica viene de años atrás, pues en los años noventa estuvo involucrado en la creación de uno de los hoteles más representativos de la explosión turística de La Fortuna.

“Conozco el potencial del país en temas de turismo y más aún el de esta zona, llevo más de dos décadas involucrado en el tema hotelero y notar el gran aumento en la demanda de reservas nos impulsó a realizar la reciente inversión que nos da mayor capacidad para atender a nuestros huéspedes”, afirmó Zaragovia.

### Los premios se deben a la calidad del equipo humano

Según Johnny Hidalgo, director de mercadeo de Nayara Resorts, el personal de San Carlos tiene el don de servicio y eso es parte de lo que les ha permitido obtener varios reconocimientos internacionales.

Nayara fue catalogado como el hotel número uno de Centroamérica según Tripadvisor, reconocimiento que ha obtenido de forma interrumpida por los últimos cinco años. Sumado a esto, Travel and Leisure destacó al resort como el primero en Centro y Sudamérica y como el segundo mejor del mundo.

“El servicio al cliente ha sido nuestra clave, gracias a este importante aspecto hemos logrado posicionarnos como uno de los mejores hoteles del mundo. Acá dedicamos tiempo a cada uno de los huéspedes y se les da atención personalizada y eso es lo que destacan muchos de los visitantes en sus comentarios en los sitios de reserva”, afirmó Hidalgo.

Un 70% de los visitantes de Nayara son estadounidenses, un 25% europeos y sólo un 5% nacionales, razón por la cual el hotel se encuentra desarrollando una estrategia para atraer a los costarricenses, esto a través de descuentos, promociones y tarifas especiales.

Alrededor de 315 personas la mayoría de la zona de San Carlos trabajan en Nayara, de dichos empleos directos 100 se generaron gracias a la nueva etapa del Hotel. Sin embargo, para el tema gastronómico se contrató a un experto de Bélgica que se encargó de entrenar a los cinco chefs del Hotel en temas de cocina internacional.

### El éxito va de la mano con la sostenibilidad

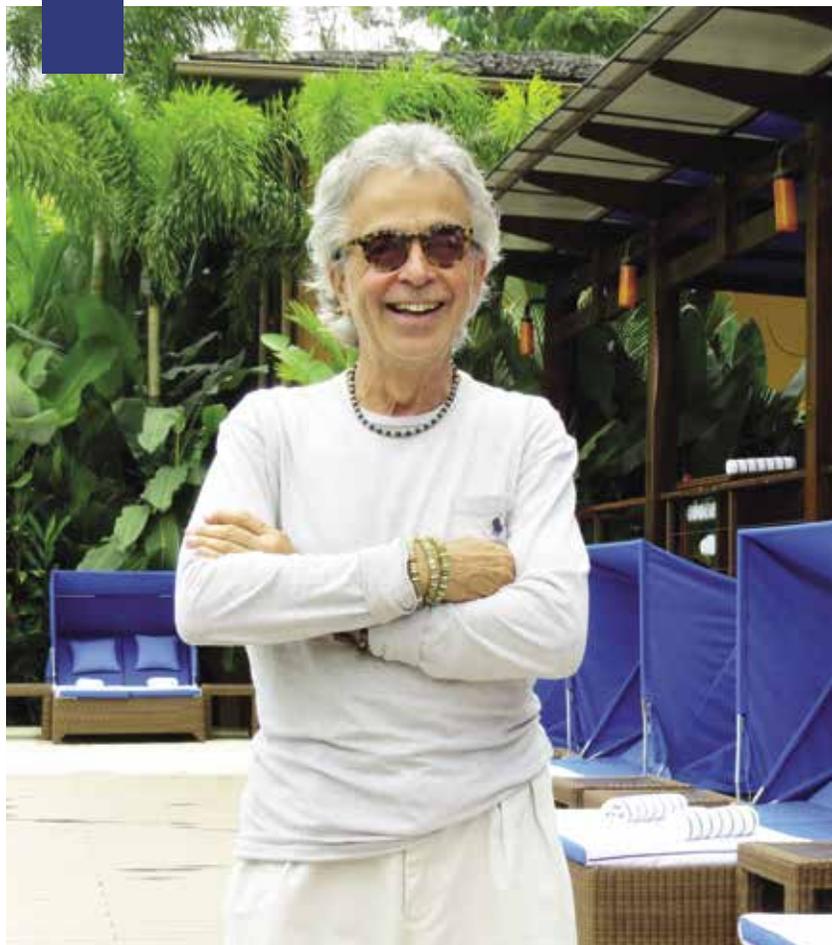
Nayara cuenta con una huerta desde hace tres años en la cual se producen las hierbas, hortalizas y algunos vegetales que se consumen en las diversas cocinas de los restaurantes. A su vez, en el lugar se realiza refill en los envases de champú y se utilizan pajillas de bambú.

Desde hace tres años también, el Hotel paga el mismo monto de factura eléctrica, esto debido al uso de tecnología eficiente, la cual está instalada tanto en las cocinas como en las habitaciones. Sumado a lo anterior, en los últimos cinco años el Resort ha sembrado más de mil árboles de guarumo, especie donde consiguen su alimento los perezosos.

El éxito a nivel internacional se debe además del servicio al cliente de calidad a las estrategias de mercadeo utilizadas por el Hotel, el cual cuenta con presencia en todos los portales de reserva en línea y ha aprovechado según el gerente de mercadeo la recomendación de boca en boca, ya que normalmente quienes les visitan recomiendan el lugar a otras personas.

Nayara Resorts

Teléfono: + (506) 2479-1600



Ángelo Zaragovia, propietario de Nayara Resorts.



Dentro de las nuevas inversiones se encuentra el restaurante Mis Amores liderado por el chef Gerardo Méndez.

# Sostenibilidad turística: ¿Vale la pena?

Por: Arleth Badilla Morales

¿Desea iniciar el proceso para obtener el CST? Le explicamos los pros, contras y un caso de éxito que se sometió a esta evaluación y alcanzó las 5 hojas

**E**l Certificado de Sostenibilidad Turística (CST) otorgado por el Instituto Costarricense de Turismo es un distintivo que evidencia que en un hotel se realizan acciones de manejo y conservación, se evita el impacto negativo al ambiente y se trabaja de la mano con la comunidad para promover prácticas amigables con el entorno.

Las 5 hojas del CST son el máximo puntaje que una empresa puede alcanzar, esto luego de ser evaluada por el ICT. El desarrollo de un turismo 100% responsable, tras ejecutar cambios y acciones integrales de operación, debe mantenerse en el tiempo y cumplir con las reinspecciones que se hacen cada 2 años para mantener el número de hojas alcanzadas.

Eficiente manejo de recursos hídricos y energéticos, disminución de fuentes de contaminación, capacitación de personal, consumo de productos biodegradables y procesos de reciclaje, son solo algunas de las exigencias que plantea la obtención del CST.

En la actualidad, muchos turistas buscan hospedarse en lugares que generen el menor impacto ambiental. Contar con este distintivo es una forma de garantizar a estas personas que se ofrece un producto turístico sostenible, pues el proceso es largo y riguroso.

Aunque en muchos casos someterse a esta evaluación puede representar altos costos para el hotel, al invertir en equipo y capacitación, también puede ser un proceso que termina reflejando disminución de costos, pues por ejemplo, la utilización de paneles solares disminuye la tarifa eléctrica.



Gustavo Obando y su esposa Ida Herrera, propietarios de Villa Florencia.

Como parte del proceso para obtener el CST en Villa Florencia cuentan con una huerta orgánica y recientemente cosecharon café que consumen en el hotel.

El CST implica cambios integrales en el manejo de un hotel, lo cual va desde el manejo del recurso hídrico, hasta el uso de productos biodegradables en todos sus departamentos.



### Villa Florencia un ejemplo de sostenibilidad

En el año 2010 el propietario del Hotel Villa Florencia decidió que quería tener en su hotel el CST, fue así como inició un proceso que culminó con éxito el año anterior, cuando recibió finalmente la quinta hoja de sostenibilidad.

“Tener el CST es caro, hay que hacer mucha inversión y trabajar duro con el personal. Sin embargo, más allá de la satisfacción de llegar a ser sostenible, uno como empresario se da cuenta que hay un sector del turismo que si se fija en esto y lo considera antes de tomar la decisión de hospedarse, como sucede con los europeos”, comentó Gustavo Obando, propietario de Villa Florencia.

Este hotel de montaña con más de una década de existencia nació fruto del espíritu emprendedor de Obando y su esposa Ida Herrera, quienes siendo muy jóvenes y tras capacitarse en temas relacionados con el sector hotelero, compraron un lote gracias a un préstamo bancario y abrieron las puertas de lo que hoy es una empresa familiar.

Como parte del proceso CST, Gustavo ha aprovechado el espacio con el que cuenta y en los alrededores del hotel sembró productos como tomate, vainica, hortalizas, frutas exóticas y más recientemente café, todo con el fin de practicar una gastronomía sostenible y a la vez cumplir con los requisitos que plantea el ICT.

“Nuestra huerta orgánica es una fortaleza, nos permite variar el menú, ya que ofrecemos platillos según lo que esté de temporada. Es así como nace un ceviche de guayaba o nuestra más reciente iniciativa el café Villa Florencia, 100 matas de café que ya dieron sus frutos y ahora se han convertido en parte de nuestro sello personal, al permitirnos venderle café cosechado en el Hotel a quienes nos visitan”, afirmó Obando.

ICT

Teléfono: + (506) 2299-5876



# Reforma Procesal Laboral ¿Cómo se adaptará la hostelería a esta nueva realidad?

Por Fernanda Chavarría

La Reforma Procesal Laboral es el cambio de mayor trascendencia en la historia del Código de Trabajo costarricense, desde su promulgación en 1943. Por ende, es fundamental, entender cuáles son las implicaciones que generan la Reforma, conocer sus alcances, revisar los procesos y procedimientos internos, y realizar los ajustes necesarios para poder dar cumplimiento efectivo con la ley.

**S**i es empresario y decide subirse al barco de los cambios en materia laboral de la nueva ley es importante recapitular los datos generales sobre la Reforma:

- Deroga 15 artículos del Código de Trabajo vigente.
- Reforma 348 artículos.
- Deja al Código de Trabajo con un total de 713 artículos, es decir, 89 artículos más de los que posee actualmente.

La Reforma puede dividirse en tres ejes: individual, procesal y colectivo. Para cada uno de estos ejes se incluyen cambios muy importantes, entre ellos los siguientes:

- Nuevas disposiciones sobre la carta de despido sin responsabilidad patronal.
- Daños y perjuicios en el caso de mujer embarazada.
- Nuevas reglas sobre prohibición de discriminación.
- Defensa gratuita.
- Modificaciones al proceso judicial.
- Fueros de protección.
- Nuevas disposiciones sobre la huelga.

Como en cualquier sector, la industria hotelera tiene muchas variables incontrolables que afectan a los que dirigen o son propietarios de hoteles, restaurantes y otros establecimientos afines. Por lo que conocer los aspectos básicos de la reforma, les proporciona una oportunidad de planear contingencias.

## ¿Estas modificaciones tienen implicaciones negativas para la hotelería y la restauración?

Una de las tantas inquietudes para muchos empresarios de la industria, es que, en la reforma no se tomó en cuenta las peculiaridades del sector que se rige por temporada alta y baja. Dejándolos en un clima de incertidumbre sobre cómo van a evolucionar esos contratos temporales.

Ante esta coyuntura, María Bolaños, Directora Ejecutiva Interina de la Cámara Costarricense de Restaurantes (CACORE), indicó que "cambiar el panorama no es sencillo, ahora es tiempo de tomar acciones. Lo principal es elaborar contratos específicos y bastante claros, que no dejen espacio para interpretaciones que puedan ser consideradas como discriminatorias". Además "es necesario conocer la reforma y capacitarse de la manera más adecuada para evitar problemas legales".

Según Shirley Saborío, Vicepresidenta Ejecutiva del Consejo de Promoción de la Competitividad (CPC), "Es un desafío para el sector empresarial pero ciertamente fue un Proyecto que se discutió por muchos años. Ahora lo que queda es informarse y modificar los aspectos necesarios para garantizar el cumplimiento. Pero ciertamente la "rigidez" del Mercado no ayuda a la promoción de nuevas o más contrataciones".

El reciente estudio del Índice de Confianza del Sector Comercial (ICSC), realizado por la Cámara de Comercio de Costa Rica (CCCR) muestra que existe una cierta incertidumbre entre los empresarios, que podría causar una contracción transitoria en las contrataciones, mientras las empresas aprenden las nuevas reglas laborales. Así lo muestran los datos del ICSC, según el cual el 69 % de los comercios encuestados no realizará cambios en sus planillas en los próximos meses, frente al 18 % que esperan reducirla y el 14 %, que aseguran que contratarán.



Shirley Saborío,  
Vicepresidenta  
Ejecutiva del  
Consejo de  
Promoción de la  
Competitividad  
(CPC),



Gustavo Araya, Expresidente de la Cámara de Hoteles

Para Gustavo Araya, Expresidente de la Cámara de Hoteles “ha existido un temor generalizado de que esta reforma es tan mala para el empleador que lo mejor es no contratar a nadie. Eso hay que dejarlo claro, NO ES ASÍ. Las empresas que vienen haciendo las cosas bien no deben tener temor; simplemente, al igual que antes, ser ordenado, justificar bien las cosas y ser justo en la toma de decisiones”, concluyó.

Punto de vista que comparte Manuel Ardón, Vicepresidente Senior y director de Operaciones de Península Papagayo -holding del cual Four Seasons forma parte- “Como empresa responsable y respetuosa de la legislación costarricense actual, Four Seasons Resort Costa Rica analizó el contexto correspondiente con nuestros asesores legales y el equipo de recursos humanos para garantizar los intereses de nuestro personal”, aseverando además que “aún es prematuro asegurar si su aplicación conlleva algún efecto particular en el sector”.



**Alfonso Carro, Asesor Laboral Corporativo de Central Law**

### Las reglas del juego

Resulta imprescindible que los empresarios actualicen sus normas, políticas y procedimientos de la mano de un abogado experto en el tema, para cumplir con las exigencias de la Reforma Procesal laboral y no crear riesgos innecesarios para la compañía.

Alfonso Carro, Asesor Laboral Corporativo de Central Law, señala que “las principales reformas se centran en discriminación, políticas explícitas y el régimen probatorio. La recomendación es que todos los procesos de personal sean claros, por escrito, de conocimiento de todas las partes, y que respondan a criterios objetivos, racionales y proporcionales”, expone el especialista.

Para Carro es preciso considerar estos consejos prácticos para enfrentar con éxito los cambios de la RPL:

- 1.** Desarrollar perfiles para cada uno de los puestos de trabajo, en donde quede claro y sin lugar a dudas, las cualidades que debe tener la persona que se va a contratar; y las funciones que va a ejecutar;
- 2.** Eliminar de toda solicitud de personal datos de índole privada como edad, estado civil, sexo, padecimientos físicos, a menos que sean estrictamente necesarios por el tipo de puesto;
- 3.** Poner en vigencia un manual de políticas laborales o un reglamento interno de trabajo, en donde queden claros los derechos y los deberes del patrón y de los trabajadores;
- 4.** En todo despido entregar una carta incluyendo todos los hechos que justifican la terminación, con fundamento en lo que dice el expediente de

personal del trabajador (amonestaciones escritas y verbales, suspensiones, llamadas de atención, etc).

- 5.** Poner en práctica las auditorías laborales para determinar el grado de cumplimiento o incumplimiento de las principales obligaciones de sus colaboradores, con el propósito de informar sobre ellas, realizando las observaciones y recomendaciones pertinentes para mejorar su eficacia y eficiencia. La auditoría laboral va más allá de una inspección y valora factores que permiten blindar a la empresa ante una acción legal.



**Franco Arturo Pacheco, Presidente de La Unión Costarricense de Cámaras y Asociaciones del Sector Empresarial Privado (UCCAEP).**

Con respecto a esto, Franco Arturo Pacheco, Presidente de La Unión Costarricense de Cámaras y Asociaciones del Sector Empresarial Privado (UCCAEP), opina que “Es claro que la reforma requiere, en todos los sectores en general, de que el patrono lleve procesos más ordenados y mejor documentados. Tanto UCCAEP como las cámaras afiliadas han brindado capacitación sobre la nueva reforma, lo anterior para que los patronos puedan profundizar en las normas y tener claridad, hacer conciencia y establecer mejores procedimientos para hacer frente de las nuevas responsabilidades que les atañen”, puntualizó.

Sin duda, la administración de recursos humanos, brinda a una organización la asistencia calificada y confiable para llevar la relación laboral entre el empleado-patrono, lo que permite al sector empresarial mantenerse a flote en un mar de regulaciones laborales y fiscales.

La Reforma procesal laboral representa un hito en el Derecho del Trabajo costarricense, y es el resultado de muchos años de estudio y negociación de diversos sectores del país. A pesar de esto, todavía queda mucho camino que recorrer en materia de regulación, donde es urgente para la industria de hotelería y restauración, abordar temas que no se incluyeron en la RPL a pesar de su trascendencia, como el impacto de la tecnología en el trabajo (redes sociales, teletrabajo), el outsourcing, las jornadas de trabajo, y nuevas formas de compensación salarial y no salarial que se conocen en nuestro mercado laboral actual.

Asimismo es necesario propiciar las conversaciones de manera tripartita, que el Gobierno, los patronos y los trabajadores se concienticen de que, para ser un país más competitivo, promover la inversión local y extranjera, disminuir la tasa de desempleo y atacar el empleo informal, es necesaria una mejor y más actualizada legislación laboral, y –más importante aún– fortalecer el diálogo social entre todos los sectores involucrados.

# ¿Acepta el reto de no usar plástico en su hotel o restaurante?

Por Arleth Badilla Morales

Existen varios proveedores que colocan en el mercado pajillas, bolsas, vajillas y muchos otros utensilios de materiales que causan menor impacto ambiental

**R**ecientemente el gobierno anunció una nueva directriz para eliminar el uso de bolsas plásticas y pajillas en el país. Dicha iniciativa propone la sustitución de plásticos por materiales renovables, además de motivar la acción municipal y promover la creación de políticas institucionales para acabar con el consumo de plástico de un solo uso. Según el Ministerio de Salud, de 4 mil toneladas de residuos que se producen al día en el país, un 11% corresponden a plástico, dato que permite afirmar que en el año 2050 en el mar va a haber más plástico que peces. ¡Lamentable, no?, pues aunque usted no lo crea hay mucho por hacer en este tema y lo primero podría ser unirse a la iniciativa: "No Straw Challenge: Sin Pajilla, Por Favor".

Dicho proyecto nació en Playa Grande, Guanacaste en una zona cercana al Parque Nacional Marino Las Baulas y es liderado por el niño Max Machum, un canadiense que reside en Costa Rica y quiso poner manos a la obra luego de ver el video de una tortuga marina con una pajilla en la nariz.

"No Straw Challenge: Sin Pajilla Por Favor" plantea a los comercios el reto de evitar el uso de plástico de un solo uso y utilizar productos biodegradables, el uso del logo de este movimiento comunal es libre y pueden utilizarlo todos aquellos lugares que decidan asumir el reto.

"Al inicio el reto fue aceptado por comercios de Playa Grande, pero después la iniciativa llegó a zonas como Flamingo y Tamarindo, al ver esto se creó un perfil de Facebook para dar a conocer la idea y ahora sabemos que comercios de San José, Monteverde y Liberia se han unido", expresó Christian Díaz, voluntario del proyecto.



Un ejemplo en el área metropolitana, son los seis comercios de Plaza Coyol en Alajuela, quienes decidieron asumir este reto y ofrecer a sus clientes, en caso de solicitar el utensilio, absorbentes especiales de cartón, los cuales son desechables y se desvanecen en una semana, tras haber estado en contacto con líquido.

"Ya no usamos pajillas plásticas, solo de acero inoxidable"

La propietaria del Restaurante Mandala Andrea Corleto, asegura que en su negocio siempre han usado productos ecológicos. Sin embargo, desde el mes de febrero tomaron la decisión de eliminar las pajillas plásticas y utilizar únicamente pajillas de acero inoxidable.

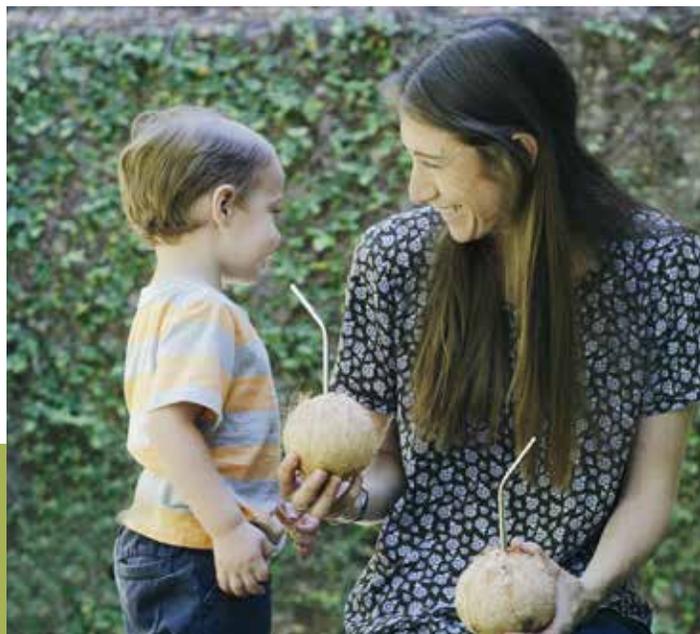
"Con esta acción sabemos que estamos cuidando el ambiente, los clientes en su mayoría lo han tomado de manera muy positiva. Somos un restaurante vegetariano orgánico, lo que ya de por sí disminuye el impacto ambiental y con el uso de estas nuevas pajillas podemos decir que se eliminó el uso de plásticos en nuestro negocio", afirmó Corleto.

"Deseamos ayudar a las personas a eliminar la basura de sus vidas"

De esta forma definió Ana Victoria Guardia, fundadora de Casa Armonía la labor que realiza su empresa, la cual se encarga de dar alternativas de utensilios a quienes estén interesados en dejar de usar plástico.

Pajillas de acero inoxidable y cartón, bolsas herméticas de silicón, envoltorios de cera y algodón orgánico, chupones y botellas de acero inoxidable, así como bloqueadores solares naturales en envases compostables y reutilizables, son parte de la oferta de productos de Casa Armonía.

"Somos una empresa que desea ayudar a las personas a eliminar la basura de sus vidas. En nuestra página de Facebook: Somos Casa Armonía compartimos experiencias, estilo de vida y alternativas de productos para disminuir el consumo de plástico de un solo uso", comentó Guardia.



Ana Victoria Guardia, fundadora de Casa Armonía no sólo recomienda los productos a sus clientes, sino que también los utiliza en su vida diaria.



# ¿Dónde conseguir pajillas y vajillas eco-amigables?

## **BX Food Company**

Importador y distribuidor exclusivo de la marca alemana Leaf Republic. Ofrece platos hechos de hojas en diversas presentaciones y diseños, bowls, bandejas, pajillas y cubiertos de materiales amigables con el ambiente.

100% biodegradable (en sólo 28 días)

Sin químicos, sin aditivos, sin gluten.

No contiene gluten, lo que es sumamente importante y seguro para los comercios y sus comensales.

Cuenta con varias presentaciones tanto para comercios como restaurantes, sodas, food trucks, hoteles y otros que requieran comprarlo en grandes cantidades; así como presentaciones para el público para su uso particular en actividades como fiestas, carne asadas, eventos u otros.

Los platos pueden utilizarse tanto para alimentos fríos como calientes.

Y muy importante, cuentan también con una presentación de empaques para aquellos que venden comida empacada o para llevar:

Además cuentan con pajillas 100% biodegradables hechas a base de papel. Son importadas.

Teléfono: + (506) 8818-6925



**Max Machum creador de la iniciativa  
“No Straw Challenge: Sin Pajilla Por Favor”**

*Fotos cortesía de: Tamarindo Family Photos.*

## **Casa Armonía**

Ofrecen pajillas de acero inoxidable y cartón, bolsas herméticas de silicón, envoltorios de cera y algodón orgánico, chupones y botellas de acero inoxidable

Teléfono: + (506) 8896-6242

## **Capitán Planeta**

Ofrece pajillas de papel 100% reciclado y biodegradable, pronto tendrán una línea completa de productos que incluirá vasos, platos, tapas y cajas para llevar de materiales alternativos.

Teléfono: + (506) 8729-8274

## **Eco Vida**

Ofrece pajillas de acero inoxidable con su respectivo utensilio para lavarlas, también bolsas lavables para realizar compras.

Teléfono: + (506) 8579-6275

## **Envases Exclusivos Costa Rica**

Cuentan con botellas, vasos y distintos tipos de envases de vidrio.

Teléfono: + (506) 4034-5544

## **La Tortuga Empaques y Más**

Ofrece pajillas de papel en diversas presentaciones de color y diseño.

Teléfono: + (506) 2551-0879

## **No Straw Challenge: Sin pajilla, Por Favor**

Teléfono: + (506) 8706-3123

## **Tico Infusión:**

Ofrece utensilios hechos de almidón de maíz y bagazo de caña, entre ellos cucharas, tenedores, cubiertos, envases, platos y bandejas con tapa para alimentos.

Teléfono: + (506) 2244-9308

## **T-Konrai**

Ofrece pajillas reutilizables en vidrio temperado y acero inoxidable, todas con su respectivo estuche y limpiador; también ofrecen cepillos de dientes de bambú y pronto tendrán la nueva línea de cubiertos.

Teléfono: + (506) 8837-5415

## **Space Monkey**

Pone a disposición del público pajillas de bambú 100% nacionales, cepillos de dientes veganos hechos de bambú, memorias USB ecológicas hechas de bambú y pajillas biodegradables. Pronto tendrán más de 30 tipos de empaques desechables compostables.

Teléfono: + (506) 8607-1241

# Gastronomía Kosher, un nuevo reto para los chefs

Los hoteles y restaurantes de nuestro país se han tenido que ir adaptando, con el pasar de los años, a las nuevas tendencias y gustos gastronómicos que los consumidores solicitan a la hora de consumir productos.

Por: Enrique Rivas Leyva

Desde sus inicios en 1997 el Hotel Costa Rica Marriott ofrece cocina Kosher. Diego Ríos, Sous Chef del Hotel Costa Rica Marriott



La Gastronomía Kosher, enfocada en la cocina judía, cada vez es más solicitada a la hora de crear platillos o de organizar eventos. Uno de los hoteles que ha tenido amplia experiencia en esta área es el Costa Rica Marriott, quienes desde el año 1997 brinda la posibilidad de este tipo de producto.

Diego Ríos, Sous Chef del Hotel Costa Rica Marriott, nos contó sobre los procesos que se deben de llevar a cabo y lo que implica brindar este servicio dentro del hotel.

## ¿Cómo se puede describir la gastronomía kosher? ¿Cuáles son sus principios básicos?

Esta gastronomía se puede describir como la cocina religiosa y casera del judaísmo donde se conserva las tradiciones familiares basadas en cada

generación. Entre los principios básicos del Kosher podemos dividir estos alimentos en tres grandes categorías: productos kosher de carne, productos lácteos, y productos kosher neutrales (parve) que no contienen derivados de carne o productos lácteos. También basados en principios gastronómicos van de la mano con las leyes del Torá, seguidos por la gente de fe Judía, donde se debe de respetar en las festividades y costumbres del Judaísmo. Los procedimientos y reglas establecidas entre lo que sí se puede comer, lo que no es posible comer o que está fuera de las reglas, está dentro de las certificaciones y aprobaciones de los productos por medio del Rabinato.

## ¿Desde cuando el hotel ofrece gastronomía Kosher y por qué?

Desde sus inicios en 1997 el Hotel Costa Rica Marriott ofrece este tipo de



servicio de cocina Kosher (Kosher significa apto, adecuado para el consumo), y la razón del porqué es debido al conocimiento del gran mercado que genera la comunidad Judía en Costa Rica y su apertura que hoy en día va creciendo. Durante los procesos de la vida existen muchas celebraciones grandes que requiere de un hotel que tenga el espacio autorizado para manejar un evento de esta clase. Es ahí donde el hotel invierte en área de cocina Kosher únicamente y exclusiva para estos eventos, desde la loza hasta los utensilios para utilizar deben de ser separados de la vajilla que utiliza el hotel en su día a día.

### ¿Qué tan difícil es ajustarse a los requerimientos de esta gastronomía en el actual mercado de proveedores?

Satisfacer la necesidades y requerimientos de nuestros clientes de la comunidad siempre es un reto, actualmente este mercado ha crecido y la gama de proveedores también, desde que se producen las carnes y lácteos en Costa Rica hasta productos que ya internacionalmente viene sellados y certificados Kosher y su sello varía dependiendo de la región o país de origen manteniendo las leyes del judaísmo.

### ¿Es una gastronomía muy solicitada por los clientes de los hoteles?

Este tipo de gastronomía es muy solicitada por las comunidades de cada país y región, basándose en la gastronomía de su país natal donde lo principal es lo criollo (recetas de las abuelas que van de generación en generación) hasta lo vanguardista y moderno, ya que en celebraciones como bodas principalmente se debe contar con las instalaciones adecuadas para ejecutar el evento, también ofreciendo la parte de catering service donde de igual manera se mantiene el respeto de las reglas del Kosher.

### ¿Qué tanta apertura tiene esta gastronomía con clientes regulares del hotel?

Generalmente esta apertura es muy marcada solamente para la comunidad Judía de cada país, ya que son muy pocos o más bien casi nada los clientes que nos son Kosher que se atreven a este tipo de gastronomía, por el tipo de comida que si no la conoces no podrás quedarle mal a tus invitados.

### ¿Se debe de contar con alguna certificación en específico para poder preparar platillos kosher?

Se recibe una capacitación de parte del Rabinato a cargo del Rabino y su asistente local, donde te enseñan un poco de las costumbres y cultura Judías basadas en la historia y el Torá, donde te explica la importancia del círculo que debe de mantenerse cerrado para que las leyes del Kashurt sean respetadas en todo momento y que se han mantenido a lo largo de los años. Antes, durante y al final de cada evento siempre se trabaja con el supervisor del Rabinato para asegura la integridad de los clientes, es el soporte para que todo salga bien y vela porque se cumplan con los productos autorizados. Además, le da asesoría al departamento de compras de donde puede adquirir productos certificados Kosher.

# Comida kosher: ¿qué es?

Es toda aquella que las leyes judías aceptan, mientras que la comida fuera de dichas leyes es llamada treif. La palabra kosher es derivada del término hebreo kashér, que significa "en forma". Las razones para que una comida no sea considerada Kosher incluyen la presencia de animales kosher que no han sido sacrificados en forma adecuada con un ritual, así como la presencia de animales impuros, cualquier mezcla de carne, leche, jugo de uva o vino preparada sin supervisión y la comida preparada con utensilios que no son considerados kosher.

### Animales puros considerados kosher

Se consideran animales kosher aquellos animales que son rumiantes y que tienen pezuña partida, así como también todos aquellos animales que residen en las aguas, siempre y cuando tengan dos aletas y escamas. Se distinguen específicamente algunas especies que no son consideradas kosher como la liebre, el camello, el cerdo y el damán. También se considera impuro todo animal que se arrastre sobre la tierra.

### Productos animales

Los productos lácteos provenientes de animales de carne kosher son también considerados kosher y están permitidos. Sin embargo, esta leche debe provenir de animales que se demuestre que no están enfermos. En cuanto a la leche humana de cualquier tipo, está prohibida, excepto bebida directo del pecho de una mujer por un niño menor a cuatro años. En cuanto al queso, está prohibido todo aquel que no ha sido certificado previamente.

En cuanto a la gelatina, las genéricas no son kosher. Las gelatinas provenientes de huesos ovinos sí lo son, así como también las que se elaboran con peces (con dos aletas y escamas). Generalmente las gelatinas kosher contienen un sello que indica la aprobación de un rabino. Además se consideran kosher todas las gelatinas vegetarias.

Para el caso del huevo existen diversas teorías. Mientras que algunos lo consideran prohibido cuando el huevo presenta sangre, otros creen que si la sangre es removida antes de utilizar el huevo, entonces puede comerse.

### Preparación de comida kosher

En cuanto a los utensilios, es muy importante que cada uno tenga destinado un solo tipo de alimentos y no toque alimentos de otro tipo. Por ejemplo, si un cuchillo es usado para cortar carne, luego no puede usarse para cortar queso, pues inmediatamente deja de ser considerado como utensilio kosher.

En esta concepción también está prohibida la mezcla de carnes y productos lácteos de cualquier tipo.

Fuente: [www.vix.com](http://www.vix.com)

# GUANACASTE, un desafío para los empresarios

Por: Lady Ann  
Umaña

Según la Cámara Costarricense de Hoteles (CCH) el país reportó una ocupación del 66,7% en abril 2017, pero, tan solo un mes después, bajó a 51%. Esta es la realidad con la que se enfrenta quien decide establecerse como negociante en Guanacaste.



Elibeth  
Chavarría  
Miranda,  
propietaria  
Restaurante  
Guanacaste

“La Meseta Central asegura tener clientes todo el año, pero en Guanacaste existen dos temporadas muy marcadas: la baja y la alta” dice doña Elibeth Chavarría Miranda, propietaria del restaurante Guanacaste, situado en Huacas de Santa Cruz, a 15 minutos de Flamingo y Tamarindo. Añadió: “Dependemos de las vacaciones de otros. En temporada baja los ingresos se reducen a la mitad, pero los gastos son casi los mismos. Para enfrentar esa situación, ahorramos en la temporada alta. Desde hace 5 años tenemos el mismo personal y contratamos refuerzos en la medida en que se necesita”. A este fenómeno se suman otros inconvenientes. “Muchos guanacastecos no quieren laborar por más de 6 horas. Algunos sencillamente no se

presentan cuando hay fiestas patronales. Un porcentaje bajo de la juventud está preocupada por prepararse para optar por mejores puestos”. Doña Elibeth agregó: “Estos son pueblos pequeños. Cuando alguien ve que a un negocio nuevo le va bien, cree que es una buena oportunidad para poner otro igual. Entonces, hace quebrar al que está funcionando y él también desaparece”. En el restaurante Guanacaste optaron por un menú variado, que se adapte a los requerimientos de los extranjeros, del agente de ventas y de los pobladores, para tener mejor opción de venta. “Hay buen servicio de proveedores, pero, para ofrecer calidad al mejor precio, vamos a San José a comprar alguna de la materia prima que necesitamos”.



### “Pagamos más caro”

Marlon Retana Molina es el propietario de Fofi's Licuor Store, negocio situado sobre la vía hacia Flamingo y Playa Grande. Comentó sobre los desafíos de tener un negocio en Guanacaste “Debido a la distancia con la Meseta Central, pagamos más caro por los productos. Además, en temporada baja se reducen las ventas a la mitad, razón por la cual despido personal y elimino las horas extras. Conseguir buena mano de obra guanacasteca es un poco difícil, porque a muchos no les gusta trabajar jornadas de 8 horas. Veo a la nueva generación con un poco más de empeño por prepararse”. En cuanto al servicio de proveedores no hubo queja.

Marlon Retana Molina, Propietario  
Fofi's Licuor Store



### Pocos habitantes

A solo minutos de Tamarindo está el abastecedor de frutas, verduras y productos de Zarcero Siempre Fresco. “Nos trasladamos a esta zona atendiendo una oportunidad para expansión, pero, una vez aquí, se notan grandes diferencias” explicó a *Apetito* la encargada del negocio Meylin Alvarado Rojas. “Trasladar las verduras, frutas y hortalizas implica más gasto en el rubro correspondiente al traslado de la mercadería. El alquiler de los locales es mucho más caro. Para enfrentar el hecho de que el lugar no tiene una gran cantidad de habitantes, ahora damos servicio a domicilio a bares, restaurantes y hoteles. Nuestro personal es todo de Zarcero”. Mantener los precios competitivos y aplicar estrategias que les permitan captar más clientes, son solo dos de los aspectos en los que trabajan.

Meylin Alvarado Rojas  
Siempre Fresco



### Mano de obra difícil

Don Miguel Angel Solano Bolaños, propietario del Supermercado La Uruka, situado en Lajas de Matapalo, Santa Cruz, sobre la vía hacia Playa Grande y Conchal, recaló las mismas inconveniencias de tener temporada baja y alta en la zona. “En Semana Santa, fin de año y vacaciones de nacionales y extranjeros tenemos buen volumen de ventas. Cuando decrece, reduzco personal, bajo costos e inventarios. Las ventas se bajan aproximadamente un 40%. En cuanto a la mano de obra guanacasteca, es difícil. No le ponen entusiasmo al trabajo, no son aplicados, hay que estar siempre pendiente de ellos, no tienen iniciativa, tienen poco interés” dijo don Miguel. Al ser preguntado sobre el servicio que le brindan los proveedores, esta fue su opinión: “La ventaja es que casi todos vienen a hacer ventas semanales, son continuos y puntuales, nunca faltan, entonces es fácil abastecerse”. Definitivamente, montar un negocio en Guanacaste tiene sus bemoles. La electricidad es mucho más cara, el agua para comercios también. Esto requiere de un buen estudio de mercado y autofinanciamiento para valorar la factibilidad de ofrecer bienes o servicios en esta provincia.

Miguel Angel Solano Bolaños  
Supermercado La Uruka



# “El turismo sexual en nuestro país es muy grande, más de lo que se imagina”

Por: Enrique Rivas Leyva

Sofía, quien es dama de compañía y quien accedió a conversar con Revista *Apetito* en modalidad de identidad protegida, está inmersa en el mundo de la prostitución y nos cuenta detalles que para muchos son desconocidos.

**L**a pornografía y prostitución existe porque hay un mercado que la consume, pero ¿cómo se mueve este negocio en nuestro país?

“El turismo sexual en nuestro país es muy grande, más de lo que se imagina. No solo en zonas como Jacó, Dominical o Guanacaste, lugares donde ya hay hoteles que saben a lo que una va. En plena ciudad se da el acercamiento con extranjeros que buscan damas de compañía para pasar algunos días. La prostitución está por todo lado y siempre va a existir, es muy rentable. Aunque hay trabajadoras sexuales de todos tipos, en mi caso trabajo solo como dama de compañía, esto quiere decir que no estoy en una calle esperando por un cliente, sino que por medio de internet o algunos conocidos nos contactan y hacemos el enlace”, explicó Sofía.

Ella, quien tiene 27 años y que empezó en el negocio a los 22, asegura que es un trabajo rentable y que debe de sacrificar cosas para poder seguir viviendo de esto. Afirma que su trabajo sexual le genera buena cantidad de ingresos para mantenerse en forma, ir al gimnasio y clínicas estéticas, lo que da como resultado poder complacer las expectativas de los clientes, así como ayudar a su familia.

“Te voy a ser sincera, al principio tenía mucho miedo, pero luego me acostumbré. Mis papás son divorciados, pero solo mi mamá sabe que hago esto, soy muy discreta. Tengo una vida normal, salgo con amigos, estudio inglés, pero cuando me llama un cliente tengo que estar disponible. Los ingresos son variables. He llegado a ganar casi 1 millón de colones por estar como acompañante todo un fin de semana. A veces me pagan por ir a comer a restaurantes finos en Sabana, Escazú y Lindora, por ejemplo, y es parte del trabajo. Aunque los administradores de cada lugar pueden sospechar, no

nos pueden decir nada, ya que en público no hacemos nada malo. He tenido amigas que les han prohibido la entrada a algún restaurante porque no quieren que sus otros clientes, propios del restaurante, nos vean con nuestros acompañantes” aseguró.

**Esta joven afirma que en muchas ocasiones las contactan directamente de hoteles para consentir a los clientes “VIP”, lo que significa que el enlace se hace propiamente con la administración del hotel.**

“Me han llamado de un hotel para ir a lo que inicia como una fiesta normal y termina con un encuentro sexual con clientes. Hay ocasiones en las que me dicen que vaya con alguna amiga, porque el cliente quiere más de una persona. Las personas que menos se imagina la gente trabaja de esto y consume de nuestros servicios. En este medio se mueve mucho dinero pero también uno tiene que ganarse la confianza de la gente. Nosotros no somos prostitutas baratas de calle, eso es lo que nos diferencia. Pero al final lo que terminamos haciendo son trabajos sexuales, que se pagan muy bien”, contó.

Hay muchas páginas en redes sociales o sitios web donde lo que menos se imagina la gente es que es un catálogo de prostitución, afirmó Sofía, ya que operan de manera silenciosa para no levantar sospechas

“Yo no me arrepiento de hacer lo que hago. Me gusta, no le hago daño a nadie, gano buena plata y es parte de mi estilo de vida. Tengo claro que esto no va a ser para toda la vida, pero por el momento estoy ahorrando lo máximo para luego invertir en algo distinto” indicó.

CARNE, POLLO,  
PESCADO  
Y MARISCOS

No apto  
para

VEGANOS



Los principales proveedores de carne, pollo, pescado, mariscos y algunas opciones no tradicionales, nos cuentan qué es lo mejor que tienen para el sector y cuáles son sus acciones de trazabilidad.

## Don Fernando: Carne de producción nacional

La carne de res premium es el principal producto que caracteriza a Carnes Don Fernando, empresa que cuenta con su propia finca de engorde en la zona de San Carlos y que acumula más de seis décadas dedicada a la actividad.

Más de 50 tipos de cortes derivados de la res, así como cortes de cerdo y productos derivados del pollo, son parte de la oferta de Don Fernando, que sobresale por productos como lomo ancho, delmónico y de aguja, lomito, t-bone, cowboy steak, molida de res premium, chorizos, lomo de cerdo asado y chicharrones de carne, entre otros.

Acorde con Maricruz Retana, gerente general de Carnes Don Fernando, sus productos son libres de hormonas, antibióticos y aditivos y garantizan inocuidad, trazabilidad, bienestar animal y producción sostenible.

“Contamos con la certificación de carbono neutralidad por auto compensación. Desarrollamos producción de abono orgánico, cuidado de fuentes de agua cercanas, uso de cercas vivas y reforestación de árboles nativos en la finca de engorde”, expresó Retana.

Carnes Don Fernando

Teléfono: + (506) 2289-9494



## Distribuidora Isleña: Carne importada

La carne bovina de origen estadounidense de Angus y con calidad premium es uno de los principales productos de Distribuidora Isleña, empresa que cuenta con la particularidad de ofrecer un producto que basa su calidad y valor agregado en la selección de ganado del rancho donde es producido. Para Karen Gutiérrez, gerente de mercado de Isleña esta selección de ganado centenaria ha sido marcada genéticamente por el criador, obteniendo genes de suavidad y convirtiéndola en la única opción en este mercado que proviene de un criador de alta genética y no de un mercado global. Cerca de 14 cortes del tipo prime select es parte de la variedad con la que cuenta la empresa, esto tanto en porciones como a granel, según lo que cada cliente requiera. Además de lo anterior, cuenta con la única entraña del mercado que viene limpia, bajando con esto el porcentaje de merma. Inocuidad, calidad y entregas sin deterioro del producto es parte de lo que

garantiza esta empresa, ya que el mercado norteamericano desarrolla la trazabilidad como un método de comercialización internacional, asegurando así el cumplimiento de los más altos protocolos.

Distribuidora Isleña  
Teléfono: + (506) 2293-0609



## Mar Profundo: Producto con empaquetado individual

Mar Profundo se ha dedicado al procesamiento de pescado y marisco, esta empresa le compra producto a pescadores del pacífico central costarricense, entre ellos productores de las zonas de Junquillal, Golfito y Cuajiniquil, por citar algunos. Pargo, corvina reina en lonjas y porciones, atún en lonjas, saco y molido, camarón pinky, blanco, jumbo y camello, son solo algunas de las variedades que ofrece esta empresa, esto como parte de su lista de más de 40 productos disponibles para el mercado nacional e internacional, pues la compañía exporta atún a Estados Unidos y Chile.

Desde el 2004 la empresa inició en el mercado de retail, esto al trabajar con PriceSmart y tiempo después con la cadena de food service Belca, quienes son los distribuidores oficiales de los productos de Mar Profundo.

"Nuestro interés de trabajar con pescadores que ejecuten acciones sostenibles

y de pesca responsable son parte del valor agregado de nuestros productos, los cuales se pueden encontrar en presentaciones desde un kilo hasta quince kilos, además de la alternativa de paquetes de producto con empaquetado individual para cada unidad", comentó Rodrigo Sandoval, gerente general de Mar Profundo. Los productos de Mar Profundo se pueden conseguir en PriceSmart y Belca Food Service • Teléfono: + (506) 2509-2000



## Delika: Proteínas no tradicionales

Acorde con Andrés Monzón, chef ejecutivo de Delika, los productos de la compañía provienen de países como Estados Unidos y Nueva Zelanda, muchos de ellos son utilizados por hoteles de la cadena Four Seasons y restaurantes como Furca, que han hecho estos ingredientes parte de su cocina.

"Nuestros productos ofrecen categoría gourmet, lo cual los vuelve muy exclusivos. Asimismo, garantizamos que los mismos cumplan hasta el final la cadena de frío y los más altos estándares", comentó Monzón.

En res Delika ofrece todos los cortes primarios de carne Angus de Estados Unidos, entre ellos, lomito, entraña, puntazo de lomo y carne molida para hacer hamburguesas por citar algunos. Por su parte, en cerdo ofrecen costilla y lomito y en cordero cuentan con jarrete, pierna de cordero sin hueso y rack.

Como productos menos tradicionales destacan tanto el pato entero como la pechuga de pato, así como el "foie gras", que es hígado de pato. Se suma a la lista también, la ternera que se encuentra en versión de escalopin y rack, además del salmón fresco y ahumado.

Delika by Gourmet Imports  
Teléfono: + (506) 2239-1019





## Pollo Pura Vida: 80 Presentaciones

De acuerdo con Michele Barchi, director comercial de Pollo Pura Vida en la empresa los productos se ajustan a lo que el cliente requiera para su negocio, es por esto que cuentan con cerca de 80 presentaciones diferentes.

Filetes de pollo con o sin piel, sin grasa, corte corazón, abierto, cerrado y estilo fajitas, entre muchos otros productos, que dependerán de la ficha técnica que entregue el cliente con sus necesidades específicas son algunos de los que ofrece la empresa.

Cuenta con una novedosa presentación de media pechuga con un muslo de ala pegado. Sumado a esto, ponen a disposición una línea de pollo marinado y asado, así como desarrollos a la medida.

Cerca de 40 granjas satélites ubicadas entre San Ramón y San Carlos son parte del eje de producción de la empresa, cuyos productos se caracterizan por no ser tenderizados, lo que quiere decir que no inyectan agua, sal ni fosfatos al pollo.

Pollo Pura Vida

Teléfono: + (506) 2487-5353



## ¿Sabías que nuestro pollo es...?

- ✓ Sin Tenderizar 100% carne, sin agua inyectada.
- ✓ Alimentación 100% vegetal. Sin hormonas.
- ✓ Siempre fresco, no congelado ni descongelado.
- ✓ Especialistas en rangos y especificaciones en tamaño de piezas.
- ✓ Producción nacional.



**¡Pollo siempre fresco y natural!**

Pedidos: 2487-5353 / [servicioalcliente@pollospura vida.com](mailto:servicioalcliente@pollospura vida.com)

## Mayca: Peso definido y empacado por porción

En el portafolio de Mayca se manejan tanto cortes nacionales como importados, muchos provenientes de Chile y Estados Unidos, los productos de la empresa destacan por su calidad, ya que se solicita a los proveedores certificación de planta procesadora y del producto por lote de pesca o ganado.

Salmón, mejillones, cortes de res de grado choice y prime y variedades de ganado angus como rib-eye, coulotte y entraña son parte de la oferta de Mayca, a la que se unen productos como marlín, tilapia, pargo, pulpo, camarones y atún.

Según Valeria Hernández, chef ejecutivo de Mayca dentro de las novedades en opciones de proteína sobresalen en la empresa, los tentáculos de calamar gigante y mini y el atun en lomo y porcionado, todos de muy alta calidad. El valor agregado de la oferta de Mayca radica en la alternativa de comprar productos con pesos definidos, empacados por porción y al vacío y donde el

ganado ha recibido desde sus inicios una excelente alimentación para aumentar el marmoleo.

Mayca • Teléfono: + (506) 6043-3267



## Oceanic Foods: Abastecimiento continuo

Más de 100 variedades entre carne, pollo, pescado y mariscos es lo que ofrece Oceanic Foods, empresa que cuenta con alternativas para clientes que van desde carnicerías hasta opciones gourmet para hoteles o restaurantes de alta gama.

Estados Unidos, Unión Europea y Asia, son algunos de los lugares de donde Oceanic Foods importa parte de sus productos. La empresa asegura constancia en la calidad y el servicio al cliente, así como en el abastecimiento.

Según Federico Carvajal, gerente comercial de Oceanic Foods, recientemente se incorporó una serie de pescados provenientes del mediterráneo, entre ellos la lubina y la dorada, opciones ideales para satisfacer la demanda de pescado de carne blanca.

En cuanto a temas de trazabilidad esta empresa maneja control por lote con todos sus proveedores. Asimismo, impulsan el consumo de productos que

son resultado de acuicultura o procesos de pesca responsable.

Oceanic Foods

Teléfono: + (506) 2249-5555



## Ferro: Porciones individuales para un mejor control

Ferro es la marca premium de Ganaderos Industriales de Costa Rica (GICO), cuentan con planta de proceso y comercialización de carne de res y están especializados en cortes nacionales e internacionales de alta calidad.

Los productos de Ferro son libres de hormonas, antibióticos, salmueras, inyecciones y tenderizados. Además se caracterizan por tener carne con madurez, la cual con control de temperatura y humedad tiene mejores resultados a la hora del consumo.

"Ofrecemos productos porcionados de forma individual, lo cual permite a los dueños de hoteles y restaurantes tener un mejor control de sus productos, evitar mermas y mano de obra. Así mismo garantizamos calidad y estándar del producto", afirmó Sergio Colombari, gerente de proyecto de Ferro. En Ferro procuran el uso de cajas de cartón para los productos, evitando

usar plástico, estereofón y otros productos que contaminan el medio ambiente. Conjuntamente con GICO, la empresa cuenta con una amplia flota para distribuir en el GAM y recientemente abrieron rutas a Jacó.

Ferro • Teléfono: + (506) 2484-0200



# Pipasa: Almacenamiento práctico e higiénico

Cargill Costa Rica maneja el negocio avícola de Pipasa, el cual abarca Costa Rica y Nicaragua y ofrece a los consumidores pollo crudo en presentaciones tradicionales, como lo son pechuga, muslo, alas, entre muchos otros, todos productos 100% nacionales.

De acuerdo con Álvaro Guzmán, Gerente Comercial de Cargill Proteína en Costa Rica la empresa incursionó recientemente en otra área, la cual que se suma a la ya existente de venta de pollo crudo, esto como una respuesta a las nuevas necesidades del mercado.

“Innovamos con una nueva presentación, ya que hemos notado que el cliente busca almacenar sus alimentos de forma más segura y práctica. Por ello, hemos empackado las piezas de pollo crudo al vacío, de forma individual y en presentaciones desde un pack en adelante”, expresó Guzmán.

El nuevo empaque brinda como beneficios un almacenamiento más fácil, práctico e higiénico, permitiendo que se saque del congelador solo la porción que se va a utilizar. Pipasa también ofrece productos listos para cocinar, como la línea Pipasa Fácil que incluye alitas de pollo empanizadas, strips y nuggets de pollo.

Cargill Costa Rica (Corporación Pipasa)  
Teléfono: + (506) 2298-1218



## DISTRIBUIDOR PARA HOTELES Y RESTAURANTES

Ofrecemos cortes de res de alta calidad...  
a los mejores precios

Guanacaste  
2668-1360

Heredia  
4010-0304



**CARNES SAN MARTÍN**  
*Más suaves, más frescas.*

Distribuidor exclusivo para Costa Rica • [www.carnesanmartin.com](http://www.carnesanmartin.com)

## Productos de pesca responsable con pescadores de Coopepromar

Pargo en todas sus variedades y corvina de todas las especies, así como langosta y pulpo, son los productos que ofrecen los pescadores de la Cooperativa del Área Marina de Pesca Responsable Paquera-Tambor (COOPEPROMAR).

Cerca de 56 pescadores que decidieron desde hace dos años ejecutar prácticas de pesca responsable conforman esta agrupación, que cuenta con dos centros de acopio en Paquera y Tambor, esto para los marisqueros, quienes distribuyen su producto.

“Para el 2018 estamos trabajando el proyecto de una planta procesadora, de momento nuestro producto llega a los hoteles y restaurantes sólo por los intermediarios. Sin embargo, ya le vendemos al Hotel Isla Chiquita, que gusta

de nuestros productos por la frescura, del mar a la mesa”, afirmó Doris González, gerente general de Coopepromar.

El pescado y los moluscos que provienen de esta cooperativa destacan por su frescura y por ser resultado de procesos responsables de pesca y manipulación, en donde no se da la captura de juveniles y se defienden los ecosistemas. Coopepromar • Teléfono: + (506) 8461-5616



## Alimentos Prosalud: Diseñados a la medida

Productos como pollo, carne de res y presentaciones de un kilo de atún procesado en agua y aceite, así como proteínas congeladas para centro de plato como medallones de atún y lomos enteros, son algunos de los que pone a disposición del público Alimentos Prosalud.

Los medallones y los lomos se preparan con atún pescado artesanalmente, ambos se ofrecen en packs de un kilo que contienen de 4 a 5 medallones, también existen cajas de 12 kilos, todos productos empacados al vacío y con garantía de peso estándar.

Acorde con Shirley Romero, directora de responsabilidad social y asuntos corporativos de Alimentos Prosalud, la empresa cuenta con un sistema de trazabilidad de todos sus procesos productivos que permite tener control de cómo y dónde fue capturada la materia prima.

“Tenemos un amplio programa de sostenibilidad y responsabilidad social, tratamos el 100% de las aguas de nuestros procesos, reciclamos un 90% de

nuestros residuos y reutilizamos el 100% de los residuos orgánicos y los convertimos en subproductos”, afirmó Romero.

Alimentos Prosalud

Teléfono: + (506) 8000 atunes (8000-288637)



## Belca se ajusta a las necesidades de cada cliente

Carne de res de origen estadounidense de calidad: choice, select y prime en variedades como lomo, lomito, pierna y entraña; así como, cordero y pato en carnes blancas, son parte de los productos que ofrece Belca Food Service.

En el caso del pollo la empresa ofrece pollo entero, esto para que el cliente lo porcione según sus necesidades. Además, ofrece pechuga entera y deshuesada, muslo entero y deshuesado y muslito de ala, muslito de muslo y alas completas.

Por su parte, en lo que a mariscos se refiere Belca importa calamares, mejillones, almejas, camarones, langostas, mezcla de mariscos, pulpo, atún y varios cortes específicos de la comida china y japonesa.

Según Federico Serrano, gerente general de Belca Food Service la empresa ofrece más de 4 mil productos a sus clientes; cuenta además con todos los

requisitos de inocuidad y seguridad alimentaria, tanto en productos nacionales como importados y tiene capacidad de distribución para todo el país.

Belca Food Service • Teléfono: + (506) 2509-2000





Leonor Castro, coordinadora del Centro de Capacitaciones Técnicas (Cencatec), ubicado en Pavas, a la izquierda, Jimmy M. Latouche, gerente de refrigeración y a la derecha, Harold Restrepo, gerente de aire acondicionado.



El laboratorio cuenta con equipo de última tecnología para facilitar la capacitación de los estudiantes y las labores prácticas propias de la formación.



# Cencatec le brinda la oportunidad de capacitar a su personal

Por: Arleth Badilla Morales

**Cursos libres dirigidos específicamente a personal de mantenimiento y gerentes de hoteles y restaurantes con condiciones especiales para lectores de Revista Apetito**

Cursos especializados donde los empresarios puedan ver de forma real el beneficio de capacitar a su personal, son los que desea poner a disposición de los sectores de gastronomía y hotelería el Centro de Capacitaciones Técnicas (Cencatec).

Dos cursos, uno de ellos enfocado en refrigeración para el área de mantenimiento y compras, otro enfocado en aire acondicionado para los departamentos de gerencia, son la alternativa que ofrece Cencatec, la cual desea beneficiar de manera especial a quienes expresen haber conocido la información a través de Revista Apetito.

En septiembre se impartirán dos cursos libres de corta duración, el día 26 será el curso de aire acondicionado: "RETORNO DE INVERSIÓN EN LOS SISTEMAS DE AIRE ACONDICIONADO", enfocado en personal de compras y gerentes administrativos de finanzas y generales.

Por su parte, el día 27 de septiembre será el curso de refrigeración: "COMPRESORES: TIPOS, DIAGNÓSTICO DE FALLAS Y REPARACIÓN", dirigido a personal de mantenimiento, gerentes de operaciones y personal de compras y proveeduría.

Los cursos tendrán un costo de \$50 para público general, mientras que los lectores de Revista Apetito pagarán \$25 por persona, esto para un cupo máximo de veinte participantes. Se planea que cada curso tenga una duración de entre uno y tres días, esto según la profundidad y enfoque de cada tema.

"Estamos claros de que estas personas son indispensables en sus lugares de

trabajo y que deben estar en su puesto, es por esto que los cursos serán de unas pocas horas al día y estarán enfocados en detección y solución de fallas de equipos, que es un tema prioritario", afirmó Leonor Castro, coordinadora del Centro

Cencatec empezó a funcionar hace poco más de un año y pertenece a Total Parts, empresa dedicada a la distribución de equipos y repuestos de refrigeración y aires acondicionados, así como partes y repuestos de electrodomésticos.

La idea es que el personal de mantenimiento, chefs, ayudantes de cocina, compras y proveeduría, así como gerentes, tengan acceso a información relacionada con equipos de aire y refrigeración y puedan en una emergencia dar solución a problemas, que en muchos casos no son difíciles de atender.

Los cursos están divididos en módulos y cada módulo de aprendizaje incluye cinco sesiones de trabajo teórico-prácticas que van de lo básico a lo complejo. En el último año Cencatec ha recibido estudiantes de Centroamérica y el Caribe, así como de todo el territorio nacional.

Cencatec

Leonor Castro, coordinadora

Teléfono: + (506) 6046-5699

Correo: lcastro@cencatec.com

Sitio web: www.cencatec.com

# ExpoVino Costa Rica

●●● La cultura del vino

*19 y 20 de Octubre, 2017*

**EVENTOS PEDREGAL**

*18 de Octubre, 2017*  
*Exclusivo para*  
*profesionales*

Conozca los más exóticos  
sabores de vinos de todo  
el mundo que estarán  
presentes en el evento.

Adquiera su **ENTRADA** en  
[www.expovinocr.com](http://www.expovinocr.com)

Organiza:

*Apetito*  
La revista para hoteles y restaurantes



/expovino

Tel +506 4001-6722