

Apetito

La revista de hoteles y restaurantes

Nuevo gerente ●
en Tabacón

Pág 29

Menús ●
dinámicos

Pág 48



Especial
de Café

Pág 30

Vinos con
menos alcohol

Pág 25

Hotel Alta se renueva

Eugenia Fonseca, Gerente General. Pág 26



Suscribase en:
www.apetitoenlinea.com

Nº. 104
Febrero - Marzo 2014

f /Revista Apetito

EXPLORE
EXPO-HOTELES Y RESTAURANTES
6 al 8 de Mayo, 2014
www.explore.com



Xpressnap

Beneficios extraordinarios



Crea tu propio espacio para la publicidad de tu negocio www.torkusa.com/adaglance

El sistema de servilletas de más venta a nivel mundial

- ✓ Cuatro sistemas diferentes, ideales para Cafeterías, Restaurantes casuales, Restaurantes de comida rápida y Autoservicios.
- ✓ Sistemas con capacidad de 200 a 900 servilletas, de acuerdo al tipo servicio.
- ✓ La mejor tecnología de empaque que reduce espacio y garantiza la higiene del producto.

Sistemas de Higiene de alto valor agregado

- ✓ Sin contacto con el dispensador, solo tocas la servilleta.
- ✓ Dispensa una a una las servilletas 100% garantizado.
- ✓ Espacio para la publicidad de tu negocio.
- ✓ Sistema de higiene de alta calidad.



Tork es una marca líder mundial de SCA (Compañía Sueca de Papel) considerada como una de las compañías más verdes del mundo y la número uno en la fabricación de productos de papel. Puede comunicarse con nosotros a los teléfonos 00 506 2201-4413 / 22014435 o escribannos a infotork.centroamerica@sca.com • www.scacentroamerica.com



EL EQUIPAMIENTO DE SU HOTEL TIENE UNA SOLUCIÓN INTEGRAL

Brindamos asesoría e implementación para el equipamiento de hoteles.

Tenemos líneas de crédito y planes de financiamiento especiales para su proyecto.



TV hoteleros
Electrodomésticos
industriales
Secadoras de cabello
Llavines electrónicos

Muebles
Accesorios
Cajas de seguridad
Congeladores
Toda la línea Hospitality

Almohadas
Colchones hoteleros
Cobertores de colchón
Toallas





Karl Hempel
Director
karl@ekaconsultores.com

Tomémonos un café...

Un café siempre será el intermediario entre una conversación esperada, una tarde lluviosa o de verano, de una noche o una mañana, y hasta de una mesa de negocios. En estas y más circunstancias, siempre media un café.

Por lo tanto, desde su aroma, desde la taza en la que se sirve, un café tiene que ser como el alimento para el alma.

Y cuando a un café se le agrega calidad a todos los procesos para llevarlo hasta la mesa, desde que se recolecta el grano hasta que el barista lo convierte en arte, tendrá los elementos suficientes para aumentar las ventas y captar más amantes.

Como se dijo en el pasado Reto Barista, en Exphore, "con todo y todo, un café siempre hace la diferencia".

Los invito como siempre a disfrutar de esta edición, y por qué no, mientras nos tomamos un cafecito...

Contenido



Hay un sector corporativo que busca hoteles boutique para hacer sus reuniones, y precisamente eso es lo que estamos atrayendo", manifestó la Gerente del Hotel Alta, Eugenia Fonseca.

Cartas

Aperitivos

10. Una gastronomía con mucho ritmo
11. Novedades en Exphore
12. Productos nuevos
13. Productos nuevos
14. Productos Gourmet en descuento
15. Gastronomía polaca y asiática gourmet
16. Postres y repostería para Hoteles y Restaurantes/ Westin con "Superfoods"
17. Restaurante con huerta japonesa/ Menú de niños elaborados
18. Quinoa en los menús
19. Pedidos especiales para restaurantes
20. No se limite a fumigar las plagas
21. Espacios más limpios
22. Capacitación en vino
23. Con tapas y flamenco
24. Hotel con concepto "business woman"
25. Expo Vino: Menos es más

Hotelería

- 26: Hotel Alta se renueva
28. Oportunidades en formación hotelera
29. Tabacón: Nuevo gerente con visión global
30. Especial de café: Aumente ganancias con el café
32. El tostador: En apuesta por las tendencias
La Crêpe Galerie: Con café de especialidad
33. Kaffa: Con todo el proceso en las manos
34. Teatro Nacional: Orgánicos y gourmet
Viva Café: Un Brewbar en Costa Rica
36. Café del Barista: Con estilo urbano
Chez Christophe: De Francia a Costa Rica
37. Toda cafetería necesita de un barista.
38. AKI Café: El secreto está en la taza
Montecito Café: Con café pendiente
39. Muy temáticos y creativos
40. Seleccionando baristas para el Reto
42. Grupo Britt: Más allá de la taza
43. Informe de la actividad cafetalera de Costa Rica
48. De compras:
Soluciones M: Menús dinámicos incrementan ventas
49. Revolucionando la gastronomía oriental
50. El buen vino es producto de la buena tierra.

TODO EN COMPLEMENTOS PARA EL MEJOR CAFÉ.

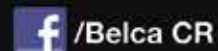


CAFÉ, SABORIZANTES, TOPPINGS, CREMAS Y MUCHO MÁS.



BELCA Costa Rica

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





Milagro Arias
Editora
milagro@ekaconsultores.com

Me declaro un cliente perdido

Puedo confesar que esta edición me hizo involucrarme muy a fondo en el tema del café. Capacitada, empíricamente, a través de las visitas que realicé a diversas cafeterías del país, Realmente disfruté con todos mis sentidos, sobre todo el del paladar.

Contrario a una mala experiencia vivida, en una cafetería visitada con una amiga, y sus dos hijos, y el mío, de cuatro años.

Todos, decidimos tomar un café. Pensé, punto a favor; pondré mis conocimientos a prueba. Se solicitaron capuccinos, yo un Latte. Llamó mi atención la máquina, de un proveedor reconocido, el café en grano, de una zona productora reconocida y la repostería indicaba que era digna de degustar.

Para empezar, pedí información de lo que íbamos a consumir y las encargadas del lugar brindaron muy bien su conocimiento, a lo que pensé "genial".

Seguidamente nos sentamos a esperar los pedidos, tres capuccinos y un latte, al no haber nadie más pensamos "es rápido", el hambre acechaba. Los minutos pasaban, la cafetería solamente contaba con cinco clientes: nosotros. Nada llegaba. Bebidas servidas con largo tiempo de espera, dos algo frías. Muy extraño, pensé, pues ya había visitado más de 10 cafeterías y podía distinguir bien como tenía que ser la temperatura. Pero el factor que nos hizo salir corriendo, literalmente hablando, pagando la cuenta, con todo en la mano, no fue ese, aunque ya empezábamos a decepcionarnos.

Un olor fuerte a pesticida nos obligó a retirarnos. Sentí los ojos arder y la sensación de náuseas, esa que queda cuando se fumiga con rapidez y con abundancia. Mi amiga reclamó. Yo no pude, saqué a los niños. La encargada dijo -tuvimos que fumigar, era necesario-



Presidente

Karl Hempel Nanne
karl@ekaconsultores.com

Directora general

Michelle Goddard
michelle@ekaconsultores.com

Editora

Milagro Arias
milagro@ekaconsultores.com

Asesor comercial

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

Directora Arte

Nuria Mesalles J.
nuria@ekaconsultores.com

Diseño y diagramación

Irania Salazar Solís
DO2- Design Outsourcing Solutions S.A.

Directora eventos

Carolina Martén
carolina@ekaconsultores.com

Circulación

Andrea Moodie
suscripciones@eka.net

Colaboradores

Lidia Ruiz
Alejandro Redondo

Fotografía de portada:

Roger Benavides

Apetito

La revista para hoteles y restaurantes

Una producción de
EKA Consultores Intl.

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

www.apetitoonlinea.com



- Revista Apetito
- EXPHORE (Expo Hoteles y Restaurantes)
- Expovino Costa Rica



@revistaapetito
@expovino

¡El sabor que todos quieren!

Ideal para resaltar el sabor de sus
plátanos



euroalimentos

Un rincón de Italia en Costa Rica

Visite nuestra sala de degustaciones

 Euroalimentos

Teléfono: 2215-2380 • Fax: 2215-2364 • e-mail: info@euroalimentoscr.com

Dirección: Escazú, del puente de Multiplaza 150 metros noroeste

www.euroalimentoscr.com

Anúnciese en Apetito y reserve su stand en Exphore 2014



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



5.788

personas han leído esta edición digital en www.apetitoenlinea.com/digital

Suscríbase a la edición digital gratis

Tel.: (506) 4001-6724
escribanos a suscripciones@eka.net

Cartas

Capacitación

Me gusta hacer pastelería y postres, siempre he trabajado en esto, ahora no tengo trabajo y he hecho de todo para tener un negocio de pastelería pero casi no ayudan sin que una tenga que sacar mucho dinero y es lo menos que tengo, yo quería saber si sabe de algún lugar que me puedan ayudar a tener mi propio negocio de pastelería o si conoce algún lugar que den clases de pastelería con beca o algo así que me puedan ayudar; he tocado muchas puertas sin respuesta, espero que ustedes me puedan ayudar

Adriana Solís Jara
adri_sophy@hotmail.com

R/ Adriana, el INA ofrece un programa específico para becas, llame al teléfono (506) 2232 - 4422 y le brindarán más información. Suerte

Cafeoteca

Quería comentarles que veo que están haciendo un reportaje de café de especialidad, en el cual van a presentar varios proyectos de café.

Los invito a conocer un proyecto dedicado 100% al specialty coffee. Este proyecto está ubicado dentro de nuestro restaurante y se llama CAFEOTECA. www.facebook.com/cafeoteca y la página web es www.kalu.co.cr/cafeoteca

Nos encantaría que se den la vuelta para que conozcan Camille Ratton
Chef y propietaria de Restaurante Kalú

R/ Camille muchas gracias por su invitación, estaremos contactando para visitarlos, porque nos interesa mucho conocer los proyectos novedosos que desarrollan los negocios gastronómicos.

Encuentre ejemplares de Apetito en nuestros puntos de distribución

El evento donde encuentra todo lo que necesita para su oficina



Jueves 7, Viernes 8 y Sábado 9 de Agosto, 2014

Centro de Eventos Pedregal • Horario: 11:00 a.m. - 8:00 p.m y Sábado de 11:00 a.m - 6:00 p.m.

Reserve su stand

Astrid Madrigal
Cel: (506)7014-3607 • (506) 4001-6725
Email: astrid@ekaconsultores.com

Adquiera su entrada en

www.expooficina.net

www.expooficina.net • [facebook/ExpoOficina](https://www.facebook.com/ExpoOficina)

JOPCO

ARTÍCULOS
PARA HOTELES Y
RESTAURANTES

www.jopco.net



Modeladoras de pan



Laminadoras



Divisores de Masa



Hornos para pan



EQUIPOS DE PANADERIA



Tels. [506] 2215-3545 • Fax: [506] 2215-2741
Guachipelín, Escazú.
info@jopco.net • www.jopco.net

INTERBUS

EASY GOING EVERYWHERE

COSTA RICA'S TOURIST
TRANSPORTATION
NETWORK

Really Good!



Shuttle
with us!



Phone: (506)4100-0888 • Fax: (506)4100-0889

Mails: reservations@interbusonline.com • info@interbusonline.com

Skype: [reservas.interbus](https://www.skype.com/reservas.interbus)

www.interbusonline.com • Follow us on

TENGA EN SU NEGOCIO los únicos cuchillos de madera aprobados por el Ministerio de Salud



POLYWOOD DE TRAMONTINA

Cuchillos de madera tratada que:

- No se deforma
- No captura olores
- No pierde color

Además:

- Son resistentes a altas temperaturas
- 5 años de garantía

PREGUNTE POR NUESTRA
LÍNEA COMPLETA DE CUCHILLOS

Solución Completa



TRAMONTINA

Línea Institucional
Hotelería
y Restaurantes

Yamuni Mayoreo Teléfono: 2255-2066
Dirección: De McDonald's 200 m este

yamuni.com

afernandez@yamuni.com • www.yamuni.com

Una gastronomía con mucho ritmo

La Bodeguita del Medio recibió alrededor de 4000 visitantes en su primer mes de apertura y desde entonces no ha dejado de recibir clientes. ¿Por qué?

Tres años tardó el proceso para traer a Costa Rica la famosa franquicia, de origen cubano, ya que fue un papeleo más difícil de lo usual que con otras franquicias, por que pertenece a una empresa administradora de bares y restaurantes en toda la isla y según Juan Carlos Campos, socio del lugar; junto al comediante mexicano Adal Ramones, Cuba cuida mucho quien vaya a representar su cultura.

La inversión de este lugar fue de \$400.000, 42 nuevos empleos y un local con capacidad para 120 personas sentadas.

De acuerdo con Juan Carlos Campos, hay varios socios e inversionistas que quieren entrar al negocio la Bodeguita, y hasta existen varias propuestas de locales al oeste y este de la capital, así como en la playa. Aunque no hay nada definido, lo más probable es que el segundo restaurante se ubique en Escazú, a un mediano plazo.

La comida del lugar tiene un sazón cubano original. Y esto lo logran con 19 personas a cargo en cocina, quienes se han capacitado con mucho sabor cubano, previo a la apertura y constantemente.

Durante varias semanas los visitó el chef



Abel de la Cruz, uno de los creadores del menú de la Bodeguita del Medio en Cuba estuvo de visita en Costa Rica, capacitando al personal, y al Co propietario Juan Carlos Campos.

cubano Abel de la Cruz, quien estandarizó todos los restaurantes bodeguitas del medio fuera de Cuba, para supervisar que los sabores sean los mismos.

“La cocina cubana tiene mucho sabor; por el esmero en el sazón, el cual para algunos platos requiere de 12 horas de marinado previo”, explica de la Cruz.

Este menú se basa en la filosofía cubana, de todo se come compartiendo, según Juan Carlos Campos, ofrecen además de las 6 variedades de mojito, 8 de micheladas, conocidas como cheladas, de las que se saben hacer 32 tipos.

El jefe de piso es mexicano y el de la barra cubano, y eso según Campos es clave para trabajar enfocados muy al estilo de las dos culturas. Con 17 salones y la experiencia del otro socio Adal Ramones, el servicio se enfoca muy al estilo mexicano. “Las noches se convierten en una fiesta, nuestro personal hasta baila con los clientes. Venir aquí es como entrar a Cuba”, aseguró Juan Carlos Campos.



Cambia el sistema de reservas en España

Por un lado, Internet se convierte en una herramienta clave para la gestión de reservas y la relación directa con el cliente. Por otro, avanza una realidad en los espacios de alta cocina: aunque la regulación española no parece ser determinante sobre la legalidad o no de permitir el cobro previo de una señal como garantía de una reserva, es una fórmula que parece que se acabará imponiendo. Albert Adrià lo hace en 41º bajo un argumento: es un adelanto del pago del precio de su

menú degustación, cuya reserva 'vende' como una entrada sólo a través de Internet. En todo caso, es la vía para luchar contra las cancelaciones de última hora o los irrespetuosos clientes que directamente no se presentan en un restaurante y no cumplen con su reserva en espacios donde se acumulan las listas de espera.

Fuente: <http://www.gastroeconomy.com>

Productos novedosos en Exphore



Go&Fun posee el ginseng, encargado de aumentar la resistencia del cuerpo

Altamira la recomienda porque brinda varios beneficios, no contiene químicos ni conservantes, está libre de taurina y gluten. Es altamente refrescante hecha únicamente a base de extractos naturales, un antioxidante y enriquecida con Vitamina C.

Además como característica indican que, tiene guaraná, fuente de la cafeína natural y estimulante de la producción de adrenalina; también contiene mate, que causa un efecto estimulante sobre el sistema nervioso central. Además de la rhodiola, encargada de mejorar la concentración y lucidez.

Posee té verde que, por sí solo, tiene un efecto antioxidante, además de ayudar con la liberación del estrés. ¿Qué le parece ir a degustar esta bebida y conocer si le conviene tenerla en su hotel o restaurante?

Visite el Stand de bebidas Altamira. La cita es del 6 al 8 de mayo, en el Centro de Eventos Pedregal. Exphore 2014 le espera.

• **Bebidas Altamira. Tel.: (506) 2433-5955**

Helvex llevará a Exphore el Inodoro Bolmen 3, ideal para ser instalado en las habitaciones de los hoteles, debido a sus características especiales de ahorro de agua, ya que cada descarga utiliza 4.8 litros de líquido a diferencia de los inodoros convencionales en que el consumo va desde 6 hasta 13 litros en algunos casos. Otra característica adicional es que posee un asiento con tapa abierta al frente para mayor higiene. Su material es de loza cerámica de alto brillo, ya que es vitrificada.

• **Helvex:
(506) 2203-2955**



Encuentre el talento
que su empresa
necesita en
expoempleo

12 años

Enlace entre empresas y talentos

**Del 5 al 7
de Setiembre
Antigua Aduana**
www.expoempleo.net

 [facebook.com/ExpoempleoCR](https://www.facebook.com/ExpoempleoCR)



¡Reserve su stand!

Sergio Murillo
Asesor Comercial
Tel.: 4001-6747
Cel: 7014-3610
sergio@ekaconsultores.com

Mariela Smith
Asesora Comercial
Tel.: 4001-6739
Cel: 7014-3608
mariela@ekaconsultores.com

Organizan:



Patrocinan:



Productos Nuevos



Desengrasante concentrado

Nil EcoClean Industrial Degreaser 10: Es un desengrasante concentrado, base agua formulado para la limpieza de extractores, campanas y ductos de cocinas.

Distribuye Grupo Sur: (506) 2211 3601

Papas dulces *Camote Crispy:*

Es una alternativa dulce a la especialidad de papas crocantes. Elaboradas con camote. Disponibles en paquetes de 454 g. Igualmente ofrecen presentación para Foodservice en cajas de 13.62 Kilos.

Distribuye Global Partners: (506) 2293 3896.



Vinos espumantes de Italia:

Berlucchi desde sus inicios comenzó a crear vinos espumantes con el método clásico (Champenoise, el utilizado en Champagne - Francia). Fueron los primeros en la región en utilizar este clásico método y ya están en Costa Rica.

Distribuye Alpiste: (506) 2587 0600

Libres de Gluten: *Nova Rice*

tiene a la venta siete tipos de pasta, seis pre mezclas y harinas de arroz.. Se venden a la industria nacional y extranjera para materia prima, en la elaboración de sus productos. Ellos se están expandiendo hacia el mercado mexicano.

Distribuye: Nutrisol Vite (506) 2573 7410





Galletas italianas: Una amplia gama de galletas y dulces de Venecia Italia de producción artesanal se incluyen al portafolio de Euroalimentos. Entre sus sabores ofrecen de nueces, almendras, pasas, avellanas, mantequilla y mucho más.

Distribuye Euroalimentos:
(506) Tel.: (506) 2215 2364

Línea de Película Extensible

Darnel Wrap en caja dispensadora especialmente diseñada para un fácil manejo. El consumidor encontrará esta película fácil de desenrollar, cortar y envolver. Una vez empacados los alimentos conservarán su frescura y se mantienen firmemente empacados.

Distribuye Macro comercial (506) 2293 6970



Mezcla para Bebida Sabor Helado

TROPICS es la línea 100% Natural Infusions, estas son versátiles “bases de frutas” disponibles hoy en el mercado. Diseñadas inicialmente por renombrados “mixologists” para preparar cócteles con alta calidad, TROPICS ha sido formulado para ofrecer la más amplia gama de aplicaciones culinarias y para bebidas.

Distribuye: Belca: (506) 2509 2000



DURADERO, SOSTENIBLE, CONFIABLE!
Máquinas de Hielo y Refrigeración



Tel: 2215-3545 | info@jopco.net | www.jopco.net | Escazú - Costa Rica



Flory González Bagnarello, Gerente de Isleña Gourmet comentó que ocasionalmente se liquidan productos hasta con un 70%. "Aquí se pueden encontrar todos los productos gourmet que no están en los supermercados".



Productos Gourmet en descuento

Más de 5 mil productos gourmet, entre vinos, licores, cervezas, alimentos y delicatessen, se pueden encontrar en un solo lugar, siempre a precios de descuento, en medio de amplias instalaciones y todos los días de la semana.

Se ofrece una amplia selección de quesos y embutidos europeos, así como marcas premium en alimentos como Roland, Ybarra, Cirio, McCormick y Té Twinings. En vinos, sobresalen sus marcas Cvne, Norton, Santa Rita y Carmen. En cervezas, Stella Artois, Carlsberg, Beck's, Leffe, Hoeggarden y Duvel. En licores, Jagermeister, Salicsa y Tequila Rose.

El objetivo de Isleña Gourmet consiste en que los clientes puedan apreciar toda su gama de productos y acceder a excelentes ofertas en liquidación. Además, ofrece asesoría del sommelier de planta.

Asimismo, se brindan cursos de vinos, coctelería, maridaje y cocina así como catas de vinos y cervezas, en el mismo lugar, que integra además una sala de capacitación para

eventos especiales mensuales, en las nuevas instalaciones del Show Room Isleña Gourmet, que abrió sus puertas desde el mes de diciembre.

Su horario es de lunes a viernes de 10am a 7pm y los sábados de 9:00 a.m. a 1:00 p.m. Se ubica en Barreal de Heredia, 500 metros norte de la antigua Embotelladora Pepsi. En Liberia, Guanacaste, hace un año se inauguró el primer Show Room Isleña Gourmet.

• **Teléfonos: (506) 2293-6990 y 2293-0609 ext. 236**



15 AÑOS

AB

Una Fábrica a Su Servicio

Ahora con 2 Amplias Salas de Exhibición
San Joaquín de Flores
100 O. Casona del Cerdo.
2265.2729

Frénte a Cenada, Barreal de Hda.
1 km Este del Mall, Cariari.
2239.5516

Asesoría • Diseño • Planificación • Cotización • Fabricación • Inspecciones
Transporte • Instalación • Pruebas • Aceptación • Mantenimiento • Garantía • Soporte

---- **Más de 2500 utensilios de cocina, en stock permanente** ----

ventas@equiposab.com • www.equiposab.com



Marek Adamski y Krzysztof Adamski, propietarios de Kracovia, llevaron cursos de agricultura orgánica para lograr producir los insumos con los que trabajan.

Gastronomía polaca y asiática gourmet

Crear experiencias gastronómicas diferentes, con platos que no se ofrecen frecuentemente en los restaurantes, fue el objetivo de los propietarios de Café Kracovia.

Marek Adamski y Krzysztof Adamski, propietarios del lugar, aseguran que compiten con un menú diferente, cervezas más artesanales, cocteles propios y con gastronomía polaca y asiática gourmet, elaborada con productos orgánicos producidos por ellos mismos.

Cuentan con una huerta orgánica donde siembran lechugas, albahaca, arúgula, kale, acelgas, hinojo, espinacas americanas, radicchio y ajo criollo, entre otros, principalmente, para consumo propio y para la venta (todos los martes en el restaurante).

Elaborar el pan fresco a diario. "Hacemos uno especial para las hamburguesas con una mezcla de harinas, la blanca e integral", contó Marek.

Con esa gastronomía, la música blues y rock clásico, han logrado conquistar alrededor de 100 clientes frecuentes, quienes fueron los responsables de solicitar un novedoso menú nocturno.

Kracovia ofrece productos únicos como la sangría elaborada con la cerveza Belga Hoegaarden, vino blanco, frutas como uvas, naranja y manzana. Se destacan por el Pierogi (tradicional polaco y la Zupa Pomidorowa (sopa de tomate fresca al estilo polaco).

• **Kacovia (506) 2253 9093**

**Nuevos
Productos
Orientales**

Edamame frijol de soja - Tacos chinos - Salsa Tailandesa
y muchos más productos orientales.

**Alimentos
y utensilios
para
Food Service**

Tel: 2256-8106 • Fax: 2223-3082 • www.ancyfer.com • E-mail: ancyfer@ice.co.cr
100m este y 50m sur del AYA, Paseo de los Estudiantes

Postres y repostería para Hoteles y Restaurantes

Panadería dulce, acompañamientos salados, galletas y postres como cheesecake, pies, flan, brownies, cupcakes, queques, muffins y tres leches, son algunos de los productos que comercializa una novedosa empresa a 190 puntos comerciales, como supermercados, hoteles, restaurantes y cafeterías del país.

La empresa se llama Chef Supply y su planta de procesamiento y centro de soporte se encuentra ubicada en Guachipelín de Escazú. Ahí laboran 35 colaboradores, entre chefs, tecnólogos de alimentos, vendedores, ingenieros, supervisores de producción y calidad, especialistas en compras, y colaboradores regulares.

Además, cuentan con un departamento de investigación y desarrollo, un departamento de calidad, ventas y servicio al cliente, así



como su propia logística de distribución, según datos proporcionados por Paola Tinoco, Gerente de Marca de Chef Supply.

Esta empresa es subsidiaria de QSR Internacional, empresa propietaria, franquiciataria y encargada de operar los restaurantes KFC, Quiznos, Teriyaki, Smashburger, que nace para darle soporte a estos restaurantes desde 2004.

Algunas de las empresas para las que desarrollan productos son: Automercado, Cinnabon, Musmanni y Centenario Rum Bar; en las instalaciones del Aeropuerto Internacional Juan Santamaría.

• **Chef Supply: (506) 2208-7700**



Westin con "Superfoods"

Aperturas de restaurantes y la incorporación de nuevos chef es lo que proyecta la marca Starwood para reforzar en los hoteles que opera en Costa Rica.

El Hotel Westin Playa Conchal está reforzando el desarrollo de la gastronomía en el hotel, con la apertura de dos nuevos restaurantes, el de cocina gourmet de autor "Manglar", y el nuevo y amplio restaurante mediterráneo, Las Catalinas.

Según Hernán Binaghi, Gerente General de Westin Playa Conchal, también incorporan bajo la modalidad de todo incluido, que antes no la tenían y trabajan en el área del Abalon Bar, con la construcción de un deck de madera nuevo, para cambiar un poco el concepto.

Westin Playa Conchal incorporó un nuevo Chef Ejecutivo, el francés Laurent Van Geyt, quien ha trabajado en países como Francia, España, Italia, Inglaterra, México y Dominicana,



Darío González, Paul Downey y Hernán Binaghi, Gerentes de los hoteles Sheraton, Aloft y Westing Playa Conchal comentaron sobre las nuevas ampliaciones y próximos restaurantes.

principalmente en hoteles y con Starwood por más de 10 años.

Es importante destacar que este chef se ha especializado en la cocina saludable y los "superfood", logrando combinaciones de ingredientes que permiten crear diversas opciones en el menú con alimentos relajantes, nutritivos, energéticos, post entrenamiento.

"Laurent llega a trabajar también fuertemente en el menú de niños, el cual se está cambiando a nivel mundial, para incorporar alimentos

saludables y evitar la grasa. Porque la tendencia es hacia los superfoods, como una opción nueva para todos los menú con los que trabajaremos en Westin", explicó Binaghi.

Ya Westin suma 9 restaurantes, mientras que Manglar será reflejo de los conocimientos de Laurent en la alta cocina gourmet de su tierra natal.

Este hotel se prepara además para realizar grandes inversiones en 2015, dirigidas especialmente hacia las habitaciones.

Restaurante con huerta japonesa

El Restaurante Fuji del Hotel Crowne Plaza Corobicí tiene una huerta propia, desde el año 2013, para garantizar la elaboración de sus platos, con productos cien por ciento japoneses. Ahí cultivan rábano japonés, pepino japonés, komatsuna (no tiene traducción), melón amargo o cundeamor chino, mizuna (mostaza japonesa) Cryptotaenia, entre otros más, porque ellos destacan en elaborar comida tradicional japonesa.

Itsuji Kurauchi es el chef del restaurante, un japonés que cuenta con una trayectoria de más de 30 años de experiencia en la cocina tradicional japonesa, conocida como washoku.



Actualmente es reconocida por la Organización de las Naciones Unidas (ONU) para la Educación, la Ciencia y la Cultura de la UNESCO, como Patrimonio Cultural Inmaterial. El Restaurante Fuji tiene un ambiente muy japonés, con detalles importados de Japón. Además es el único restaurante japonés en el país que tiene salas de Tatami (dos), para

desarrollar aún más la experiencia gastronómica japonesa.

Se caracterizan por importar de Japón algunos condimentos como el "Shio-Koji" y el UMAMI, el cual es rico en proteínas y presente en algunas de las salsas.

• **Restaurante Fuji: (506) 2543-6000**

Menú de niños elaborados



Los hoteles deben ponerse atentos para atrapar a los más pequeños de sus clientes, con menús creativos que incorporen frutas saludables, como manzana, uva y pera, en la elaboración de sus platillos y en los cinco tiempos de comida.

Recuerde que, lo visual es lo que atrapa a los niños, así que antes de elaborar un menú especial, para los más pequeños de la familia, un hotel o restaurante debe organizarse para recibirlos con una vajilla especial, que atraiga su atención, que en conjunto con la creatividad del Chef, logrará incorporar frutas en los menús, para que sean más divertidos y les generen mayor saciedad.

"Los chef pueden comenzar probando con la incorporación de frutas a las ensaladas, eso

encantará a los padres de familia", aseguró Patricia Rodríguez, responsable de la Clínica de Nutrición y Orientación Alimentaria de la Universidad Autónoma de Nuevo León.

¿Por qué peras, manzanas y uvas? "Las tres contienen mucho más vitaminas que otras, la c, la e y las b juntas. La idea es que incorporen las manzanas y las peras en carnes, pollo y pescados. Aunque existen muchas maneras de integrarlas", agregó Patricia.

Además de ayudar con el metabolismo de los carbohidratos que comúnmente consumen los menores, también colabora con el sistema nervioso y neuronal, para que se mantengan tranquilos y estables, sobre todo, en periodo vacacional.



variedad de panes,
galletas, danesas, queques,
croissants, muffins y más...



Llámenos al 2239-1019 • servicioalcliente@delika.cr • delikacr • www.delika.cr



Jorge Figueroa, junto al cuerpo diplomático de la Embajada de Perú y diversos empresarios, en la actividad de incorporación de la quinua a su menú

Quinoa en los menús

Hace alrededor de dos años llegó a Costa Rica la quinua (quinoa en inglés), generando mucho dinamismo entre los consumidores y algunos comercios. Restaurantes peruanos como Inka Grill y Chancay lo incorporaron en su carta, a inicios de 2014, generando un interés importante entre sus clientes.

Jorge Figueroa, propietario de los restaurantes Chancay, explicó que la presencia en Costa Rica de turistas europeos y estadounidenses ha creado un aumento en la demanda de incorporar la quinua en los platillos, ya que son países acostumbrados a consumirlo. Igualmente Inka Grill, lo incorporó para los 7 restaurantes que operan en Costa Rica, en platos creados por el Chef Ejecutivo Javier Marcel, entre entradas y platos fuertes, resalta la ensalada de Tabule, el salmón con costra de quinua y los camarones jumbo con risotto de quinua. ¿Qué es la quinua? Cruda se parece al cus-cus. La variedad de formas en que puede prepararse es amplia. Fue el alimento principal de los incas. Su sabor es suave y fresco; al comerla genera una fácil digestión, como si

estuviera consumiendo algún vegetal y no un cereal. Por eso es ideal para usarla en ensaladas, sustituirla por arroz del trigo o de algún otro cereal.

Es importante destacar que, el 2013 se declaró como el año internacional de la quinua y la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), lo dio a conocer mundialmente, por tener grandes propiedades saludables y libres de gluten, situación que ha interesado a los consumidores.

Es el único grano considerado como una proteína completa. Posee los diez aminoácidos esenciales para el ser humano.

Automercado lo comercializa, Grupo Jinca, Alpiste, Islaña de Alimentos y Andean Valley.

 **Manitowoc**
MAQUINAS PARA HIELO



ARTICA



Gourmet

Cubos

Escamas

Hielo en todas sus formas

- Capacidades desde 25 hasta 1,500kg por día
- Servicio técnico, repuestos, soporte y mantenimiento

Visítenos 50metros norte de la agencia Bosch, La Uruca, San José

Tel.: 2257-9211 Correo: ventas@artica.cr



Este mes empezaron a desarrollar clases de cocina.

Pedidos especiales para restaurantes

Una línea de bocas congeladas, listas para calentar y servir, así como mermeladas y conservas, patés, dips y productos de panificación, se elaboran especialmente para restaurantes que busquen variar su oferta gastronómica hacia lo artesanal.

Delizioso, es la cocina de producción gourmet que nace para ofrecer productos que no se encuentran en los supermercados, ni tan comúnmente en los restaurantes, como galletas de romero, de tomillo y parmesano, así como diversas variedades de pan, como paninis, bollitos de cena, pan rústico, pan integral, croissants de cena, pan pita, pan cuadrado blanco y muchos más, a la medida para restaurantes, todo artesanal.

Lorena Sauma y Cynthia Carranza se asocian para hacer también comida "deliziosa" tradicional como postres, pasteles, repostería, antipastos, platos fuertes, pavos,

piernas de cerdo, entre mucho más. Disponen de aperitivos, como tacos, empanadas, mini pizzas, quiche y mini tortillas españolas.

La oferta es amplia y cuentan con la capacidad de elaborar lo que el cliente necesite, rompiendo con lo clásico de las mermeladas comunes, por ejemplo crearon una de frutas y semillas al ron, con la base de manzanas y pasas.

• **Delizioso (506) 8810 8689**

TENGA EL CONTROL TOTAL DE SU NEGOCIO

Ofrecemos soluciones personalizadas para el más pequeño restaurante hasta la cadena internacional más grande.

- Líder mundial en Hospitalidad
- Experiencia comprobada, más de 453.000 instalaciones exitosas
 - La única solución que integra software y hardware Micros
 - 100% garantizado
- Soporte 24/7 los 365 días al año

Tel: (506) 2296-2345 | frojas@pospan.com | www.pospan.com | www.micros.com



No se limite a fumigar las plagas

Mucho usuarios aseguran que nunca más se hospedarán en hoteles y mucho menos visitarán restaurantes donde ya estuvieron compartiendo junto a cucarachas, chinches, moscas, ratas y hormigas. Atención: Revise Tripadvisor y compruébelo.

El asunto es grave. Las plagas están en todas partes, peor aún, donde hay humedad y calor la reproducción aumenta, situación que nos hace reaccionar cuando estamos hasta el tope de plagas, a través de soluciones químicas, lo que es un gran error; porque según expertos en el tema, es imposible eliminarlas, por lo que hay que aprender a controlarlas. Recuerde: una vez que inicia el rumor de que un hotel o restaurante tiene una plaga es muy difícil recuperar la reputación del establecimiento, eso sí no llega a ser clausurado o termina el caso en el pago de altas indemnizaciones a clientes.

De acuerdo con William Morera, Gerente del Negocio de Control de Vectores Región Andina, Centroamérica y Caribe de la empresa Bayer, la solución inicia controlando el medio ambiente en el que estamos. "Tenemos que atacar el triángulo vital que todo ser vivo necesita, comida, agua y refugio, eso se logra con un buen manejo de desechos, de comidas, de bodegas, para así evitar que cualquier cosa se convierta en alimento para plagas", indicó el experto.

Bayer tiene un programa especial para las plagas que no se limita a los productos químicos, el Manejo Integrado de Plagas MIP, protocolo que se está realizando en diferentes empresas de la industria alimentaria y de la hotelería. "En todos los países donde estamos lo ejecutamos, es un tipo de asesoría, una caja de herramientas para controlar esas plagas. No brindamos servicio de aplicación, es solamente asesoría", explicó.

El protocolo inicia con una inspección de las instalaciones, a través de un equipo adecuado, compuesto de linterna, trampas de feromonas, sprays de efecto de desalojo,

frascos de recolección de muestras, lupa, guantes, espátula y un cuaderno de notas.

Después de realizar la localización de los lugares de refugio de la plaga, se definen los puntos críticos dentro de la instalación o el proceso para identificar los factores de sostenimiento de la plaga.

El programa incluye por escrito el plan específico de manejo integrado, así como el seguir con las inspecciones para valorar los resultados y definir la necesidad de nuevas acciones.

• Bayer / Tel: (506)2589-8972

Considere antes de una intervención química

- ¿Qué área tratar?
- ¿Qué producto aplicar?
- ¿Cómo aplicarlo?
- ¿Cada cuánto tiempo aplicarlo?
- ¿Dónde aplicarlo?
- ¿Con qué equipo aplicarlo?
- ¿Quién es el responsable de la aplicación?
- ¿Qué cuidados deben tenerse en cuenta durante el almacenamiento, la preparación y la aplicación de los productos?
- ¿Qué debe hacerse con los envases vacíos?
- ¿Qué tareas de mantenimiento deben realizarse a los equipos?
- ¿Qué medidas correctivas se prevén para los derrames?
- ¿Qué medidas correctivas se prevén por intoxicaciones?
- ¿Qué medidas correctivas se prevén ante la contaminación de alimentos o productos terminados?

Gabino González aseguró que el lanzamiento de esta nueva familia de productos es el resultado de varios años de investigación para garantizar espacios limpios y desinfectados con garantía.



Espacios más limpios

Desinfectantes, creados específicamente para minimizar la presencia de microorganismos y reducir el riesgo de contaminación de los alimentos en las etapas del proceso, así como de áreas comunes de alto tránsito, son indispensables para el sector de hoteles y restaurantes.

Gabino González, Gerente de la División de Productos de Limpieza y Protección de Sur Química, se mostró satisfecho en el lanzamiento de la nueva línea ya disponible al mercado de grado hospitalario Nit Clinical, en conjunto con la línea Eco Clean (especial para el sector de hotelería y gastronomía), productos compuestos que permiten la desinfección de amplio espectro, para eliminar virus, bacterias, hongos y esporas.

Sur contrató un Laboratorio externo que demostró al Nit Clinical como eficaz con tan solo 30 segundos de haber sido aplicado.

“Ambos productos son basados en las mismas fórmulas de desinfección, en el caso de Eco Clean, los hay con

aroma y sin aroma, para evitar la contaminación de los alimentos”, comentó Gabino.

Productos dirigidos hacia el segmento de restaurantes o de manipulación de alimentos, con desengrasantes de grado hospitalario sin aroma, industriales para campanas y extractores de cocinas, limpiadores para pisos, para vidrios, así como acondicionadores de superficies, se complementan a una serie de productos, enfocados para la desinfección.

• **Sur Química: (506) 2211 3409**

KION



DISTRIBUIDORA DE PRODUCTOS PARA HOTELES Y RESTAURANTES

☎ 2680-0139 ☎ 2680-0679 ✉ info@kion.co.cr www.kion.co.cr



Un tema a desarrollar en los cursos es sobre tendencias en el mundo del vino.



Carmen de Aguirre, dice que es importante que un profesional del gremio gastronómico, pueda distinguir variedades.

Capacitación en vino

Saber elegir el vino para cada ocasión, para un plato determinado, maridar, conocer de términos como taninos, terroir, catas, distinguir variedades, así como saber del manejo y almacenamiento de estas bebidas, es lo que se puede aprender en los cursos cortos, libres o técnicos, diseñados sobre el vino.

Son programas académicos diseñados especialmente para personas que cuentan con poco tiempo, para que sean capaces de desarrollar todo un análisis sensorial, y ya no sea excusa el tiempo, para lograr una carrera como de la sommelier:

De acuerdo con Carmen de Aguirre Márquez de Prado, Enóloga y Directora de la Escuela del Vino en Costa Rica, es importante que estos profesionales se capaciten con los cursos, de gran apoyo para ellos y para un

manejo de servicio correcto en un restaurante, razón por la que disponen de cursos libres, en diversidad de temáticas, acorde al sector:

Por su parte José Salom, Director del Instituto Politécnico, indicó que ellos desarrollaron un técnico en este tema. Ellos ofrecen el curso de dos meses, y durante dos veces a la semana.

- **Escuela del Vino: (506) 2215 3211**
- **Instituto Politécnico: (506) 2560 5007**

Chili con carne atrajo 2000 visitantes

Llamó la atención una novedad en la competencia: la recaudación de monedas sueltas.

25 mil dólares, fueron recaudados en la competencia gastronómica que realiza desde hace siete años la Comunidad Norteamericana radicada en Atenas, destinados al Hogar de niños Vida, donde 25 equipos demostraron quienes hacen el mejor chili con carne.

Algunos detalles interesantes es que la mayoría de los jueces vienen desde los Estados Unidos, y en esta ocasión, se contó con la asistencia del club de vehículos militares y de motociclistas, así como de la participación de 2000 visitantes.



Vitrinas Europeas diseñadas para la pastelería, cafetería y panadería.
Gran variedad de modelos para complementar el estilo de su negocio.

KEITH & RAMIREZ industrial

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



Fernando Serrano, es el chef propietario de La Masía.

Con tapas y flamenco

La Masía Restaurante, incorporó el bar de tapas, decorado muy a lo español, para que sus clientes tengan mayor acceso a los platos gallegos, catalanes, madrileños, andaluces, en un nuevo local, que promete mucha fiesta nocturna, a pura cultura española.

De acuerdo con Maximo Despian, co-propietario del lugar, ellos decidieron esta apertura, para que el bar de tapas sea un punto de encuentro para los amantes de esta gastronomía, y para atraer también clientes que gustan de bocas ticas fusionadas con las españolas (un concepto novedoso que incorporan).

A manos del propietario, también chef, Fernando Serrano, quien posee una experiencia de más de 20 años en la gastronomía, La Masía se renovó.

Caracterizados por utilizar únicamente ingredientes españoles. Ellos ofrecen también solo vinos de España, de las diferentes regiones y ofrecen una sangría especial, así como cañas (cervezas) importadas.

La decoración del bar de tapas está llena de color, y mucha información en sus paredes sobre su cultura, resguardada en medio de un lugar que lleva a sus clientes por un viaje a esa región europea.

• La Masía: (506) 2288-7190



Maximo Despian asegura que todos los fines de semana y en fechas especiales ofrecerán música en vivo, que haga bailar a sus clientes.

¡Llegamos directo a su negocio!

Le entregamos hasta la puerta los mejores alimentos congelados:

Papas Congeladas



- 18 meses de vida útil
- Grado A
- 0 Grasas Trans

Vegetales Congelados



- 18 meses de vida útil
- Certificados US GRADE A
- Ecológicamente responsable (Food Alliance Certified)

Global Partners es representante exclusivo para Costa Rica



¡Consúltenos hoy mismo sin compromiso!



Teléfono: (506) 2293-3896
www.gpartners.com
info@gpartners.com



Wyndham Garden cuenta con amplias áreas de acceso y se proyecta en atraer más clientes nacionales al hotel.

Hotel con concepto "business woman"

Con elementos diferenciadores han logrado el desafío de crecer a pesar de encontrarse en una zona de gran influencia hotelera, enfocada en el ejecutivo. Actualmente diseñan un concepto de "business woman", porque descubrieron que el mercado lo requiere. La mujer de negocios que viaja ya no tendrá que preocuparse de abastecer sus necesidades, porque el Hotel Wyndham Garden, ubicado en Escazú, se dio a la tarea de orientarse en crear un área restringida, exclusiva para estas profesionales, así como servicios dirigidos a ese mercado, con amenidades, cortesías y la atención que ellas merecen.

De acuerdo con Daniel Navas, Gerente General de Wyndham Garden, como hotel ellos están implementando procedimientos nuevos para mejorar en servicio y encontraron la necesidad de este mercado

de mujeres, que son el sector ejecutivo que más viaja.

"Además nos estamos enfocando en crear mayor accesibilidad al nacional, cambiando el concepto y estereotipo de qué entrar a consumir a un hotel es caro. Diseñamos un "after office", tardes de café y diseño de eventos especiales", contó Navas.

"Dentro de Wyndham contamos con marcas adicionales, más de 600 mil habitaciones como grupo y más de 7400 hoteles a nivel mundial", contó Daniel.

LaundryPRO[®]
KEMICAL

¡Buenos resultados SIEMPRE!

Nuestro programa para lavanderías emplea productos de limpieza de avanzada y **amigables con el medio ambiente.**

GreenPRO[®]
KEMICAL

Ofrecemos equipos de tecnología de punta que permiten a nuestros clientes optimizar sus procesos de limpieza.

Menos es más

Hace algunos años se viene hablando de vinos con menor grado alcohólico. Esto no significa eliminar el alcohol del vino, eso es otra cosa.



Por Alejandro Redondo, MBA
aredondo
@intergourmetcostarica.com
DIRECTOR
Consultoría
Enogastronomía de
Costa Rica S.A.

Se conoce a este proceso como osmosis inversa, siendo este un procedimiento muy costoso y los resultados no son los mejores. En ambos casos, el consumidor mundial es que lidera estas tendencias.

A raíz de ésta necesidad, influenciado por el control de alcohol en carretera en el mundo en general, por la cero tolerancia y aspectos sociales como el alcoholismo, es que se ha venido valorando que los vinos tengan menos alcohol.

Otro aspecto, el cual personalmente valoro mucho es la capacidad que tiene un vino de alcohol moderado – hasta 13 grados de alcohol- para adaptarse a la dieta del consumidor con más facilidad. En la medida que los vinos tengan menos alcohol, son menos pesados, más fáciles de consumir y por ende aumentan su rotación.

Punto y aparte. El vino moderno aqueja de manipulación, lo cual ha sido un tema también de debate. El objetivo de los buenos vinos, es que reflejen su carácter, su identidad, que expresen el “terroir”. Para eso la intervención del hombre debe ser casi nula. De tal manera que toma mucho valor, la frase célebre que dice “el vino se hace en el viñedo”. Menciono esto porque a veces se mal entiende, que menos alcohol en los vinos es manipularlos en todo el sentido amplio de la palabra. Se puede hacer. Pero no se debería. Será tema para desarrollar en otra ocasión.

Seguimos. ¿Cómo se puede hacer un vino con menos alcohol? ¿Dónde queda la madurez fenólica de la uva? ¿Se altera la estructura del vino? Las respuestas y posiciones al respecto son variadas. Desde agregar agua al vino –como se hace con los destilados para bajar la graduación alcohólica-, práctica que está totalmente prohibida cuando de vino se trata. Hasta inclusive, hacer doble vendimia, o sea cosechar con una madurez distinta una de otra, vinificar por separado y después hacer un ensamble, evitando en todo caso la sobre maduración, la sobre extracción, potenciando el balance organoléptico, manteniendo una acidez refrescante y una carga tánica agradable. En conjunto, un gran vino. Vinos tomables. Ricos. Interesantes. Fáciles. A su vez sencillos.

No cabe duda que se ha entendido así, que los buenos vinos, son estructurados, con alto contenido de alcohol. Justificado en la relación entre alcohol, acidez y tanino como componentes fundamentales para soportar el

paso de los años. Es un hecho que son vinos más pesados, no tan fáciles de beber en su juventud, vinos que requieren de una atención especial. Esto está cambiando poco a poco. Por el simple hecho de que el consumidor quiere vinos que pueda beber y disfrutar hoy, y no tener que esperar. La vida es corta.

Está claro que el consumidor del Siglo 21 quiere vinos ricos, fáciles de beber, que inviten a una segunda botella, vinos que sean interesantes pero no una bomba, vinos versátiles, para todos los días, con una buena relación precio calidad. Es lamentable encontrar Pinot Noir de 14 grados de alcohol o más, por ejemplo.

Vinos con menor grado alcohólico significan, mayor rotación, más volumen, más consumidores, una oferta más amplia y con mayor demanda, significa cambios en las costumbres de consumo y compra. Menos, es más.

Fundamental aclarar en este apartado de consumo, que el fin no es que se beba más cantidad. No podemos olvidar que el consumo moderado, responsable, es un consumo inteligente.

¡Salud!





Hotel Alta se renueva

Los identifica una existencia de más de 15 años, ubicado en medio de las colinas de Escazú, específicamente en el Alto de las Palomas, sin embargo es nuevo, porque lo adquiere en 2012 el Grupo Nature Air.

Con el objetivo de captar su propio mercado, Nature Air que opera 36 vuelos diarios y manejan alrededor de 125 mil pasajeros al año, se está enfocando en brindar a ese cliente una experiencia diferente de un hotel boutique, en la ciudad.

“Queremos levantar el mercado hotelero, suplir a las agencias de viajes que trabajan con nuestra aerolínea, consolidar servicios y posicionar el hotel”, indicó Orvieto Morales, Director Comercial del Grupo.

Y es que, Nature Air cambia la conceptualización del lugar en 90 días. Ellos desechan los muebles, amplían las habitaciones, cambian los colores antiguos terracota, por morados y lilas, negros y grises; incorporan más luz, integran accesorios y elementos contemporáneos, “Decoramos con elementos de la tienda Restoration Hardware, especializada en hoteles internacionales”, comentó Eugenia Fonseca, Gerente General del Hotel. Este es el hotel de las terrazas privadas, de las vistas y de la gastronomía diversificada que invita a realizar un

recorrido por el Mediterráneo, en medio de una infraestructura, en su restaurante de estilo francés, que apuesta por lo orgánico y fresco.

Aquí conjugaron lo moderno con lo clásico, para presentar al nuevo Hotel Alta, en medio de un diseño especial, en cinco pisos, que alberga 23 habitaciones, todas con balcón privado.

Definitivamente su estructura es diferenciada, y hasta adquirieron una colección de muebles importados de Italia, para ofrecer autenticidad en las habitaciones, las cuales ofrecen cada una, un balcón privado, así como amenities franceses.

Alta cautiva desde la entrada, porque el hotel marca una magia que transporta hacia otros sitios; desde la recepción, pasando por la sala de lectura (con máquina de café espresso y libros para el cliente), hay una impecable decoración que sobresale, hasta en las habitaciones.

Al huésped lo recibe, en todas las áreas, una amplia



“La idea de Nature air de adquirir este Hotel se dio porque ya existe una plataforma de mercadeo desarrollada por la línea aérea, además de que cuentan con su propia agencia de viajes y forman parte del sector turismo desde hace mucho; así piensan captar el mismo mercado”, explicó Eugenia Fonseca.



hacia lo italiano, fusionando con lo costarricense, es cocina orgánica y fresca, muy a lo gourmet .

“Aquí no aceptan productos congelados, ni comunes”, comentó la Gerente del Hotel. El personal se dedica a elaborar artesanalmente el pan, la mantequilla, las reposterías, las salsas, los postres y hasta el café, producto orgánico de su propia finca; además adquieren el queso de cabra artesanal y los cortes de carne son de un productor pequeño costarricense, al igual que los mariscos, adquiridos a una cooperativa de pescadores artesanales.

Igualmente con la carta de vinos, la cual ofrece vinos de Francia, Chile, Argentina e Italia, enfocados más hacia lo orgánico, muestran exclusividad, porque son de esos que no venden en supermercados.

Y hasta el menú lo diseñaron para romper con todos los estereotipos, según ellos, de lo que ofrecen los restaurantes de hotel.

“Aquí hay un menú diferente para el desayuno, otro para el almuerzo y uno para la cena, con una variedad de platos diversos, que además van cambiando cada cuatro meses”, señaló Eugenia.

Con la creatividad del chef Angelo Venegas y la asesoría de Orvieto Morales, quien además tiene una amplia experiencia en las artes culinarias, han logrado combinar la buena cocina, con un ambiente que los hace únicos, indica la Gerente del Hotel.

Porque en Alta desarrollan actividades especiales y diferentes, todos los meses, ya sean noches de jazz, de tango o de flamenco.

La piscina está frente al restaurante, y contiguo a ella se encuentra una terraza abierta que alberga un árbol de Guanacaste (de más de 100 años); ahí hay mesas y sillas, así como algunos sofás, para quienes gusten de comer al aire libre, con una decoración rústica, moderna y sorprendente.

Estar en este hotel es poder admirar como una buena conjugación de elementos, va variando y jugando con los espacios, ya sea en los pasillos o la piscina, la cual emana una luz especial por las noches. Y es que, cualquier zona, hace de este lugar, una estancia realmente alta.

• **Hotel Alta (506) 2282-4160**

Alta cautiva desde la entrada, porque el hotel marca una magia que transporta hacia otros sitios; desde la recepción, pasando por la sala de lectura (con máquina de café espresso y libros para el cliente), hay una impecable decoración que sobresa, hasta en las habitaciones.

colección de fotografías de los años 20’s, la cual fue adquirida de manera exclusiva, con el objetivo de contar la historia de la vida cafetalera en Costa Rica, así como de la aviación.

Quizás porque están vinculados en el tema de las aerolíneas y hace poco tiempo, con el café, desde que adquirieron una finca de 10 hectáreas, especialmente para desarrollar todo el proceso del café orgánico, el cual en su principio ha sido para consumo propio del restaurante, con el objetivo de integrar esta finca al hotel, y realizar un coffee tour a los clientes.

Hotel Alta dispone de un personal de 27 personas, capacitadas constantemente, según Eugenia Fonseca, eso lo hacen para marcar la diferencia.

La luz es fuera de lo común

Satisfacer todos los sentidos, así se puede describir al Restaurante La luz, ubicado dentro del hotel, en una zona donde las vistas prevalecen a mayor magnitud, como su nombre lo dice, es lleno de luz.

Caracterizados por una decoración que invita a quedarse: orquídeas en todas las mesas, ventanales amplios, una chimenea con candelabros, que como antesala recibe al comensal, a ese que está dispuesto a probar la gastronomía ecléctica que promete brindar un poco de cocina mediterránea, que se inclina un poco

Andrea Remy y Fabiola Ramírez junto a Catalina Gutiérrez RRHH Hotel Holiday Inn Escazú y a Oliver Schuschner, Gerente General del Holiday Inn Escazú.



Oportunidades en formación hotelera

Un programa desarrollado para brindar herramientas a mujeres en riesgo social, que necesitan incorporarse al mercado laboral y a la vez, apoyar al sector hotelero con talento, apuesta por crear profesionales en hotelería, debidamente certificados por La Cámara Costarricense de Hoteles.

El Instituto para la Mujer Sor María Romero, inició con este programa desde hace más de dos años, sin embargo, para 2014 se replanteó y profundizó en el tema, para que paralelamente a los estudios de bachillerato que cursan las jóvenes, puedan capacitarse como un técnico en hotelería, y así tengan acceso a un trabajo, en esta área, cuando logran graduarse.

Con la asesoría y colaboración de la consultora en hotelería Andrea Remy, crearon una propuesta con apoyo de empresas como Electrofrío, La Asociación Nacional de Chefs, el Bac, La Cámara Costarricense de Hoteles, así como Hotel Holiday Inn Escazú, Park Inn Hotel, Hotel Balmoral, Hotel Residence Inn by Marriott, Hotel Courtyard Escazú by Marriott, Hotel Costa Rica Marriott, GBM, INA.

Esta Institución ha logrado brindar cursos profesionales básicos para camareras, de barismo, vinos, manipulación de alimentos, etiqueta y protocolo, legislación laboral, inglés, computación, entre mucho más. "El programa lo montamos basados en lo que requiere este mercado y al final debe concluirse con una práctica", comentó Remy.

Anteriormente esta Institución capacitó algunas mujeres, que han sido parte del recurso humano de varios hoteles, de manera permanente, o en ocasiones, como personal temporal, que por situaciones especiales han

requerido personal, hasta por períodos cortos de tiempo, " así ellas van conociendo de cerca cómo es realmente el trabajo y los hoteles pueden aprovechar la capacitación brindada para cubrir sus necesidades", indicó Andrea.

Los hoteles que gusten formar parte de este proyecto, pueden hacerlo a través de donaciones, facilitación de cursos, sedes para prácticas profesionales o patrocinios, ya que se requiere de compra de materiales, uniformes, insumos indispensables para los cursos y becas completas.

El programa de capacitación se renovó y ahora es de dos años. Inició formalmente en febrero 2014 con 60 jóvenes que cursan décimo y undécimo año. El Instituto se compromete a dar seguimiento a las graduadas, con los hoteles que las contraten, para garantizar estabilidad laboral.

• **Más información (506) 2256-3748**



Tabacón: Nuevo gerente con visión global

“Tenemos que tener una visión global, la hostelería cambia al igual que la moda, el mundo viaja mucho y los viajeros observan y adoptan ciertas expectativas, y eso es lo que estoy haciendo aquí con mi llegada. Crear una experiencia que genere recuerdos”, aseguró Dimitris Kosvogianni, nuevo Director General de Tabacón Grand Spa Thermal Resort.

Por primera vez, este Griego llega a Costa Rica, con una gran amplia trayectoria en el mundo de la hotelería y una visión global para fortalecer a esta marca hotelera.

Dimitris inicia su carrera en el área de los cruceros, como encargado de AyB (su pasión). Posteriormente dirige diversos hoteles como Hilton en Jamaica, Palladium Hotel Group (con varios hoteles en el mundo, principalmente en el Mediterráneo y América Latina), además de encargarse de la apertura del único hotel 6 estrellas de Ibiza.

De acuerdo con Dimitris, los gerentes de hotel deben tener una visión global, porque la hotelería tiene sus tendencias, para crear un nivel y un servicio que el cliente reconozca solo lo puede encontrar en su hotel.

“Yo pretendo contribuir con mi experiencia internacional y traerla aquí. Adaptar al entorno y construir una marca. No quiero ser un gemelo de Wyndham, de Hilton o de Four Seasons. Somos Tabacón, un lugar donde el personal está capacitado para proveer al cliente necesidades, antes de que sean solicitadas”, indicó Dimitris.

Para él, además del servicio lo más importante en un hotel es la comida que ofrecen, así que el menú de Tabacón se renovó en el mes de diciembre, con su colaboración y la contratación de un chef europeo, experto en presentación de platos modernos, para que sea el sub chef.

“Pienso que la alimentación es fundamental, lo demás es algo que se espera, almohadas, sábanas, cortinas, toallas, pero con el concepto de que todo activo debe rejuvenecer cada 2 años”, indicó.

Tabacón cuenta con 102 habitaciones, sin embargo Dimitris considera que aún se puede crecer más en espacio, y por el momento se están enfocando en mejorar con cosas que ya tienen, dentro cada habitación.

Además integraron un área nueva dentro de la zona de las aguas termales, Shangri-La Gardens, un lugar especial que ofrece seis piscinas naturales alimentadas con agua termo mineral. En una zona apartada, sólo para adultos, en medio del bosque, para crear intimidad y tranquilidad.



Aumente ganancias con el café

Todos los involucrados en el negocio de café que tienen éxito, indican a factores como el tostado, la presentación, la variedad en el menú y la capacidad de ofrecer no una taza de café, sino todo un concepto, lo que les ha ayudado a incrementar la venta de este grano de oro en sus negocios.

No se trata solamente de saber operar coffee makers o máquinas automáticas, es tener un conocimiento claro del tema, que viene desde la plantación al servicio.

Es con originalidad, que muchos empresarios están incrementando la venta de café en las cafeterías o restaurantes que lo ofrecen. De acuerdo con La Directora de la Asociación de Cafés Finos de Costa Rica, Noelia Villalobos, lo más novedoso en el beneficiado, es lo que está marcando ese contraste, con las técnicas de cafés naturales, mieles y semi lavados, así como la implementación de diferentes procesos de secado que adhieren sabores y características de taza diferenciadas. Más aún, si tomamos en cuenta que el consumo del café en Costa Rica ha crecido, eso lo demuestra el más reciente estudio realizado por el ICAFE, el cual indica que la cantidad de café destinado para consumo nacional durante la cosecha 2012-2013 es la más alta de las últimas 6 cosechas, así como las ventas de café con destino al mercado local, que experimentaron un incremento en cantidad para esa misma cosecha, al pasar de 309 090 sacos de 46 kg en la cosecha 2011-2012 a 403 784 sacos en la 2012-2013.

Y es ese aumento en el consumo, el que evidencia una gran oportunidad de mercado, no sólo para los productores de café, que han logrado reconocimiento internacional, sino también para las cafeterías, pues a medida que el gusto aumenta, también se vuelve más exigente el consumidor y conseguir una buena taza de café se vuelve todo un reto.

La pregunta qué se hacen muchos empresarios es ¿Cafés orgánicos, gourmet o con tueste diferenciado? ¿Qué debe tener un negocio?

Definitivamente en la variedad está la ganancia, y nos dimos a la tarea de visitar desde cafeterías tradicionales, coffee shop hasta nuevas tendencias estilo coffee lounge para mostrar cómo venden ellos más café.

Los consumidores buscan mejores calidades y cafeterías especializadas.

Fuente:
Asociación de Cafés Finos de Costa Rica
ICAFE



¡Escoge el *color*
que más se adapte a la decoración de
TU NEGOCIO!



Beneficios

• A través del uso del sistema se obtiene un **25% de ahorro** en el consumo de la servilleta.

• **El sistema reduce el riesgo de contaminación cruzada.**

- Tiene capacidad para un clip completo de servilletas. (125 servilletas)
- Fácil recarga.
- Brinda la elegancia y calidad que tu negocio se merece.

 Kimberly-Clark
PROFESSIONAL®

Lugares de Trabajo
Excepcionales®

Más información al 22983100 • <http://www.kcprofessional.cr/>

®/* Marcas Registradas de Kimberly-Clark Worldwide, Inc. o de sus afiliados. © 2014 KCWW KCP-LAO

El tostador En apuesta por las tendencias

El tostador adquiere el grano de café en verde, de diferentes zonas de producción nacional y lo procesan a su gusto, dependiendo del origen, para ofrecer en las 16 cafeterías propias que tienen, cuatro alternativas, todas con tuestes que van de medios a medio altos. Porque reconocen que buscan ofrecer tazas muy limpias, y apuestan por modificar insertarse en la tendencia de los mercados internacionales, en pro de los tuestes medios.

El tostador ofrece alternativas, todas por encima de los 80 puntos, con cafés de Poás, Tarrazú, Tres Ríos, orgánico y Caracolillo, este último caracterizado como la estrella de la casa, según el Director de la Academia Costarricense del Café, Ricardo Azofeifa. Este posee un buen cuerpo, una acidez agradable algo afrutada, no es tan ácido y balanceado. En su mayoría Caracolillo es del Valle Central y de maduración tardía.

Actualmente venden un promedio de 300 tazas diarias, de preferencia negro, americano, el segundo lugar de preferencia es para el café con leche y en tercer lugar, el capuccino.

El tostador además se está reinventando en todas sus áreas, y está apostando muy fuerte por la capacitación. Recientemente abrió la Academia Costarricense del Café, preocupados por capacitar a todo el personal que trabaja con ellos, para que adquieran conocimiento, desde la semilla a la taza, para lograr un servido ideal.

Hace más de 70 años existen y ofrecen el servicio de tostado a productores, por lo que también están adquiriendo una máquina tostadora novedosa que trabaja con un sistema computarizado, capaz de tostar 48 kilos de café por hora y alrededor de 15 toneladas de café al año.

Café que utilizan: Caracolillo, principalmente

• **Tel: (506) 2222-2364**



Ricardo Azofeifa explicó que la tendencia es hacia el infusionista, capaz de preparar el café en diversos métodos

La Crêpe Galerie Con café de especialidad

En diciembre de 2012, Hernando Segura, propietario del lugar, se aventura en comenzar con este negocio gastronómico, en el Centro Comercial Momentum Pinares, ofreciendo 15 preparaciones de café, entre fríos y calientes, con la exclusividad del café de producción nacional de la zona de Naranjo, producido y procesado por la empresa Kaba Café, del que manifiesta Hernando, no cambiaría por ninguno, "porque es muy gourmet", indicó.

Asimismo opina de la preparación de las bebidas de café, realizada con la máquina de espresso de Capresso, de la marca Jura, porque es de fácil uso y les brindan un buen mantenimiento preventivo, por parte del proveedor.

Aquí lo que más se venden son los cappuccinos, los cuales son servidos en una copa especial que mantiene la temperatura. Y eso es otro factor interesante de La Crêpe, porque rompieron con la tradición del servido, tanto con las bebidas como con los platos, ya que lo hacen sobre vajillas o tazas muy originales.

Las crepas de este lugar son diferentes. Ellos tienen un menú de 10 especialidades, entre saladas y dulces, así como la opción de 50 combinaciones, al gusto.

Este lugar se enfoca, específicamente en la cocina francesa, con una amplia variedad de crepas gourmet sofisticadas, que los caracteriza junto con las sopas de cebollas, servidas en pan de bola y los baguette.

Café que utilizan: Kaba Café.

Teléfono del distribuidor: (506) 2261-2124

Máquina que utilizan: Capresso. Teléfono del distribuidor: (506) 2234-7404



Hernando Segura, se proyecta a crecer con más negocios La Crêpe, a un mediano plazo.

Especial de Café

Kaffa Con todo el proceso en las manos

Kaffa es una cafetería que ofrece alrededor de 30 tipos de café, entre fríos y calientes, algunos saborizados y 13 de bebidas originales. A pesar de ser pequeña en infraestructura, el alto tránsito de más de 100 clientes que frecuentan a diario el lugar, es la prueba de que ahí hay algo que los hace diferentes.

Quizás porque Minor Alfaro, propietario del lugar y reconocido barista, asegura que la clave está en tener el proceso de la taza de café en las manos. Por eso él adquiere el grano en verde, de una finca cafetalera ubicada en Naranjo. "Yo mismo lo almaceno y tuesto a mi gusto, si creo conveniente utilizar mezcla lo hago y lo muelo en el momento en que el cliente lo solicita", contó

Aquí antes tenían un mono origen, pero ahora tienen una mezcla, porque según Minor,

eso le da la posibilidad de complementar las propiedades del café, ya sea a nivel de acidez, cuerpo o aroma, y eso le permite fortalecer.

La importancia del tueste es fundamental, por eso en Kaffa usan un tueste medio, según Minor; la acidez del café es bastante bien recogida, con un cuerpo aceptable y un buen aroma, "si tostamos mucho perdemos bastante esa acidez, porque los cítricos se caramelizan y se pierden mucho, lo mejor es el tueste medio, por revolución de nuestro consumidor".

A todo esto lo acompaña un amplio menú de 30 opciones en repostería, el cual se les hizo corto, por lo que tuvieron que incorporar 15 opciones de platos fuertes, todo preparado de manera artesanal en la cafetería. Kaffa café existe desde hace más de 10 años en Coronado centro, y hace cuatro en San Antonio.

Máquina que utilizan: Astoria.

Distribuidor: Electrofrío.

Teléfono: (506) 2244-5530



"El consumidor se acostumbra a exigir calidad en la bebida, por eso aquí empezamos a comercializar el café en venta al detalle de la marca Kaffa", comentó Minor Alfaro.

Líderes en Informática para Bares y Restaurantes

- Facture Ágilmente.
- Controle las Operaciones de su Negocio.
- Administre sus compras e inventarios.
- Disponga de los Reportes y la Información que necesita.

SOFTWARE DISEÑADO PARA

RESTAURANTE

CAFETERÍA

BAR & LOUNGE

RESTAURANTE COMIDA RÁPIDA

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

Macro Comercial es representante de SOLO CUP en Costa Rica. Ofrecemos todo tipo de vasos especializados para bebidas calientes en diferentes materiales, tamaños y diseños.

Contáctenos para ofrecerle el mejor servicio y productos de calidad.

Podemos personalizar el diseño a su gusto, ideal para sus eventos o comercialización.

Aurora de Heredia, Condominio de Bodegas Tierra Uno, N.22
Tel: (506) 2293-6970, Fax: (506) 2293-6963
www.macrocomercial.com

Febrero - Marzo 2014 / www.apetitoonline.com **33**

Teatro Nacional Orgánicos y gourmet

Esta cafetería tiene una particularidad: se encuentra dentro de un edificio patrimonial y eso los obliga a tomar múltiples acciones. Ellos deben ofrecer un café que resalte y llame la atención, que sea de un solo proveedor, muy costarricense y marque la diferencia con el sabor y el servicio. Quizás por eso tuvieron que migrar hacia lo orgánico gourmet, algo que reconocen, como a su agente vendedor: el café.

Manejan una marca propia elaborada por Britt, con una mezcla certificada gourmet. Ellos trabajan un tueste oscuro orgánico, espresso y descafeinado, de la marca "Alma de Café", que es la concesionaria de la cafetería. Aquí consumen 150 kilos de café por mes, de los cuales 80 kg pasan por la máquina Saeco, de 21 litros semi automática, elegida así porque quisieron ofrecer el sabor que personaliza las manos que realizan la preparación. Mientras que los otros 70kg se consumen a través de la prensa francesa, que

Especial de Café



El capuccino Alma de Café con avellana y caramelo, es la estrella de este lugar, indica Gerardo Araya, Gerente de la cafetería.

es también muy solicitado. En este lugar solamente utilizan café en grano, aquí lo quiebran, por lo que cuentan con cinco molinos, por ejemplo uno para el descafeinado, otro para el tueste oscuro, dos para prensa francesa. De acuerdo con Gerardo Araya, Gerente del lugar, la clave para vender más café está en tener una buena máquina, utilizar café en grano, cuidar la calidad del agua que entra a la máquina y capacitar al personal con constancia. "Se debe estar vivos, ser cambiantes, nosotros

el menú gastronómico lo variamos cada 6 meses, y nos cuidamos en que somos una cafetería no un restaurante, por lo que ofrecemos platos secundarios, como pasteles, ensaladas, crepas, sándwich y reposterías, todo elaborado artesanalmente".

Máquina que utilizan: Saeco. Teléfono del distribuidor: (506) 2291-1191
Café del Teatro Nacional: (506) 2010 11 19

Viva Café Un Brewbar en Costa Rica

Viva Café es una nueva cafetería pequeña en infraestructura pero grande en propuesta y decoración. Nace hace unos 10 meses, diagonal al cine Magaly, con un concepto moderno que llama la atención, por la creatividad de sus colores y diseño original.

Aquí ofrecen café de diferentes zonas de origen, (cinco en total), para brindar al consumidor la oportunidad de tener acceso al café de calidad costarricense, porque ellos lo seleccionan catando a ciegas, hasta obtener un buen balance. De acuerdo con Leda Sánchez, propietaria del lugar, quien cuenta con una amplia experiencia en el tema cafetalero, y perteneciente a una familia de tostadores de café, ella se acostumbró a seleccionar con esmero su oferta. El corazón de este lugar es el café, por lo que



Esta cafetería es uno de los primeros Brewbars de café espresso y drip coffee en Costa Rica.

comercializan, además en bolsa, bajo la marca Viva Café, de las cinco variedades. Ofrecen alrededor de 15 preparaciones, entre bebidas frías y calientes, a través de la máquina Nuova Simonelli, la misma que utiliza el Campeonato Mundial de Barismo, así como con los métodos de chorreado V60, Kemex o prensa francesa. En medio de tazas empotradas a la pared, lámparas elaboradas como en cajas y un poco de información en la pared sobre los café de

especialidad de las diferentes zonas de producción, Viva promete ser un centro de cultura y confort, con repostería artesanal y un menú saludable.

Máquina que utilizan: Nuova Simonelli. Distribuidor: La Máquina de Café (506) 2234 0380

¡Queremos ser parte de su éxito!



- Venta equipo (financiamiento disponible)
- Servicio técnico gratuito
- Capacitaciones de barismo

- Obsequio de implementos (pichel, termómetro)
- Stock de repuestos y equipo de mantenimiento
- Servicio personalizado

BRITT COSTA RICA, S.A. | Servicio al cliente 2277-1620 | ventas@britt.com | www.britt.com

Los mejores equipos de panadería y pastelería AHORA A SU ALCANCE



Equipos destinados para su uso en panaderías, pastelerías y diferentes negocios de la industria alimentaria.

Realizan funciones básicas y complejas de forma rápida, higiénica y eficiente.

Excelente homogeneidad en cada proceso.



Cod. 6170080

Molino de pan construido en acero inoxidable.
Voltaje 110 V/60 Hz
Potencia 1.0 Cv
Velocidad de producción 3450 RPM

Dimensiones:
665 x 355 x 275 mm



Cod. 6170110

Estrusora multifuncional para preparar, amasar, laminar y formar masas.
Voltaje 110 V/60 Hz
Capacidad 10 Kg
Potencia 1/2 Cv

Dimensiones:
340 x 195 x 410 mm



Cod. 6170010

Desmechador de carnes, cubeta de acero inoxidable.
Capacidad de 10 Kg
Potencia de 1/2 Cv
Voltaje de 110V /60 Hz

Dimensiones:
445 x 340 x 670 mm



Cod. 6170450

Horno pizza a gas, fabricado en acero SAE 1020 y revestido con pintura epoxi blanca.
Sistema de apertura de la puerta estilo guillotina, sistema de gaveta móvil que facilita el acondicionamiento de los quemadores.

Dimensiones del horno
1450 x 615 x 880 mm



Cod. 6170500

Cámara fermentadora de 20 bandejas, estructura externa en acero pre-pintado e interna de acero inoxidable 430.
Bajo nivel de ruido potencia 500 Watts

Dimensiones:
2140 x 870 x 920 mm.



Hotelería • Gastronomía • Hogar

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

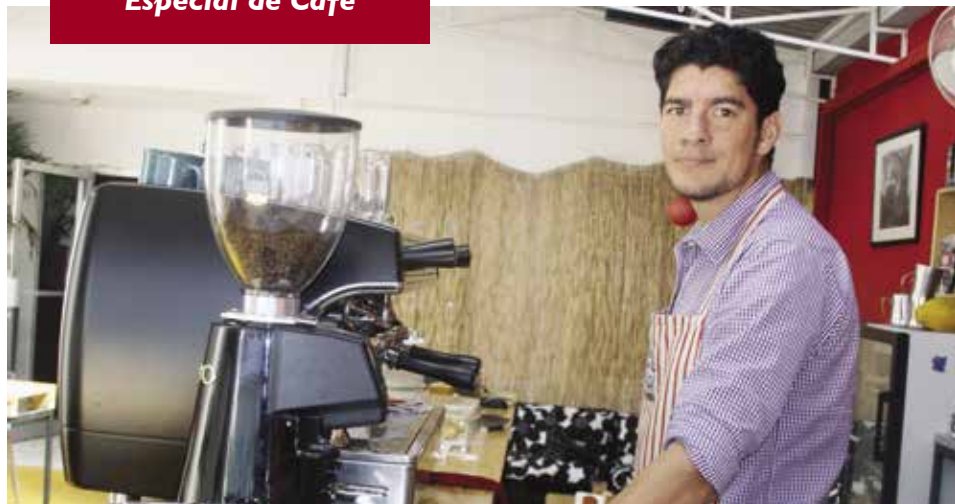
www.tipscr.com

Café del Barista Con estilo urbano

A ellos los identifica el graffiti en la pared, así como el diseño fresco, contemporáneo y urbano. Cien por ciento es un lugar atendido por baristas profesionales.

“Aquí el que viene una vez, viene dos veces”, asegura Manuel Dinarte, uno de los propietarios del lugar, ya que se esmeran tanto en el sabor como en el servicio del café. Y lo hacen trabajando con dos cafés de diferentes zonas (Naranjo y Tarrazú), lo compran en verde y lo tuestan bajo un protocolo establecido, y lo trabajan ya sea a través de la máquina Astoria, o con los sistemas de chorreado por goteo, en prensa francesa o Kemex. De acuerdo con Manuel, ellos venden 200 tazas diarias de café, de los cuales 100 son capuccinos.

Un dato curioso es que ellos iniciaron llevando su máquina de café y toda la experiencia de un barista hacia los eventos privados de las



empresas, así como en actividades especiales, y precisamente eso, lo están retomando. Café del Barista es un proyecto que pretende ir más allá de una cafetería tradicional, para que los baristas salgan de su local, y así darle la oportunidad a los consumidores de disfrutar de diversidad de cafés.

Tienen una amplia variedad de cafés, tantos clásicos como especiales, así que únicamente ofrecen un menú de repostería, pastelería y como fuerte los sándwich y los wraps, elaborados artesanalmente ahí mismo.

Aquí se desarrollan en medio de un espacio que refleja mucha luz y comodidad, con mesas amplias, y algunos sofás para que el confort sea mayor: Café del Barista existe desde hace cinco años, sin embargo está estrenando casa en los alrededores del Hospital Calderón.

Máquina que utilizan: Astoria.

Distribuidor: Electrofrío.

Teléfono: (506) 2244-5530

Café del Barista: (506) 8307-9114.

Chez Christophe De Francia a Costa Rica

En la Pastelería y Panadería Chez Christophe, están interesados en adquirir una máquina para espresso, debido al alto tránsito en la venta de café que tienen. Aseguran que gastan por semana 12 kilos, y la máquina que tienen es pequeña, aunque les ha funcionado muy bien, consideran necesitar una de mayor capacidad.

Hace 14 años, Christophe Eliet, abrió este negocio en Escazú, ya que siempre estuvo involucrado en el tema de las pastelerías y panaderías, al dirigir varias en su país natal Francia. Por ello decide compartir sus conocimientos en Costa Rica y conquistar clientes, con productos elaborados a base de técnicas francesas. Empezaron a vender únicamente para llevar, sin imaginar que, en cuestión de meses el negocio se les hizo grande.

“Yo me vi en la obligación de comprar durante seis años el café en el supermercado porque los proveedores que llamé nunca me

visitaron. Y desde hace 8 años me visitó Britt. Ellos me han brindado un apoyo constante en capacitación al personal, y asesora con respecto al café y sus preparaciones, aunque nosotros ya teníamos una carta de café, incorporamos algunos más por recomendación de ellos y estoy feliz de este producto que me ha generado grandes ventas”, contó Christophe. También Christophe adquiere el chocolate de Britt para elaborar algunos de sus postres, ya que todo el menú del negocio, es elaborado artesanalmente aquí. Gracias al apoyo de su esposa Virginie Laurent y a la capacitación que han brindado a su personal de cocina.

“Lo único que compro son galletas, así como un pan especial con harina de arroz y de yuca, libre de gluten, a una proveedora que tiene una cocina artesanal gluten free, porque aquí no podría hacerlo Yo, por el tema de la contaminación cruzada. Y muchos clientes me lo solicitan”, indicó.

Christophe asegura que el fuerte de su negocio es el café, principalmente el capuccino y después el espresso.

Café que utilizan: Britt

Distribuye Café Britt (506) 2277-1625



Christophe dice que está buscando proveedores de máquinas de café, para analizar presupuestos y calidades. El espera comprar la máquina a un corto plazo.

Especial de Café

Toda cafetería necesita de un barista

¿Que le ofrece la Asociación de Cafés Finos de Costa Rica a el profesional de gastronomía? De acuerdo con Noelia Villalobos, Directora de la Asociación, es importante viviendo en un país productor de cafés especiales, como lo es Costa Rica, que el profesional de gastronomía conozca los cafés como lo haría en vinos. "Es poder ofrecer conocimiento del café y la preparación que se esta sirviendo al cliente, porque eso da un plus al profesional. La educación tanto del consumidor como de las personas que van a manipular el café es de suma importancia para la Asociación para así poder completar el ciclo, de la semilla a la taza, con calidad impecable", indicó.

Todo propietario de una cafetería necesita que el cliente regrese y hasta se mantenga como tal, situación que obliga al que prepara el café a conocer a profundidad el producto, brindar el servicio adecuado y transmitir lo que significa el proceso de la preparación, plasmado no solo en el sabor que otorga.

No es suficiente para una cafetería contar únicamente con una buena máquina. Se debe contar con un barista detrás, algo integral, que tenga vinculación estrecha con cada una de las variedades del café, que conozca de tueste, de catación y de métodos, así como conocer íntimamente el producto con el que esta trabajando.

Capacitación constante es lo que trabaja La Asociación de Cafés Finos de Costa Rica, Organización que investiga cómo optimizar la preparación del café, para que los de especialidad puedan ser explotados de la mejor manera, además conocer de gastronomía en general, y el maridaje del barismo.

En la Asociación de Cafés Finos de Costa Rica se imparten cursos de baristas; niveles básico e intermedio, catación, tueste y beneficiado. Como representantes del World Coffee Events, organizan la Competencia Nacional de Baristas y como representantes del Coffee Quality Institute certifican catadores Q.

Asociación de Cafés Finos de Costa Rica:
(506) 2220-0685



Auxiliadora Bonilla es la campeona nacional de barismo. José Solís, es su entrenador oficial.

Social Media Restauranting

Indudablemente el Social Media Restauranting o las estrategias de los restaurantes en las redes sociales se están convirtiendo en el principal elemento para conseguir a los nuevos clientes, generando un Capital Social 2.0 basado en la nueva relación digital entre el cliente y el restaurante.

[3 de cada 4 clientes (72%) han utilizado Facebook para tomar una decisión sobre un restaurante, basando esta en comentarios o imágenes que han sido compartidas por otros usuarios]

Fuente: <http://www.diegocoquillat.com>



nuova SIMONELLI®
espresso coffee machines

Aurelia II - Máquina oficial del World Barista Championship 2012-2014

Desempeño garantizado para los baristas más exigentes.



KEITH & RAMIREZ
industrial



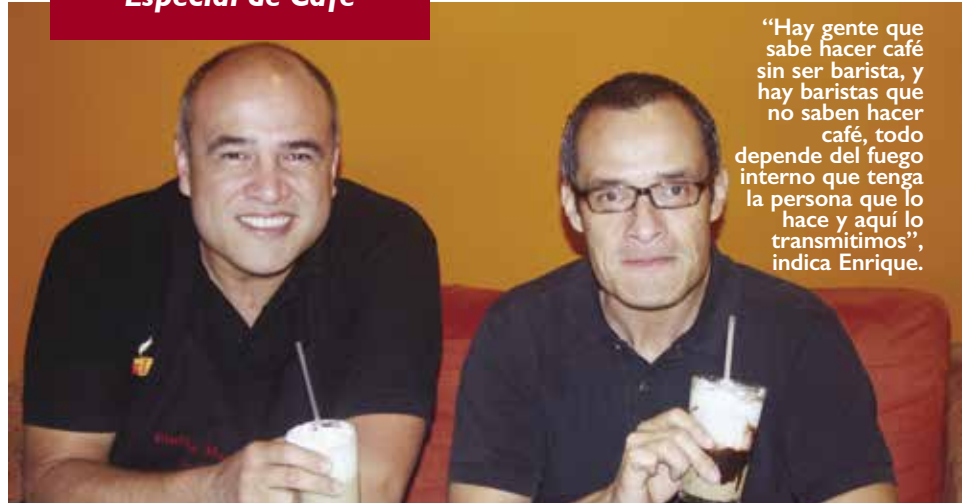
Cotice con nosotros:
info@kr.co.cr | www.kr.co.cr
T. (506) 2223-0111

AKI Café El secreto está en la taza

Eugenio y Enrique Morales son los propietarios de esta cafetería, y consideran que su negocio no es "fashion" como en muchos centros comerciales, con muebles de diseñador. Ellos conquistan al cliente con la taza, porque mantienen un elemento diferenciador: son leales con los clientes, con los proveedores y con la tendencia de buscar el grano hacia lo gourmet. También con la comida, la repostería, el pan, los postres y los helados, los cuales elaboran ahí mismo en su negocio.

Enrique forma parte del primer grupo de baristas de Costa Rica certificado por ICAFE, y está encargado en su cafetería de catar, tostar y preparar las bebidas de café, en caliente o en frío, como indica, con un menú básico de espresso, capuccino, café con leche, moka y como unas tres especialidades más, mientras que de los fríos ofrece cuatro. Porque garantiza que quienes vienen aquí en busca de un café, lo encuentra tal como es.

Especial de Café



"Hay gente que sabe hacer café sin ser barista, y hay baristas que no saben hacer café, todo depende del fuego interno que tenga la persona que lo hace y aquí lo transmitimos", indica Enrique.

De acuerdo con Enrique, a través de los años se dieron cuenta lo necesario de contar con las herramientas ideales, esas que permiten hacer lo que se busca, por eso la selección de la máquina de café que tienen desde hace cinco años, la FB80 Marzocco doble caldera, que les brinda una estabilidad térmica y un ajuste acorde, igualmente con el café. Recién lo adquieren de la Hacienda Patalillo de Tres Ríos, reconocido, según ellos por ICAFE como un café merlot.

Máquina que utilizan: La Marzocco
Distribuidor: Distribuidora Espresso
(506) 2239-4519

Montecito Café Con café pendiente

Cafés costarricenses servidos en diversas formas de chorreado como el V-60, Chemex y Prensa Francesa se adueñaron de este lugar, que ofrece además al cliente, dejar un café pendiente.

La cafetería Montecito Café se ubica en San Pablo de Heredia y se han conceptualizado en crecer con uno de los principales productos que ofrece el país. Ellos varían con el café, para la máquina de espresso compran Brumas del Zurqui y para los métodos utilizan Café Sikewa.

"A pesar de que en Costa Rica se producen uno de los mejores café del mundo los ticos no tenemos la cultura del café. Sin duda, por costumbre no hemos desarrollado nuestro paladar. Por eso, en Montecito Café deseamos que las personas aprendan", indicó Jason Garita, copropietario del lugar.

Aquí abrieron las puertas en el mes de noviembre, y desde entonces consumen por mes un alrededor de 10 kilos de café, enfocados en que quienes los visiten conozcan variedades de disfrutar la experiencia del café, por medio de los métodos diversos que ofrecen.

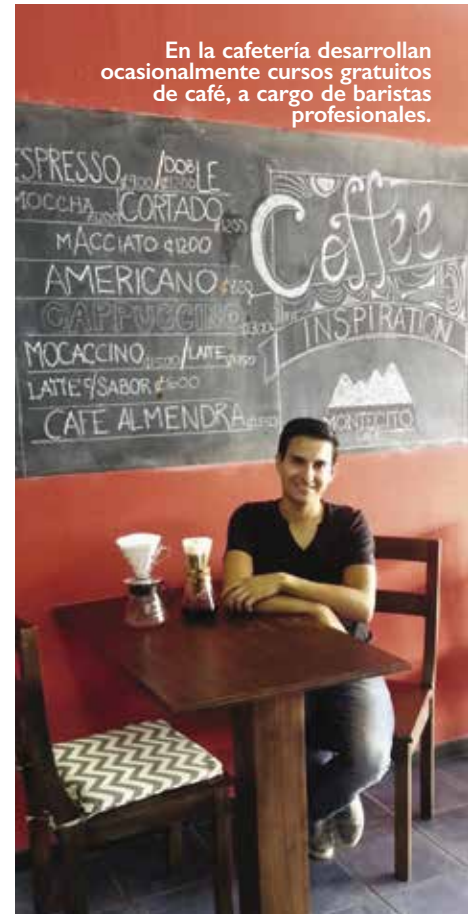
"Hemos conquistado a los clientes por el servicio y en el menú nos concentramos en los café tradicionales", indica Jason.

Manfred Gómez y Jason Garita, Propietarios de la cafetería, se unieron al movimiento del Café Pendiente, con el fin de ofrecer esta opción a las personas de menos recursos. Además, cuentan con un espacio de libros perdidos, para quienes deseen tomar un libro, deben de traer uno para así mantener y hacer crecer la lectura.

Actualmente analizan un proyecto de la siembra propia de café.

Montecito Café: (506) 2237-9202

En la cafetería desarrollan ocasionalmente cursos gratuitos de café, a cargo de baristas profesionales.



Muy temáticos y creativos

Casa manga es un café anime club, que nace como una tienda para rescatar a la cultura japonesa, en todos sus ámbitos, pero quisieron hacerlo en medio de una cafetería, que existe desde 2012. Aunque son relativamente nuevos en el gremio gastronómico, fueron incorporando platos como sushi y ramen, además de las crepas saladas y dulces que los destacan; eso sí, indican que el fuerte de este lugar es el café, el cual tiene una importante rotación, desde el mediodía que abren el lugar, hasta altas horas de la noche.

En medio de dibujos manga, muñecos y música de series japonesas, así como de videos, los comensales se transportan a vivir toda una experiencia diferente, empezando por el menú, el cual es muy particular; porque ofrece una amplia variedad de cafés calientes y fríos con nombres de expresiones japonesas, así como con recetas originales y de especialidad.

Las áreas de Casa Manga son múltiples: al entrar el salón principal recibe, donde se aprecia una especie de barra, además cuentan con una sala de lectura especial, con libros japoneses y de manga gratuitos para que los clientes disfruten su estancia, también tienen un salón exclusivo para clases de japonés y de dibujo manga, de origami, una zona decorada alusiva al terror; y un área externa con jardín, para quienes disfrutan del aire libre.

Ahí están caracterizados por ofrecer en su menú una variedad de juegos de mesa de manera gratuita para que los clientes se diviertan y pasen las horas que gusten entretenidos, mientras están en el lugar:

Ellos cautivan por lo diferente. La salonera entre semana viste con delantales alusivos a personajes de manga como Naruto, Sakura o Dragon Ball Z y los fines de semana se transforma en Maid, que es el concepto de muchas cafeterías en Japón (con traje como de una sirvienta francesa) que debe atender de manera personal al cliente, a un alto costo, por conversar (aquí no cobran ni es tan personalizado).

Café que utiliza: Café Sánchez. Teléfono: (506) 2272-2323

Casa manga: (506) 2234-0034



Este lugar rompe con la tradición y la mayor venta de café se solicita al final de cada comida, de acuerdo con el barista Allan Carvajal.

Compañía Nacional de Chocolates
PRODUCTOS INDUSTRIALES

COBERTURAS DE CHOCOLATE

Elaborado por Compañía Nacional de Chocolates DCR, Costa Rica, del Mall Paseo de las Flores 500 mts sur
Teléfono: 2261-2222 / 2299-1585

www.chocolatesindustrial.com



Seleccionando baristas para el Reto

¿Quiénes se apuntan a ser seleccionados al Reto Barista 2014? Porque la clasificatoria ya inició, en una gira especial, por las diferentes cafeterías del país.

Patrocinadores



Son únicamente ocho baristas los que serán seleccionados previamente, a participar de este reto, a quienes se les evalúa, en detalle, el orden, la limpieza, el manejo del público, la expresión, el servido, la confianza y la hospitalidad. Para que lleguen a medir sus conocimientos, en la final a desarrollarse en la Expo Hoteles y Restaurantes EXPHORE, del 6 al 8 de mayo, en el Centro de Eventos Pedregal.

Los interesados en participar de este reto para la clasificatoria, aún pueden inscribirse. Eso si, tienen tiempo hasta el 6 de abril.

¿Cómo los seleccionan? Los baristas deberán servir un par de cafés macchiatos, con algún diseño de arte latte, posteriormente realizar un par de cappuccinos y finalizarán con dos bebidas originales cócteles, que podría ser un café especial de la casa. De acuerdo con Manuel Dinarte, Coordinador de la competencia, para esta clasificatoria, los baristas tienen 10 minutos para prepararlos.

Muy Atentos

Los jueces están evaluando principalmente, en la parte técnica, en el espresso: si el porta filtro está limpio y seco antes de dosificar; el desperdicio aceptable al dosificar; si enjuaga la cabeza de grupo, la limpieza del portafiltro antes de insertar; si inserta e inicia la extracción inmediatamente, la extracción con diferencia menor a 3 segundos. Con la

leche, la limpieza del pichel y si está seco al inicio, si se purga la lenceta antes de espumar; si la limpia después, si la purga después, así como la higiene correcta de las toallas. Un adecuado desempeño para una impresión final del uso del molino, espresso bien extraído, técnica de la leche y limpieza de la máquina.

Los cappuccinos se califican así: Cappuccino visualmente correcto (tradicional o arte latte). Consistencia y persistencia de la espuma

Mientras que el café cóctel espirituoso, frío o caliente debe tener una temperatura agradable (caliente o fría) y se verifica, si se distingue el sabor a café en la bebida, el balance y la combinación de los sabores, la sensación de cuerpo de la bebida, creatividad (ingredientes, métodos y presentación) si es comercialmente aplicable.

La impresión general del sabor de la bebidas tiene una puntuación de 0 a 6 puntos.

**Para más información Tel.: (506)8307-9114
Manuel Dinarte, Coordinador General o en
www.exphore.com/reto-barista/
Si desea ver este reto en Exphore,
adquiera su entrada en www.exphore.com**

EL EQUIPO PARA EMPRENDER SU NEGOCIO LO DISTRIBUYE **ELECTROFRIO**

Somos equipo para su negocio

Distribuimos:

MORROYAL

Refrigeración

FOGEL

Refrigeración

IBBL

Refrigeración

Cornelius

Refrigeración

Astoria

Refrigeración



Llámenos, será un gusto atenderle! Tel: 2244-5530 • www.electrofriocr.com • ventas@electrofriocr.com • Santo Domingo de Heredia.

araven

www.araven.com

Tapas de silicona GN

Sirven para todas las cubetas de la misma dimensión GastroNorm

Si | Silicóne.
-40°C +200°C



Permite el apilamiento Hermeticidad Uso horno 200°C Universales GN Máxima transparencia



Herméticos



ColorClip



Doble cierre hermético



GN Medidas Gastronorm



Etiqueta integrada de trazabilidad

Tel. 2255-2066

www.yamuni.com

yamuni mayoreo



Grupo Britt Más allá de la taza

Grupo Britt apuesta por impulsar las ventas en las principales cafeterías, restaurantes, hoteles y aeropuertos, destacándose por brindar servicios adicionales, a través de toda una logística que se reinventa, para promover al café gourmet y otros productos en cada negocio, por medio de diversas estrategias.

De acuerdo con Alonso Nuñez, Gerente Comercial de Grupo Britt, ellos están desarrollando diversos conceptos para los hoteles, específicamente con los de playa, acostumbrados a recibir huéspedes que registran estadías hasta por cinco días. Y a través de la creación de toda una logística, prometen brindar a ese turista la oportunidad de consumir diversos tipos de café gourmet, a diario.

Actualmente lo trabajan con un blend especial para tres días, creándoles una experiencia diferente a los huéspedes, hasta con el método de servido, tal como lo hace la prensa francesa.

Y precisamente, esa es una de las maneras en que Britt apuesta con fuerza por incrementar las ventas en cada establecimiento, porque ofrecen grandes ventajas al cliente; desde un servicio técnico, el brindar una completa asesoría con respecto a las máquinas necesarias para la preparación del café o equipos (tienen más de 25).

Igualmente, ofrecen apoyo de mercadeo, con la elaboración de menús, ya sea para la preparación de bebidas, sus acompañamientos y postres, además de toda una logística ideada, específicamente para la barra de café, hacia la mejora del servicio.

Quizás eso es lo que los posiciona a tener un 99% de presencia en los hoteles 5 estrellas de Costa Rica y el Caribe, como en las cadenas Marriott, Hyatt y Four Seasons.

Desarrollo gourmet

Para 2014, Britt lanzó al mercado el chocolate relleno de distintas mezclas de café, de nueces y de frutas, ideados para acompañar los café, como un maridaje.

De acuerdo con Alonso Nuñez, ellos se caracterizan por renovarse cada año, con mínimo un producto nuevo, además de todos los que comúnmente, desarrollan para cada temporada. Cada año visitan una feria en Italia, para conocer tendencias nuevas en equipo, y así poder brindar una garantía de la calidad del servido en taza.

Por lo general todos los productos Britt se encuentran en 500 puntos de venta entre cafeterías y restaurantes, eso sin tomar en cuenta los hoteles.

Cabe destacar que, actualmente desarrollan un novedoso proyecto en conjunto con empresas que manejan un personal de trabajo superior a las 400 personas, instalando el Kiosko Britt Break, con el objetivo de que los café gourmet preparados por baristas, a los cuales ellos mismos capacitan, estén presentes en las diferentes oficinas, al igual que los demás productos.

Café Britt (506) 2277-1630

Informe de la actividad cafetalera de Costa Rica

Aquí les presentamos algunos datos interesantes de este informe elaborado por el Instituto del Café de Costa Rica.

Consumo Anual por Habitante en Determinados Países Importadores y Exportadores (kg/hab/año)

Años Civiles (Ene-Dic): 2010 a 2012

Países Importadores

Países	Año Civil		
	2010	2011	2012
Finlandia	12.09	12.17	12.01
Austria	6.46	7.96	9.00
Dinamarca	8.73	8.21	8.59
Suecia	7.81	7.14	7.32
Alemania	6.82	6.95	6.48
Grecia	5.27	5.43	5.69
Italia	5.74	5.62	5.63

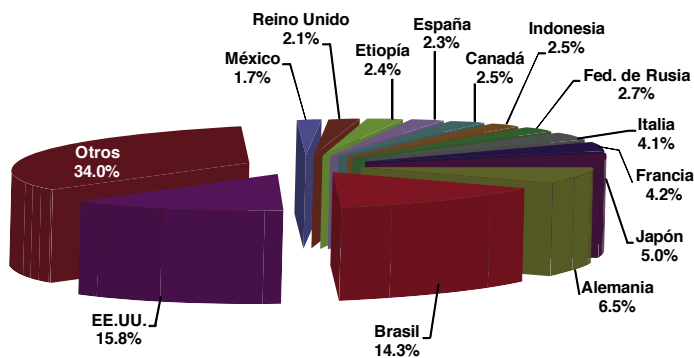
Países Exportadores

Países	Año Civil		
	2010	2011	2012
Brasil	5.87	5.97	6.09
Venezuela	3.43	3.38	3.33
Costa Rica	3.12	3.54	3.31
Honduras	2.50	2.67	2.62
El Salvador	2.35	2.64	2.61
Etiopía	2.35	2.40	2.34
Rep. Dominicana	2.28	2.26	2.23

Fuente: Organización Internacional del Café (OIC).

Principales Países Consumidores de Café

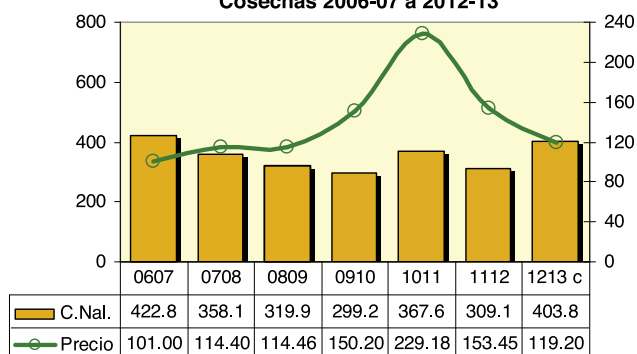
Participación en el Consumo Mundial Promedio Años Civiles 2011 y 2012



Fuente: Organización Internacional del Café (OIC).

Ventas de Café para Consumo Nacional

Cantidades^{a/} y Precios^{b/}
Cosechas 2006-07 a 2012-13



a/ Cantidades en miles de sacos de 46 kg.

b/ Precios en USD/46 kg.

c/ Cifras sujetas a ajuste.

Fuente: Instituto del Café de Costa Rica



El respaldo de sus equipos hace toda la diferencia.

Taller de servicio más grande y especializado del país. #1 en contratos de mantenimiento.

Contamos con el apoyo directo de los fabricantes más reconocidos de la industria.



www.kr.co.cr | info@proservicio.co.cr | T. 2223-0111



EXPHORE

EXPO-HOTELES Y RESTAURANTES

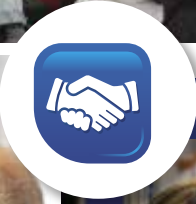
Martes 6 al Jueves 8 Mayo, 2014
Centro Eventos Pedregal . Costa Rica
www.exphore.com



Copa Culinaria



Capacitación



Negociaciones





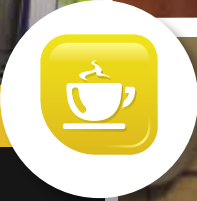
Hotelería



Productos Nuevos



Reto Barista



Tecnología





ideas,
 contactos,
 productos,
 y servicios
 para
 su hotel o
 restaurante

o bar, cafetería, panadería, repostería, soda...

EXPLORE

EXPO-HOTELES Y RESTAURANTES

Martes 6 al Jueves 8 de Mayo
 Centro Eventos Pedregal
 Costa Rica

Empresas expondrán productos y servicios para el sector gastronómico y hotelero.

Tel.: (506) 4001-6738
 revistaapetito@ekaconsultores.com
 www.explore.com

Para Exponer:

Reserve su stand: Guillermo Rodríguez
 Tel.: (506) 8997-1651
 Horario: 11am a 8pm.

Organiza:

Apetito
 La revista para hoteles y restaurantes

Una producción de EKA
 Consultores Internacional



/Explore



/Explore

Expositores 2014

Expositores Confirmados al 11 Febrero, 2014



Expositores Nuevos



Expositores Internacionales



Adquiera su Entrada:

Adquiera su entrada hoy en www.exphore.com por un precio de \$5. (Precio de la entrada en la feria \$9)



Soluciones M Menús dinámicos incrementan ventas

Llegó el momento de reemplazar los antiguos menús impresos por sistemas modernos, automatizados y digitales. Analice muy bien el por qué los menús dinámicos están conquistando a los consumidores y si es tiempo de hacer cambios hacia la era moderna y evolucionada de la publicidad.

La señalización digital es el medio de comunicación utilizado por diversas cadenas gastronómicas, hoteleras y farmacéuticas en el mundo, que buscan llamar la atención de los consumidores, de una manera creativa, a través de pantallas o monitores, donde las imágenes interactivas, son las encargadas de exponer dentro o fuera de un punto de venta lo que se ofrece.

Actualizar y cambiar el contenido de los menús en los restaurantes es posible con los monitores comerciales, los cuales están garantizados para trabajar en ambientes más hostiles. Ellos son capaces de operar 24/7 y están garantizados hasta por tres años.

Una ventaja importante es que son artículos de bajo consumo eléctrico, además se puede agendar a través de un software las actualizaciones y los cambios, ya sea con menús diferentes o imágenes, para cada tiempo de comida.

Soluciones M distribuye los monitores LG en el mercado costarricense y desde hace un año instalaron estos sistemas dinámicos en algunas cadenas importantes de restaurantes como Cosi, KFC, Teriyaki y Quiznos.

A través de dos modalidades de venta ellos instalan los monitores, ya sea: Streched, Touch, para menú LCD, LED o de uso vertical, así como el Video Wall.

"Al cliente se le vende el monitor, se le instala el software y ellos se encargan de la administración, del diseño y los cambios, aunque si gustan, nosotros además los asesoramos, les instalamos, diseñamos el contenido y nos encargamos de la administración", explicó Carlos Hernández, Gerente Comercial de Soluciones M.

¿Lo estático o lo dinámico. Usted a qué le apuesta?

• **Soluciones M. Tel.: (506) 4032-4500**





Manrique Guerrero hace un llamado a los clientes para que revisen etiquetas y sellos de calidad.



Revolucionando la gastronomía oriental

Es un hecho que los sabores orientales conquistaron el gusto de los costarricenses, así como la demanda de insumos para esta gastronomía, que crece constantemente. Eso lo tiene claro la empresa Ancyfer, desde que comenzó a distribuir estos productos, por lo que, se han preocupado en abastecer al mercado, con gran cantidad de referencias e introducciones de las diferentes líneas de productos alimenticios.

Productos congelados y preparados, que se pueden hacer al vapor o fritos en cuestión de minutos, llegaron recientemente para sorprender a los amantes de la cocina oriental, en presentaciones especiales para hoteles, restaurantes y supermercados en todo el país. Los spring rolls, taco oriental que se diferencia del chino por el tamaño y la pasta; igualmente las gyozas, que llegaron de tres ingredientes (comúnmente son de dos), todas con hongos o cebollinos, y la mezcla de dos tipos de carne: pollo y marisco o cerdo y marisco. Estas se ofrecen en 10 referencias distintas.

Sopas de wantan especiales para microondas, así como el edamame, frijol de soya especial para restaurantes con una tendencia de cocina oriental fusión.

Otro producto muy buscado y que Ancyfer está direccionando para el mercado de hoteles y restaurantes es el Dim Sum, un pan y repostería que viene congelado, utilizado especialmente en desayunos orientales; fácil de elaborar, porque se puede hacer en microondas o al vapor. Recientemente introdujeron uno relleno de cerdo, pero también disponen de 40 referencias con rellenos, ya sea de coco, pasta de crema de loto u otras carnes.

Póngase atento con las imitaciones

Es muy importante que, todo consumidor de productos orientales revise etiquetas y sellos de garantía del distribuidor original, ya que el mercado de estos alimentos ha crecido con cantidad de imitación de productos, que a bajo costo y poca calidad, buscan confundir a los amantes de esta gastronomía, con

empaques idénticos al original.

Manrique Guerrero, Gerente Comercial de Ancyfer, señaló como preocupante esta situación, ya que el consumidor puede confundirse y pensar que los productos están perdiendo calidad.

Porque Ancyfer se ha destacado por distribuir marcas que se especializan en fabricar recetas de gran trayectoria, como en el caso de las salsas de soya Lee Kum Kee, creadas por el Sr Lee y comercializadas desde 1888; mientras estos productos imitados, deterioran la imagen y confunden al consumidor, porque con mezclas de aditivos desconocidos, bajan las calidades y cambian el gusto.

“Actualmente la salsa sabor a ostión Panda tiene una imitación con el mismo código de barras nuestro, sin embargo, se diferencian porque la original es más espesa, y la tapa original es de rosca”, indicó Guerrero.

Igualmente el té verde chino tiene imitación y circula idéntico al de ellos, solo que Ancyfer le puso un sello de seguridad con el logo de la empresa.

“El mercado nacional debe recordar lo sucedido hace algunos años con el confite de imitación White Rabbit, el cual les afectó enormemente, generando pérdidas económicas y pánico entre los consumidores, ya que al ser la imitación idéntica, los clientes temían por su salud”, rememoró Manrique.

Así que póngase atento y decida si usted quiere garantizar a sus clientes el sabor auténtico de lo oriental o abaratar costos, sin el respaldo del distribuidor.

• **Ancyfer: (506) 2256-8106**



“Usamos uvas no tradicionales como Viogner, Riesling...”, Andrés Mazuera, Sommelier de DiVino by Delika, en la fotografía junto a Aida Toro, Gerente General de la Viña.



“El buen vino es producto de la buena tierra”

El Valle del Maipo en Chile, es uno de los lugares más privilegiados del mundo para la cosecha de vinos Premium. Conozca la historia de la Viña Chocalán y su búsqueda por la tierra perfecta.

Chocalán, nombre dado por los indígenas y que significa "brotes amarillos", está ubicado en las laderas de los cerros del Valle del Maipo, en el área de Melipilla, Chile. Con marcado carácter de familia, la Viña Chocalán elabora selectos vinos tintos y blancos provenientes de los mejores valles de Chile. Su bodega armoniza con el paisaje de la cordillera de la Costa y se encuentra ubicada estratégicamente dentro de la viña, aprovechando la pendiente del cerro para el tratamiento de las uvas y los vinos.

Según Aida Toro, Gerente General de la Viña, “Chocalán destaca por una amplia variedad de uva de cepa tinta, incluyendo Cabernet Sauvignon, Merlot, Carménere, Syrah, Cabernet Franc, Petit Verdot, Malbec y Pinot Noir”.

De proveedores a productores

La historia de esta bodega la hace Guillermo Toro González, un empresario chileno con larga experiencia en el negocio vitivinícola, dada su relación como proveedor de envases para la industria, en el año 1996 se propone diversificar el negocio familiar y desarrollar un nuevo proyecto de producir vinos de alta calidad. Luego de una minuciosa búsqueda para encontrar el terreno adecuado, en 1998 fue seleccionado el valle del Maipo, en el área de Melipilla por su privilegiado microclima y suelos, los que hacen de este lugar algo único.

En 2001, la familia Toro Harnecker, adquirió un terreno perfecto para producir vinos blancos elegantes de alta calidad y tipicidad en Malvilla, es un lugar que cuenta con un ambiente privilegiado y atípico dentro del valle de

San Antonio, a tan sólo 5 Km del Océano Pacífico, y que da nombre a la línea de vinos Malvilla.

Así en el año 2008, con la cosecha de los primeros vinos blancos de Malvilla, se completa el portafolio de la viña logrando obtener vinos con personalidad única y distinguida, reconocidos tanto a nivel nacional como en los mercados más importantes del mundo.

Consejos a restauranteros:

- Contar con vinos exclusivos en su carta de restaurantes, tener un buen precio calidad para un vino tan excepcional como lo es en este caso La Gran Reserva de Chocalán.
- Buscar viñedos boutique, que no estén en los supermercados, de esa forma la gente no busca comparar el precio, sino más bien valorar la calidad del vino.
- Si bien es cierto, a mucha gente le da miedo probar nuevos vinos, pero hay dejar que el vino hable por sí mismo, lo que hay que hacer es brindarles la oportunidad probar vinos diferentes.
- Es importante contar con un personal que sepa las características de los vinos, pues el cliente deposita su confianza en él para poder descubrir cosas nuevas.

• **Delika by Gourmet Imports (506) 2239 1019**



COPA CULINARIA DE LAS AMÉRICAS EDICIÓN REGIONAL. EXPHORE 2014

La Copa Culinaria es una de las competencias gastronómicas más importantes de América, donde los chefs de Costa Rica y otros países de la zona regional compiten sorprendiendo con sus habilidades culinarias a un selecto grupo de jueces y a los amantes de la gastronomía.

Cuándo y dónde:

En Exphore, Martes 6, Miércoles 7 y Jueves 8 de Mayo del 2014, en el Centro de Eventos Pedregal

Horario al público: 11:00 a.m. a 6:00 p.m.

EXPHORE EXPO-HOTELES Y RESTAURANTES

Adquiera su entrada hoy por \$5, precio de las entrada en el evento \$9. (Adquiérala en www.exphore.com/entrada)

Para más Información:

Carolina Coronado Hernández,
Directora de Asuntos Internacionales ANCH
Cel: (506) 8382-7600 • Email: titakarol@yahoo.com.mx

Karol Álvarez, Ejecutiva de la Copa Culinaria
T. Central: (506) 4001-6722 • T. Directo: 4001-6736
Cel: (506) 6068-3343 • Email: karol@ekaconsultores.com

www.copaculinaria.com

Organizan:



Apetito
Compañías de Alimentos

Avalado por:



Patrocinan:



Hotel Sede:



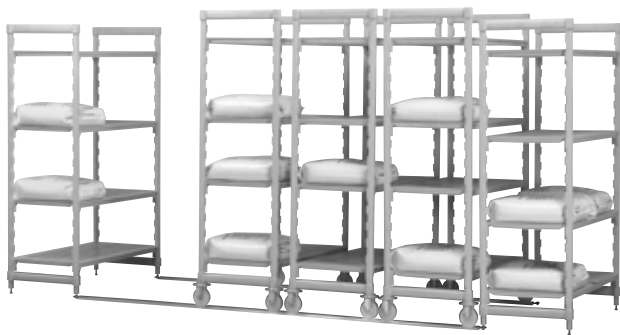
Contacto
Marié González
tel.: 506 2293-3909
Email: manager@elrodeohotel.com



USTED + CAMBRO
= **MÁS ESPACIO**



40% Más espacio para almacenamiento. No se requiere construcción.



Enfrentemoslo, las renovaciones son costosas e inconvenientes para cualquier operación de foodservice. Con Cambro Camshelving® High Density Floor Track Shelving System usted ya no tiene que “lidiar con” o “adaptarse a” su espacio para almacenamiento existente. Camshelving® High Density Shelving le facilita a los operadores de foodservice almacenar eficientemente más productos sin la necesidad de emplear a un contratista. Por más de 60 años, Equipos de Cambro foodservice y suministros se ha ganado la confianza y lealtad de los clientes alrededor de todo el mundo debido a que sus productos les han permitido maximizar la capacidad de almacenamiento.

¡Descubra el espacio de almacenamiento que usted no sabía que tenía! Llame para una consulta gratuita de estanterías para que usted pueda incrementar su capacidad de almacenamiento.

