

# Apetito

La revista para hoteles y restaurantes

Campeones del café  
con mucho arte

Pág 26

**Directorio de  
expositores**

Pág 34

Visitantes en  
Exphore 2014


Pág 30

Copa Culinaria  
**Los ticos  
se lucieron**

Pág 22

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

Nº. 106  
Especial de Exphore 2014

 /Revista Apetito





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

“Atreverse a ser distinto”, es una frase utilizada con bastante frecuencia para el uso de la publicidad.

Pero, hacer la diferencia, así con decisión, planteándonos lo que hacemos, es quizás, un logro interesante al que podríamos aspirar:

Aunque todos los días hacemos cosas distintas. Pero, hacer la diferencia realmente... ¿Qué es? Porque nos acostumbramos a creer que estamos haciendo la diferencia al querer resaltar con el servicio o promover productos con estrategias, o porque cambiamos remodelando un lugar, y el asunto es que eso ya no basta.

Es hasta un contexto que confunde. Porque eso todos lo hacen...

Me he cuestionado mucho esto y lo primero que viene a mi mente que debe hacerse es cambiar la actitud hacia uno mismo y pensar en qué podemos hacer para renovarnos, pero nosotros, a nivel personal.

Queremos cambios, pero no tomamos en cuenta que estos vienen desde adentro. Si no nos cambiamos a nosotros mismos, no podemos modificar nada externo.

¿Cómo? Apasionarnos en lo que hacemos. Recuerde que si no hay pasión estamos perdidos. Si no lo disfrutamos, no rendimos y la clave está en disfrutarlo para obtener beneficios. Es citarnos en un encuentro con uno mismo, para descubrir qué es lo que estamos haciendo.

Si no lo ha hecho, hágalo, y verá los resultados. Son increíbles.

Que disfruten esta edición y como siempre agradezco sus sugerencias y comentarios



## Contenido

### 6. Cartas

#### Aperitivos

8. Bali Home Center: Una alternativa caliente  
Strauss Water: Negocio pasado por agua
10. Que un detalle no caliente sus clientes.
11. Déjele los postres a Bó
12. Gánese el mercado celiaco  
Ibérico se llenó de energía y va sin miedo
13. De los chef para los chef
14. Estos sí saben de pan
15. 60% de ahorro a través del agua
16. Ojeda dejó fríos a sus clientes  
Sólo para baños
17. La presentación deja ganancias  
Palomitas tamaño monstruo
18. Saúl en busca de proveedores para Costa Rica  
Bebidas y congelados que conquistan

#### Especial de Explore 2014

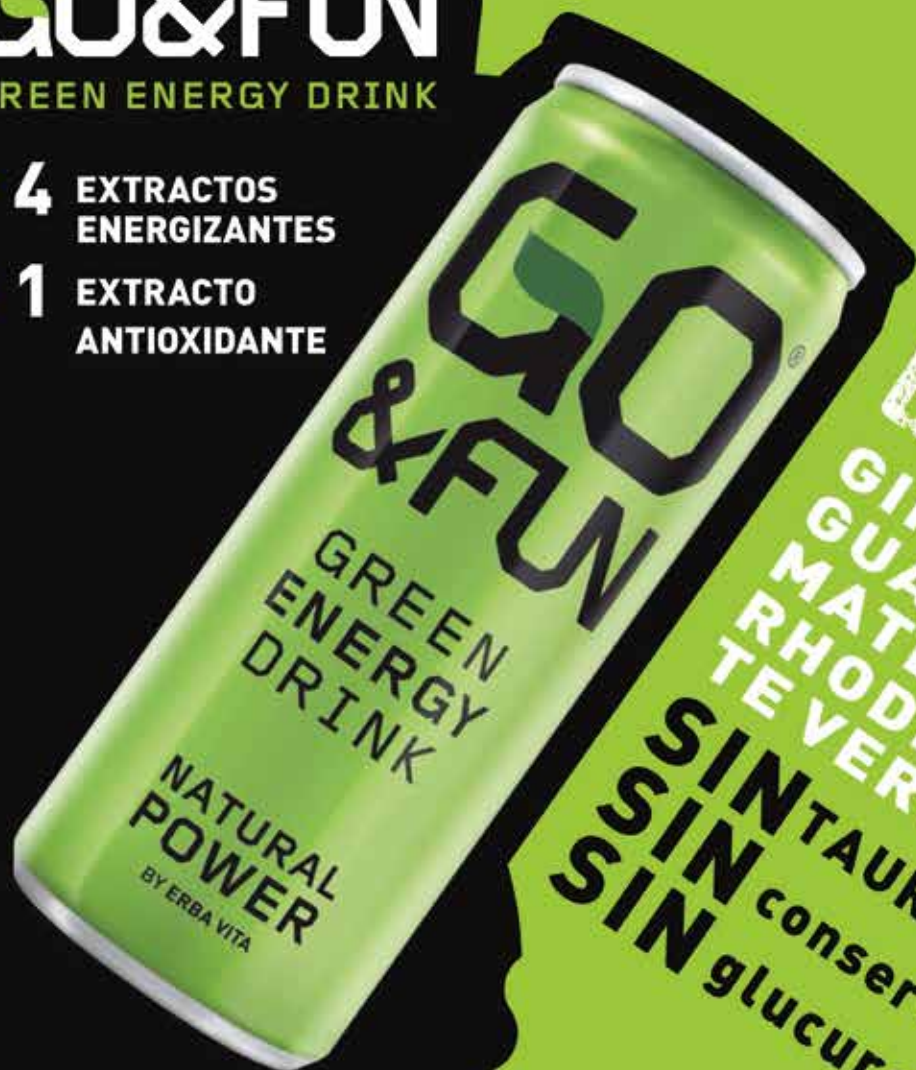
19. Expositores internacionales  
Quesos con calidad norteamericana
20. Un toque guatemalteco en Costa Rica  
Tortillas, carnes y alimentos libres de bacterias
21. ¿Dónde están sus clientes?  
Olvídese de la caja tradicional
22. Copa Culinaria  
Los ticos se lucieron
24. Nuevos talentos con especializaciones certificadas internacionalmente
25. Cucharón de oro: Chef internacionales comparten su conocimiento
26. Reto barista: Campeones del café con mucho arte
27. La propuesta ganadora del premio XHR
28. Para un hotel de ciudad contemporáneo
30. Visitantes
33. Premiación Explore
34. Directorio de expositores



# GO&FUN

GREEN ENERGY DRINK

- 4 EXTRACTOS ENERGIZANTES
- 1 EXTRACTO ANTIOXIDANTE



**NUEVO**

**NATURAL  
POWER**

GINSENG  
GUARANA  
MATE  
RHODIOLA  
TE VERDE

SIN TAURINA  
SIN conservantes  
SIN glucuronolactona

SIN  
GLUTEN

- + VITAMINAS DEL GRUPO B  
VITAMINA C
- CAFEÍNA NATURAL  
EXTRAÍDO DE GUARANÁ,  
MATE Y TÉ VERDE
- UN SABOR QUE  
GUSTA A TODOS

**GO  
&FUN**  
GREEN ENERGY DRINK

*Belca*  
FOODSERVICE

**BELCA Costa Rica**

Tel: (506) 2509-2000

1 Km oeste de la Firestone. La Ribera de Belén.  
Heredia, Costa Rica

 /Belca CR



**Milagro Arias**  
**Editora**  
milagro@ekaconsultores.com

## Todos contentos con el nuevo Ministro de turismo

Literalmente todo el sector turismo está contento, satisfecho y esperanzado.

Eso lo comprobé y lo sentí en directo. En la Expo Hoteles & Restaurantes Exphore, lugar ideal que me permitió conversar con los diferentes representantes del sector turismo: Personalidades de algunas Cámaras de turismo, propietarios de hoteles, de restaurantes y de diversos negocios vinculados con el sector; que llegaron en busca de hacer negocios.

Aprovechando la oportunidad que tuve de entrevistar a los visitantes a Exphore, sobre qué andaban buscando en la Expo, les consulté además sobre lo que más interés les genera en el sector:

Puedo decir casi por unanimidad que todas las conversaciones llevaban a hablar de la designación del nuevo Ministro de Turismo Wilhelm von Breyman Barquero, quien les devolvió la sonrisa a los empresarios vinculados en el turismo. Porque los motiva la visión de cambio que trae, enfocado en fortalecer el desarrollo del turismo nacional, pero de verdad, verdad...

Eso, porque Wilhelm es parte de este sector desde hace muchos años. El Ministro conoce las necesidades que tiene el gremio. Porque él mismo las ha vivido. Y eso precisamente es lo que estaban esperando, desde hace mucho tiempo todos los empresarios del sector:

De mi parte le digo a Don Wilhelm -siempre tenga presente que usted es la esperanza de la gastronomía, de la hotelería y de las diferentes empresas que se vinculan cada día con el sector que representa-

Los ojos del turismo médico, así como los del turismo verde, están postrados en nuestro país, y ahora con la designación del nuevo ministro estoy segura que se postrarán hacia todo el territorio nacional.  
¡Bienvenido Señor Ministro a nuestro sector!



### **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@ekaconsultores.com

### **Colaboradores**

Mariana Sáenz  
Ursula Hempel  
Alejandra Monge  
Hugo Ulate

### **Fotografía de portada**

Alessandra Baltodano  
Daniela Linares

# *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.apetitoenlinea.com**



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



@revistaapetito  
@expovino





Soluciones  
integrales

## EL EQUIPAMIENTO TODO INCLUIDO

RESALTE SU SERVICIO  
**CON CALIDAD EN**  
LOS DETALLES

**Somos especialistas en productos de hotelería**

• Pantallas • Colchones • Minibares • Vineras • Electrodomésticos

Tenemos líneas de crédito. Contáctenos al teléfono +506 **4032-4500 / 800-2707070**.  
Email: [solucionesintegralesm@grupom.net](mailto:solucionesintegralesm@grupom.net) Web: [www.solucionesintegralesm.com](http://www.solucionesintegralesm.com)

Anúnciense en Apetito y reserve su stand en Exphore 2015



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



14.153

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

Suscríbase a la edición digital gratis

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

## Cartas

### Charla de Conejo

Muy agradecido por el espacio que se me brindó el jueves pasado en la charla "Conejo para su restaurante", en donde se aprovechó para dar a conocer las virtudes de esta carne.

A su servicio  
Muy agradecido,  
Roberto Carvajal F.  
Granja Cunicola del Alto.

### Mucha organización

Participamos de la Exphore y queremos manifestarles que nos encantó como todos los años. Mucha organización desde el momento que entramos, todo muy sincronizado, exponentes, diversos participantes, actividades, regalías entre otros. Mil felicitaciones por todo su esfuerzo. Si nos pareció un poquito caro el parqueo, es lo único en lo que nos manifestamos.

Marta E. Arce M.  
Administradora  
Casa San Benito

### Trabajo en gastronomía

Soy estudiante de artes culinarias del Politécnico Internacional y estoy desempleada. Me gustaría tener experiencia en la cocina, ya sea como asistente o bien aplicar en un puesto administrativo, siempre en la gastronomía.

Verónica González Mendieta  
[verogm\\_19@hotmail.com](mailto:verogm_19@hotmail.com)

### Trabajo en vinos

Me llamo Anett Saupe. Trabajé de hostess vendiendo vinos en Alemania en Expos diferentes y en centros comerciales. Ahora resido en Costa Rica y me gustaría seguir trabajando en exposiciones, ferias y eventos que están relacionados a la venta de vinos.

Agradezco su apoyo.  
[anettsaupe@gmx.de](mailto:anettsaupe@gmx.de)  
87987154

## Encuentre ejemplares de Apetito en nuestros puntos de distribución



**INTERBUS®**  
EASY GOING EVERYWHERE

Really Good! COSTA RICA'S TOURIST TRANSPORTATION NETWORK

Shuttle with us!

Phone: (506)4100-0888 • Fax: (506)4100-0889  
 Mails: reservations@interbusonline.com • info@interbusonline.com  
 Skype: reservas.interbus  
 www.interbusonline.com • Follow us on

Su Catering se merece lo mejor

**BLAZE**

Quemadores en gel marca Blaze, con garantía de dos horas de duración.

Líderes con más de 25 años de experiencia. Certificados con el ISO 9000 y estrictas pruebas de calidad.

Yamuni Mayoreo Tel. 2255-2066 De McDonald's / Japana 200 mts. al este. [www.yamuni.com](http://www.yamuni.com) [venta@yamuni.com](mailto:venta@yamuni.com) **yamuni mayoreo**

Líderes en Informática para Bares y Restaurantes

**RestBar**  
Touchscreen Restaurant Point of Sale

- 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](mailto:ventas@grupossilnertech.com)

**TORREY**

Hasta hoy pensabas que solo molía carne. Prepara mermeladas, salsas, purés, dips, pasta y mucho más.

**AB**

Equipos para la Industria Gastronómica

Equipos AB. Frente a Cenada. **2239.5516**

Acero Total. San Joaquín de Flores, **2265.2729**

[ventas@equiposab.com](mailto:ventas@equiposab.com) • [www.equiposab.com](http://www.equiposab.com)



# Una alternativa caliente

Los hoteles y restaurantes son de esas empresas que requieren reinventarse continuamente, y una estrategia es apoyarse en proveedores que lancen novedades al mercado. Manrique Solano, Gerente de Ventas de Bali Home Center, asegura que en la compañía entienden esto al "dedillo", por eso para la feria sacaron todo su arsenal, y se trajeron el Fire Pit, que es un calentador para personas, ideal para exteriores.

"Un hotel o un restaurante, bien puede ubicarlo, por ejemplo, en el área de playa o piscina para que los clientes se calienten y de paso disfruten más del ambiente", dice Solano. El Fire Pit es una mesa con cuatro sillas, que en el centro posee una flama con piedras de vidrio que propina el calor:

"Posee un regulador de llama. La tela de las sillas tiene una garantía de dos años y es resistente al agua y además son giratorias, y el mueble tiene garantía de 15 años".

Otro de los valores que según Solano posee este producto, que además de servir de calentador, es su elemento de decoración. "La flama causa un efecto muy atractivo, que perfectamente hacen lucir cualquier área del hotel o el restaurante".



Este es el calentador Fire Pit que Bali lanzó en Exphore. Es ideal para que los clientes reciban, calor, por ejemplo en lugares fríos, en zonas de playa o piscina.

# Negocio pasado por agua

Administrar espacio con eficiencia, el tiempo y mantener el orden en un hotel, son la clave para que un negocio camine sobre ruedas.

El caso del agua, por ejemplo, que debe estar disponible para los clientes en diversas áreas del hotel, hace que haya que tener almacenado no solo las botellas y los bidones. Posteriormente, viene la tarea de vigilar que las cámaras de enfriamiento siempre cuenten con agua, así como los dispensadores.

En Strauss Water Costa Rica, le proponen a los hoteles olvidarse de este "dolor de cabeza", de tener que estar al tanto del agua, de reservar

espacio en bodega y ocuparlo para otros productos de más demanda. ¿Y qué ofrecen? Según Sebastián Rodríguez, Gerente General de esta compañía, cuentan con unidades de purificación de agua que se conectan con facilidad a una toma de agua.

"Con esto se elimina el acarreo, el bodegaje y la contaminación de agua, por la manipulación que a veces debe hacerse al cambiar los bidones", dice Rodríguez.

Cuenta que estas unidades poseen filtro de triple carbón activado que quita el mal olor, sabor y sedimentación, además con lámpara de rayos ultravioleta para eliminar bacterias.

"Estas unidades tienen un diseño innovador y se puede obtener agua a diferentes temperaturas: fría, mixta, caliente y a punto de ebullición", dice Sebastián.







# euroalimentos

Un rincón de Italia en Costa Rica

Distribuidor exclusivo del vino

**Prosecco Piccini,**

elegido entre los

**100 mejores vinos**

según la revista

**Wine Spectator 2014**

 Euroalimentos

Teléfono: 2215-2380 • Fax: 2215-2364 • e-mail: [info@euroalimentoscr.com](mailto:info@euroalimentoscr.com)

Dirección: Escazú, del puente de Multiplaza 150 metros noroeste

**[www.euroalimentoscr.com](http://www.euroalimentoscr.com)**



Después de **EXPLORE**  
EXPO-BOTILES Y RESTAURANTES  
*sigamos conversando.*

Contáctenos al 2277-1620 o a [ventas@britt.com](mailto:ventas@britt.com)

  
**Britt**

Café Gourmet  
Chocolates  
Dulces  
Nueces  
Galletas  
Amenidades  
Servicio Técnico  
Servicio Personalizado



*Hay cosas que solo suceden con Britt*

# Qué un detalle no caliente sus clientes

¡Un pequeño detalle... Hace la diferencia!

Quizás la experiencia de un cliente es totalmente placentera, pero resulta que en el último día, surgió aquel detalle para el que no se tenía nada previsto y ¡zaz! se acabó la luna de miel entre cliente y empresa.

Veamos un ejemplo. Resultó que a ese huésped o cliente del restaurante, para quien se preparó todo con esmero, todo se vino abajo porque al tomar un baño de sol y de regreso al hotel o restaurante, encontró que la arena estaba sumamente caliente y terminó por lastimarse sus pies. Y el primer comentario: "como es posible que no pongan nada para evitar esto".

En Macrocomercial saben que estas cosas son comunes y que pueden suceder constantemente, por eso

lanzaron la Pasarela marca Balliu.

Se trata de "tablas" que miden 1,20 X 0,25 metros, y que se colocan una a una hasta formar un camino, y que son ideales para la playa, para transportar el mini bar a cerca de donde los clientes toman el sol, para discapacitados, y otros lugares.

Fabricio Montero, Gerente Comercial de Macrocomercial dice que son de un material que no se calienta, incluso son de una resina resistente y viene en tres colores: azul, blanco y café.

"Se pueden ubicar en playas, áreas de piscinas, parques nacionales y se puede formar la extensión que el cliente requiera", dice Montero.



Fabricio Montero, Gerente Comercial de Macrocomercial, muestra la Pasarela que hace que se puedan formar caminos y que por más sol, no se calienta, lo que hace que los clientes no sufran inconvenientes en el paso del hotel a la playa.

**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

**micros®** **POSPAN**

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



# Déjele los postres a Bó

El postre viene a ser el “broche de oro” o como dicen, “la muerte lenta”, después de una comida, y por eso es indispensable que no solo esté bien pensado, que se tenga variedad de alternativas y que invite al cliente a una “probadita”.

Con todos estos detalles que hay que tener, a veces el postre podría volverse una complicación, por eso en Bó afirman que nacieron para resolver esos detalles.

Bó es una empresa de postres congelados para restaurantes, hoteles y eventos.

Giuliana Capra, una de sus propietarias, afirma que a veces tener toda la logística que implica una pastelería, podría ser muy oneroso, “y nosotros hacemos que el trabajo de creación de postres sea más eficiente y en la cantidad que se requiera”, advierte Capra.

Ofrecen variedad de alternativas, incluso postres libres de gluten y sin azúcar.

“La variedad es amplia, incluso hacemos combinaciones como pistacho con chocolate, tenemos moose, frutales, cremosos y otras especialidades”, agrega.

Capra afirma que también buscan incursionar en el mercado de postres orgánicos. “También tenemos postres minis y boquerías”.



**Giuliana Capra,  
de Bó, asegura  
que ofrecen a  
hoteles,  
restaurantes y  
eventos,  
simplificar los  
trabajos en la  
elaboración de los  
postres.**

## SelfCookingCenter® whit@fficiency®

Compruebe el poder de la cocción inteligente! Participe en uno de nuestros eventos Rational CookingLive y aproveche las ofertas de entrega inmediata!



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

# Gánese el mercado celiaco

Para cada compañía hay todo un nicho de mercado y es mucho más amplio, si sabe diferenciarse y entender a sus clientes.

La empresa Mundo Celiaco, Comer Libre de Nuevo, como se hacen llamar, busca dar esa libertad a sus clientes que evita que el paladar olvide aquellos sabores de comidas o bebidas que un tiempo atrás les hicieron daño.

Julio Gamboa del Área de Mercadeo de la empresa, dice que uno de los productos que ha tenido mucha aceptación en la empresa, ha sido por ejemplo, la cerveza Bards, libre de gluten y que cuenta con 4,8 de volumen de alcohol. "Ha gustado mucho, e incluso mucha gente con este tipo de problema nos ha dicho que ha sido su oportunidad de poder volver a probar cerveza", anuncia Gamboa.

Dice que en la compañía han ido más allá, porque saben que la población con este problema está en todas partes, e incluso poseen para los deportistas algunos productos



**Julio Gamboa, del Área de Mercadeo de Mundo Celiaco, Comer libre de Nuevo. Tel.: 8937-7181.**

como las barras energéticas Pro Bar; así como los Glutino que es una línea de "snacks", ideales para que los hoteles tengan y estén preparados para la llegada de estos clientes.

Muchas veces los negocios se ven limitados al

no poder ofrecer alternativas para este tipo de compradores, pero Gamboa insiste en que tienen muchas opciones y al final, hasta destacó una línea de salsas llamada Don Juan, para marinar carnes y la línea Udis para todo lo que es panadería.

# Ibérico se llenó de energía y va sin miedo

Para quienes pasaron por el puesto de Ibérico, no pudieron dejar de notar que la empresa, además de sus carnes y otros productos de esta categoría, también estaba promocionando una bebida energética, bajo el nombre de Cyborg.

Y es que según Felipe Argüello, Gerente de Operaciones de la empresa, todo responde a una oportunidad de negocio que se le presentó a la compañía con este nuevo producto, "y como Ibérico no le teme a nada, decidimos adaptarla como uno más de nuestros productos", destacó Argüello.

Afirma que esta bebida con respecto a

otras del mercado es que posee un costo menor al promedio, además de que contiene menos gas y menos azúcar. "Tiene un sabor que ha gustado, pues donde hemos hecho degustaciones nos ha ido bien. La idea es que además de las carnes, también lleguemos a los negocios con otro tipo de productos. Esto nos da la oportunidad de diversificarnos", apunta.

Finalmente, otra de las novedades que el gerente destacó es que ya los productos de Ibérico se encuentran en los supermercados Walmart, lo que sin duda, "nos añade mucho más fortaleza".



**Felipe Argüello, Gerente de Operaciones de Ibérico, dice que la empresa no tiene temor a nada y que por ello se lanzaron con Cyborg para competir en el mercado de las bebidas energéticas.**



# De los chefs para los chefs

Probablemente, si un futbolista tuviera la oportunidad de crear su propio balón, indudablemente, lo fabricaría, de acuerdo con su gusto y sus necesidades de peso, velocidad y demás...

Precisamente, esto es lo que han hecho en Araven... Claro está que ellos no fabrican balones ni nada que se parezca, pero si han creado sus productos a través de chefs y para los chefs.

Raúl Purroy, Director División Horeca, comenta que "trabajamos con 35 chefs que son los que aportan las ideas de diseño

para nuestros productos". Por esta razón, Purroy dice que con Araven, "somos expertos en conservación y manipulación de alimentos", factores claves en el éxito del manejo de las cocinas.

Araven posee cajas herméticas a base de poliuretano con identificaciones de color, según la tipología de los alimentos, y con etiquetas que están inmersas dentro del cuerpo de la caja, para evitar que puedan borrarse.

Y también poseen un producto estrella que les ha hecho ganar premios en varias ferias

internacionales: el contenedor de silicón, que según Purroy es único en el mundo, porque puede ir a todos los aparatos de la cocina como el horno, horno de microondas, discos de cocina, pues soporta un máximo de 200 C ó 480 F.

Raúl insiste en "que nuestros productos al estar concebidos por chefs y en cumplimiento con la normativa, ayudan al profesional a hacer su trabajo más fácil, más ágil y eficiente", agrega Purroy.

Araven es distribuido por Yamuni Mayoreo.



Raúl Purroy, Director División Horeca, dice que en Araven saben entender las necesidades de los chefs, por eso sus productos se hacen en función de hacer más simples y eficientes las labores de la cocina, en todo lo que tiene que ver con manipulación de alimentos.

 **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](mailto:ventas@artica.cr)

# ¡Estos sí saben de pan...!

Sucede que cuando se prepara el pan para los clientes que se alistan para desayunar, aunque se tenga muy claro la cantidad de personas que van a llegar, siempre se da el factor merma en la preparación del pan, y cuando no, hay que correr a preparar más porque ya el que se hizo prácticamente fue consumido en su totalidad.

En Oceanic Foods, con su marca Pagnifique, traen una propuesta para hacer de esta preparación algo más eficiente y por supuesto, reducir las pérdidas.

Alberto Pérez, Gerente General, dice que se trata de panes precocidos, artesanales sin conservantes, sin grasa.

“Son panes en la que su preparación es sumamente fácil y rápida, además de que son crocantes sanos y de variedad conveniente para cualquier panadería de hotel o restaurante”, dice Pérez.

Afirma que por ejemplo, en el caso del pan

francés, éste está listo en un máximo de 10 minutos. “La idea es que con esta variedad, las panaderías reduzcan su estructura de costos, controlen con más eficiencia la merma, y no anden en premuras porque el pan para sus clientes está a punto de acabarse y la demanda no acaba. Un producto de este tipo permite al empresario tener mayor capacidad de reacción para satisfacer a sus clientes”. Pérez dice que un valor importante que tienen sus panes es su consistencia standard, lo que hace que no se den variaciones en el sabor.



Oceanic Foods es distribuidor de Pagnifique, una marca variada en panes. Ellos aseguran que esta es una opción que hace más eficiente los procesos de preparación y que reduce significativamente la merma.

**Nuevos Productos Orientales**

**ANCYFER**  
Productos Orientales

Edamame fíjil de soya · 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



# 60% de ahorro a través del agua



**Federico Chacón y Pablo Quesada, Ejecutivos de ventas de Juturna, invitaron a los visitantes de Exphore a conocer los sistemas que ofrecen para el ahorro de agua.**

Ahorrar agua, es el propósito de cualquier empresa, restaurante, hotel o club social, y se puede hacer de muchas maneras, comenzando por el vínculo que tiene el agua con el consumo de productos para lavandería. Eliminar los problemas de calcificación en todas las instalaciones; exámenes fisicoquímicos del agua, sistemas y productos de última tecnología para facilitar la purificación y suavización del agua,

es una novedosa opción presentada en Exphore.

Federico Chacón, Ejecutivo de ventas de la empresa Juturna, explicó que ellos brindan múltiples soluciones de este tipo a los hoteles, negocios gastronómicos y oficinas con el tema del agua, además de contar con la opción de alternativas para controlar asuntos de contaminación o para reducir costos.

El producto estrella de Juturna es el dispensador purificador, que no utiliza bidón, y este al ser así baja los costos, de acuerdo con Federico, de esa manera se gasta la mitad de la energía de los modelos estándar. "Esto podría significar un ahorro de más de \$200 durante la vida útil del dispensador de agua" comentó Chacón.



**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






# Ojeda dejó fríos a sus clientes

Si los hoteles y restaurantes andaban buscando cómo simplificar sus tareas en el área de congelación, sobre todo en maximizar el

espacio para el almacenamiento de los alimentos que requieren estar en congelación o refrigeración, precisamente Ojeda Refrigeración se "saco" de la manga una solución.

Se trata de una cámara de refrigeración de 4 pulgadas de grosor y que se instala directamente al piso y que se arma en solo 3 horas, es hermética y se diseña a gusto y en el espacio que el cliente posea.

Williams Delgado, Gerente Comercial Regional, de Ojeda Refrigeración, dice que

estas cámaras no tienen límite de diseño y que por ejemplo, se pueden de una o más puertas, son totalmente americanas y son el compartimiento ideal para todos los productos fríos.

Segura dice que esta es una opción sumamente práctica para cualquier hotel o restaurante, pues le permite reaccionar con más eficiencia, pues no tiene que estar haciendo continuamente pedidos de productos, ya que posee mucho más espacio.



**Estos son dos de los diseños nuevos en Helvex para hoteles y restaurantes. Un lavamanos en piedra natural y un inodoro con grado ecológico.**

## ¡Sólo para baños!

Sin duda, por razones de sobra, de los sitios que deben estar mejor presentados en hoteles y restaurantes son los baños. Por eso, la estrategia de Helvex es llevar hasta estas empresas diseños atractivos y que a la vez, también estén sobre la tendencia del ahorro. Ahora cuentan con un lavamanos llamado Gireco, de piedra Onix, una piedra natural y que por lo tanto son únicos, o sea que no puede existir dos iguales en el mercado.

También cuentan con el inodoro TT13K, de origen mexicano y con grado ecológico porque descarga solamente 4,8 litros, cuando un inodoro normal, por lo general hace una descarga de entre 6 y 14 litros.

En Helvex indican que igualmente, cuentan con otros diseños a gusto del cliente, pero que la tendencia de ahorro va en aumento, por lo que este inodoro ha tenido mucha aceptación en el sector.



# La presentación deja ganancias...

La presentación de la comida es siempre la antesala que conquista el gusto del cliente. De la presentación depende, en mucho, que el cliente regrese nuevamente.

En Get Enterprises y en Yamuni lo saben, por eso, según nos contó Mariluz Lee, de Mercadeo de Get, la compañía siempre innova en los platos que acompañan la comida, por eso este año lanzó sus diseños en melamina, con amplia variedad de diseños y colores.

Por ejemplo, hay una presentación que simula losa, que es la línea Bella Fresco, ideal para el montaje de bufetes, que lucen y combinan bien con la comida.

Igualmente están los diseños en color negro con una textura que "hace resaltar cualquier platillo", dice Lee.

Lee manifiesta que con este tipo de líneas el hotel y el restaurante tienen opciones sumamente variadas para la presentación de sus platos, sin caer en costos excesivos, además de que refrescan en el ojo del cliente el factor estético.



**Mariluz Lee, de Get Enterprises, muestra parte de la línea que la empresa lanzó este año para que los clientes puedan variar la presentación de platillos.**

## Palomitas tamaño monstruo

Tips tiene como objetivo innovar haciendo diferencia, por eso puso en el mercado su nueva máquina para hacer palomitas de maíz.

Eddy Villalta, Chef Corporativo de la empresa, comentó que las palomitas son mucho más grandes que lo tradicional, pues se elaboran con un maíz especial: "Monster Mushroom", que revienta mucho más fácil.

"La máquina nos permite agregarle coberturas como queso, cebolla, natilla, búfalo, queso azul, queso cheddars o los dulces como el chocolate, cereza, sandía, melón, canela, piña, colada, kiwi y otros", dice Villalta.

Además, indica que por ejemplo, las palomitas caramelizadas se

pueden almacenar hasta por 6 meses sin que pierdan sus propiedades como el crocante.

Igualmente, también presentaron la máquina para hacer papas fritas en forma de espiral y posteriormente, se les agrega aderezos de varios sabores como pizza, natilla, cebolla, tocino, ajo, y más.

Villalta dice que estas máquinas las ponen a disposición de las empresas que quieran comercializar o bien, se pueden alquilar para poner quioscos en los malls. "El mantenimiento corre por cuenta nuestra".



**Tips lanzó al mercado varias máquinas novedosas, entre ellas, esta para hacer palomitas de sabores.**

# Saúl en busca de proveedores para Costa Rica

Nacieron bajo el concepto de vestir con clase. Desde hace cuatro años se renovaron pero enfocados en comer con clase. Saúl Méndez incursionó en el mundo de las cafeterías en Guatemala. Les fue tan bien que expandieron su gastronomía a la creación también de los restaurantes Saúl, de los que actualmente reúnen 24 en tierras chapinas.

Planean expandirse hacia Costa Rica, por lo que se vinieron para Exphore en busca de los proveedores, ya que abrirán el primer restaurante Saúl en Escazú, para el mes de noviembre.

Gustavo Guzmán, Gerente General de Saúl Guatemala, y encargado de expandir los negocios de esa corporación ahora gastronómica, nos contó que exclusivamente viajó a Costa Rica para recorrer la Exphore

de principio a fin. Porque su objetivo del viaje debía cumplirse: llevarse la mayor cantidad de proveedores y cerrar negocios.

“ Me parece excelente esta Expo, es ideal para los negocios gastronómicos. Hay mucha variedad de equipo de cocina, del que necesitamos, así como otros complementos. Pero me hubiera gustado ver más producto como vinos”, comentó

Le consultamos a Gustavo ¿Valió la pena el viaje? Y sin dudarle respondió que es el lugar indispensable para visitar, de cualquier empresario involucrado en este gremio. “Comparar producto, marca, calidades, y en un mismo lugar, no siempre es posible”, señaló



**Gustavo Guzmán, comentó que la gastronomía Saúl se expandirá por Costa Rica en varios puntos.**

# Bebidas y congelados que conquistan

Una cerveza Ale y una Lager: Una Italiana y la otra alemana, resaltaron en Exphore 2014, Birra Italia, cerveza producida desde 1906, patrocinador oficial de la selección nacional de Italia, caracterizada por ser suave en paladar; no amarga. Así como la nueva cerveza AC DC alemana, inspirada en ese grupo de rock, caracterizada también por su suavidad, su color rubio y por poseer un 5.0% de alcohol y por su tamaño de 568 ml.

Son cervezas distribuidas por la empresa Altamira, presente en Exphore. Ellos brindaron degustaciones de estas y otras bebidas en su Stand. Al igual mostraron su nuevo producto: Los nuevos bocadillos

congelados Gela, todos empanizados, listos para ser freídos u horneados. Rodolfo Vindas, Director Comercial de Altamira explicó que estos bocadillos son diferenciados porque son muy gourmet.

“Tenemos por ejemplo aceitunas rellenas con queso, bolitas de mozzarella, empanadas con salsas de pizza por dentro, y hasta bolitas de risotto. Todo en paquetes de 400 gramos y de 2.5 kilos”. Comentó



**Rodolfo Vindas, Director comercial de Altamira junto a Marlon Mora se mostraron satisfechos por las cervezas que distribuyen, ya que la alemana empieza a distribuirse desde el mes de junio**



# Expositores Internacionales

## Quesos con Calidad Norteamericana

Estados Unidos es el productor de quesos más grande del mundo, es por ello que el Consejo para la Exportación de Productos Lácteos de Estados Unidos (USDEC), organización de membresía independiente que representa a los productores estadounidenses de leche, compañías cooperativas de lácteos, procesadores de lácteos, compañías de exportación, mercadería y comercialización, así como proveedores de esta industria en general, cuyo objetivo es facilitar el comercio internacional participó como expositor en EXPHORE Costa Rica 2014.

Los quesos importados de los Estados Unidos gozan de aceptación y su consumo es cada vez más frecuente en Costa Rica, tanto por amas de casa que se preocupan porque sus familias consuman productos de la mejor calidad posible, como por establecimientos cuya intención es dar a su clientela una gran variedad de platillos elaborados con estos quesos. Los distintos tipos de quesos frescos (Cottage, Mascarpone, Queso Blue, Gorgonzola), semisuaves (Cheddar, Monterey Jack, Gouda), de pasta hilada (Provolone, Mozzarella) y duros (Parmesano, Asiago) y procesados de las marcas Cello, Cello Reserva, Bella Rosa, Messina, Belgioioso, Crystal Farms y Belgioioso, exhibidos durante EXPHORE se pueden conseguir en: Más x Menos, Fresh Market y Walmart.

Continuo a la exhibición de quesos estadounidenses encontramos los nuevos vinagres Bellindora, hechos con mezclas de vinagre de vino con fruta, por ejemplo, cereza que produce la empresa Consumnes River Farm. Algunas marcas comerciales usan aditivos para espesar sus vinagres y usan saborizantes de fruta para

acentuar y mejorar el sabor, al contrario de Bellindora que es un producto completamente natural. Esta marca busca actualmente un distribuidor por lo cual si se encuentra interesado pueden contarlos directamente al correo: [illeana.ramirez@fas.usda.gov](mailto:illeana.ramirez@fas.usda.gov).



Quesos Marca Cello Reserva.



Vinagres balsámicos con fruta, marca Bellindora





**“EL SABOR DE LA NATURALEZA”**

*Mantequilla con y sin sal, queso feta en cubos, fundido, azul, brie y camembert. Importado de Dinamarca*



Llámenos al 2239-1019  
o escribanos a la dirección:  
[servicioalcliente@delika.cr](mailto:servicioalcliente@delika.cr)

# Un toque guatemalteco en Costa Rica

Abanico, Furniture & Technology empresa dedicada al desarrollo, importación y comercialización de mobiliario educativo y de oficina, así como a la distribución de tecnología para mercados de consumo, enfocada hacia el negocio de mayoreo, originaria de Guatemala, estuvo presente en la edición más reciente de Expo Hoteles y Restaurantes Costa Rica como expositor por primera vez.

Abanico funciona como un centro de distribución especializado para hoteles y restaurantes, sin embargo dentro de su cartera de clientes cuentan con iglesias y centros comerciales. Dentro de los productos que comercializa la empresa se pueden mencionar, sillas hechas a base de metal, imitación madera, la cual se denomina "Wood grain painting". Además la empresa Abanico tiene la solución de basureros para reciclar en diferentes formatos de acuerdo a las necesidades de cada cliente. La empresa tiene más de 10 de años en el mercado guatemalteco y son representantes de la

marca Evo Furniture para Centroamérica y Bush Systems, empresa fabricantes de los basureros para reciclaje. Su presencia en EXPHORE marcó principalmente su interés por expandir su presencia en el mercado en la región.



Basurero para reciclaje de Abanico Furniture & Technology.

# Tortillas, carnes y alimentos libres de bacterias

Uno de los expositores presente en EXPHORE fue Food Export Association of the Midwest and Northeast USA, asociación la cual permitió la exhibición de tres marcas, dos de ellas de alimentos tales como Butterfield, del Grupo Downs Food, empresa dedicada a la producción de carnes enlatadas al detalle y comercialmente, embutidos y tortas de cerdo, proteínas mechadas, naturales y orgánicas, por mencionar algunos. La segunda marca Hampton Farms promovida por la empresa East-West Development, Inc. (EWD) de Ohio, Estados Unidos, se especializa en la producción de tortillas tostadas, mantequilla de maní y nueces tostadas. Muy interesante la Cooperativa Agropur que promueve mezclas lácteas especiales, sustitutos de leche, productos como suero en polvo, permeado de leche, polvo de crema de leche, proteínas de leche, de suero y quesos. Y por último, pero no menos importante, el producto novedoso que presentó la asociación fue Pro-San, limpiador o desinfectante para superficies que tengan contacto con comida y que funciona como limpiador líquido concentrado para limpiar frutas y verduras. Este

es un producto que no contiene cloro, aprobado por la FDA de Estados Unidos y aumenta el tiempo de caducidad del producto, al mismo tiempo que previene las infecciones transmitidas por los alimentos.



Tortillas tostadas, marca Hampton Farms.



# ¿Dónde están sus clientes?

LRS Long Range Systems empresa texana, con más de 20 años en el mercado de tecnologías para el sector gastronómico y hotelero, ha innovado la manera de comunicarse de las empresas, entiéndase restaurantes principalmente, con sus clientes, esto debido a que ha permitido brindar un mejor servicio al cliente al permitir que a la hora de que el cliente llega al restaurante y no hay mesas disponibles, se le da un dispositivo de largo alcance (ver foto) el cual vibrará y encenderá una luz una vez que haya una mesa disponible, mientras el cliente puede esperar en el bar o alguna sala de espera, de esta manera usted podrá saber donde se encuentran sus clientes quienes esperan por ser atendidos o por recoger una orden para llevar. Además estos dispositivos permiten tener un mejor control de servicio al cliente al poder monitorear el tiempo de entrega en las órdenes para llevar. LRS es la empresa original quien tiene la patente de estos dispositivos, actualmente la empresa cuenta con más de

39 tipos de aparatos, entre ellos algunos con diseños personalizados para el tipo de restaurante (aparato en forma de pizza o langosta).



Dispositivo de largo alcance LRS

# ¡Olvídense de la caja tradicional!

Como parte del pabellón de expositores internacionales que estuvieron en EXPHORE 2014, Southern Champion Tray (SCT) empresa especializada en empaques para Food Service, Catering Service y Panadería, exhibió todos sus productos para las empresas relacionadas al sector.

La empresa familiar fundada en 1927 por la familia alemana Zeiser, con sede en Estados Unidos, cuenta con una amplia gama de productos para hoteles y restaurantes entre los que se pueden mencionar cajas con ventanas, bases para pasteles, sujetadores de cupcakes, bandejas de comida, cajas para pizza, recipientes para llevar comidas y bebidas. Un elemento diferenciador de esta empresa es brindar el servicio de realizar el producto de empaque personalizado de acuerdo a las necesidades del cliente.

SCT únicamente vende a través de distribuidores, por ello en Costa Rica cuentan con dos distribuidores autorizados: Cyrus International y la empresa Dimpack. El objetivo de su presencia nuevamente en Costa Rica como expositor, fue básicamente dar a conocer sus

productos para el sector de gastronomía y hotelería y hacerle ver al cliente que puede pensar fuera de la caja, en pocas palabras, puede encontrar productos de empaque novedosos y modernos que le permitan satisfacer la necesidad de empaque en su negocio así como darle una experiencia única a su cliente.



Billy Hoover,  
Encargado de  
Cuentas de  
Exportación,  
Southern  
Champion Tray

# Copa Culinaria

## Los ticos se lucieron

*A pesar de que habían participantes de otros países, los ticos se llevaron la Copa.*  
por Ursula Hempel Mesalles

La Copa Culinaria 2014 es una competencia en donde participan chefs de alrededor del mundo. Este año tomaron parte 42 equipos de hoteles, restaurantes, escuelas y universidades gastronómicas de los países Perú, República Dominicana, Nicaragua, Ecuador, México, Costa Rica, entre otros. Ellos son calificados por dos tipos de jueces, los de piso que observan la sanidad, el manejo de la comida, organización, destrezas, técnicas y la utilización adecuada de los ingredientes y los otros que evalúan la presentación, el tamaño de porción, la base nutricional, la compatibilidad de ingredientes, la creatividad, la practicidad, el sabor; el gusto, la textura y los puntos de cocción. En el proceso de la Copa Culinaria, me senté en la gradería a observar; sentía los nervios, el estrés, la emoción y la dedicación de los participantes en la cocina. Hacían entrada, plato fuerte y postre ligado a los requisitos de ingredientes que eran sugeridos por las autoridades.

### Los ganadores

A pesar de que los platos se veían exquisitos al terminar, los jueces tuvieron críticas constructivas para la mayoría, así dieron el puntaje respectivo. En la premiación ganaron medallas los que consiguieron mayor puntuación de sus platillos. Sin embargo, hubo solo dos participantes que obtuvieron medalla de oro, ellos fueron Jeffrey Torres y Juan José Rodríguez. El chef Jeffrey Torres contaba que lo que lo inspiró para su carrera fue su pasión desde niño, también la elegancia y pureza que se transmitía a través del uniforme. A él le gusta cocinar más que todo mariscos, y compartió conmigo un secreto de su cocina que es un ceviche con olores, en el cual hay que licuar apio, jengibre, gin y agregarle tabasco. Para Jeffrey, lo más importante en la cocina, es sentirse a gusto día a día. Su experiencia en la Copa Culinaria fue de satisfacción, porque los jueces lo hacen mejorar y eso logra el querer superarse. Por otra parte, el chef Juan José Rodríguez nos cuenta que su inspiración fue el apoyo de su familia, el patrocinio, el deseo de superación y la competencia. Para Juan José lo más importante en la cocina es la limpieza, el orden y los cronogramas. A él le gusta tener en sus platos mariscos y frutas. El chef dice que su experiencia en la Copa Culinaria 2014 fue enriquecedora, una oportunidad para mejorar y seguir creyendo que Costa Rica puede avanzar.

Otros ganadores que tuve la dicha de entrevistar fueron Patrizia Ciofuli, que ganó la categoría de queque decorado. Jorge Garro, que obtuvo medalla de plata en la categoría de pastel, al Equipo Senior #5, que obtuvo medalla de plata en la categoría y al equipo de la Universidad Latina (integrantes

Yanory Castro, Jorge Durán y David Villalobos) en la categoría, que obtuvo medalla de bronce.

Patrizia me mencionaba que es venezolana y hace varios años, cuando llegó a Costa Rica, empezó a cocinar. Ahora usa su imaginación y utiliza comida típica costarricense para hacer platillos, como el flan de pejiibaye. Jorge Garro decía que, el poder crear es una pasión, y su secreto en cada platillo es tener paciencia. Él ha ganado oro, plata y bronce en las competencias anteriores. Seguidamente, el Equipo Senior #5 estaba muy emocionado al haber ganado la medalla, contaban que la experiencia en la Copa Culinaria había sido inolvidable. A pesar de que hubo momentos difíciles, el humor y la unión siempre fueron importantes para mantenerse motivados. Por último, el equipo de la Universidad Latina mencionaba que los inspira cada día el poder transmitir sus sentimientos por medio de la cocina y que la comunicación es primordial para llegar lejos, también hubo muchas emociones en esta competencia, ya que era la primera vez que participaban.





# Consejos de Louis Perrotte



Tuve la oportunidad de hablar con el Chef Louis Perrotte, Director Continental de las Américas, y juez en la Copa Culinaria 2014. Me contaba que un cocinero nace bueno, sin embargo desarrolla sus destrezas con la pasión y el amor por la cocina y se hace mejor. También decía que el futuro de la profesión es abierto, ya que uno necesita un chef siempre para alimentarse, no como los doctores, dentistas, y otras profesiones que se necesitan de vez en cuando, ser chef es la única profesión de tiempo completo. Por último, en nuestra conversación le pregunté cuáles consejos le daría a los jóvenes que quieren ser cocineros. Sus recomendaciones fueron: primero que todo ir a una universidad a aprender las bases de la cocina, la nutrición y la sanidad, hacer lo posible para trabajar en los mejores restaurantes y viajar por el mundo.

Vea las fotografías y los resultados oficiales de la Copa Culinaria en:

<http://www.exphore.com/noticias-exphore/resultados-de-la-copa-culinaria-2014>

"Un cocinero nace bueno, sin embargo desarrolla sus destrezas con la pasión y el amor por la cocina y se hace mejor."

**Chef Louis Perrotte**



# Nuevos talentos con especializaciones certificadas internacionalmente

*La Asociación Nacional de Chef graduó a un grupo de chef como parte del nuevo talento que se integra al gremio con mayor especialización durante una ceremonia donde la calidez y la condición de equipo dominaron la velada.*



La sobriedad y las ansias fueron perceptibles en los salones cálidos del Country Club, donde la expectativa y la emoción por recibir el merecido título fue la entrada principal de la noche. Tras años de esfuerzo y dedicación, muchos de los impetuosos talentos culinarios veían concretado el esfuerzo, para iniciar una nueva tarea.

Particularmente, una de las cualidades que sobresalieron esa noche fue el ambiente de sana camaradería, perceptible desde los jueces internacionales que estuvieron presentes en la ceremonia, quienes compartieron consejos cimentados en la creatividad, la visión, el espíritu emprendedor y la valentía para ejercer una profesión que se rige por la pasión y el amor por lo que se hace.

Chef de la trayectoria de Louis Perrotte, Director Continental de World Association of Chefs Societies, quien representa a más de nueve millones de asociados que velan constantemente por la mejora y el mantenimiento de normas culinarias adecuadas a nivel mundial. Así como chef de renombre mundial, como Rick Potter, Stafford de Cambra, Michael Baskette, Ron Picarski y Claudio Ferrer, quienes muchas veces comparten su conocimiento como asesores y son de inspiración para muchos.

La Presidenta de la Asociación Nacional de Chef (ANCH), Grace Rivera, y la Directora de Asuntos Internacionales de la misma Asociación, Carolina Coronado, expresaron su satisfacción por todos aquellos chef que no dejan pasar los años en vano, quienes sienten aún el deseo de aprender continuamente y lo desarrollan. Apelaron a la creatividad e

innovación constante, a no renunciar y no olvidarse de sus raíces y sus profesores. Aprovecharon también para expresar con tenacidad la importancia en no abandonar la ANCH para que el gremio en Costa Rica sea cada vez más fuerte y respetado, y más organizado.

La emotividad también dijo presente, pues la culminación de años o meses de estudio y dedicación dieron fruto como lo expresaron los chef Marjorie Hidalgo Gamboa, certificada como Chef de Cuisine Certifié, y José Alejandro Rojas Rojas, certificado como Cuisiner Professionel Certifié. Ellos formaron parte del grupo de trece chef certificados durante la noche.

Incentivando a transmitir conocimientos y a no dejar de lado la curiosidad por seguir aprendiendo, la ANCH realizó un digno reconocimiento a la chef Mirna Aragón Ortega, por su dedicación a una vida de apoyo e incansable esfuerzo en pro de apoyar al desarrollo, el mejoramiento y perfeccionamiento de la gastronomía en nuestro país.

Luego de la certificación y las muestras plausibles e indudables de un grupo profesional que derrocha compañerismo y confianza, cambió su tono a uno más gozoso, complementado por la elegancia de la celebración con una exquisita cena, muestra una vez más de la pasión por el sabor y la destreza gastronómica, en un ambiente profundo de orgullo, profesionalismo, realización y entrega para aquellos que dedican su conocimiento a enseñar y todos aquellos que no se resisten a aprender.



# Cucharón de Oro:

Chefs internacionales comparten su conocimiento

por Ursula Hempel Mesalles

*Expo Hoteles y Restaurantes este año ofreció Charlas Magistrales, en el Salón Cucharón de Oro, donde las personas podían reservar su espacio y disfrutar de ellas*

Tuve la oportunidad de hablar con el chef Andrea Fiorentin, dueño y chef del restaurante Abbocato. Él define su cocina como una experiencia. También, me comentaba que, el plato que le apasiona hacer son las pastas y degustar la comida hecha con amor. Andrea ve el futuro de la profesión con gran potencial, puesto que ahora las personas que estudian gastronomía están expuestas a obtener mucho conocimiento debido a la cantidad de información culinaria que se divulga por internet. Por lo tanto, el aconseja no tener miedo a sacrificarse. Él fue el encargado de la charla del Horno Rational. Este producto es un horno inteligente que calcula el tiempo de cocción de acuerdo al tipo de comida y se puede cocinar prácticamente de todo: carnes, vegetales, arroz, etc. Lo distribuye Keith & Ramírez

Entrevisté al chef Ron Pickarski, dueño de la compañía vegana Eco-Cuisine. Él dice que su forma de cocinar es diferente, francés clásico y americana moderna. Me pareció interesante cuando me dijo que la cocina actual es saludable dependiendo de cómo se aplique. Por ejemplo, hay vegetarianos que mantienen una dieta balanceada a pesar de no comer carnes, como existen otros que no toman en cuenta su salud.

En la charla Conceptos Básicos de HACCP, Claudio Ferrer mencionó puntos importantes que se deben tomar en cuenta a la hora de cocinar en un restaurante. Es importante ser higiénico en todo momento, no se debe cortar tiempo para acelerar los procesos ni pensar en los 5 segundos cuando la comida se cae al piso. También, se debe tener las verduras y carnes separadas para evitar cualquier tipo de bacteria y por supuesto, rechazar producto contaminado. Por último, tener en cuenta que de una buena experiencia en un restaurante un individuo le cuenta solamente a cuatro personas, contrario a una mala experiencia que llega en promedio a noventa y nueve personas.



**Chef Andrea Fiorentin presentó el Horno Rational de Keith & Ramírez.**

## Charlas Magistrales:

Cortes Clásicos y Bandeja Fría al Estilo Europeo, Montaje y Presentación de bandeja fría, Opciones para satisfacer el paladar celiaco, Comida Vegetariana de Alto Nivel, Conocimientos básicos de HACCP, Conocimientos básicos de la comida Sous Vide, El Equipo Inteligente Rational, El arte de la decoración con frutas y vegetales, Emociones en la escultura de chocolate y Conejo: alimento sano para su familia. Fueron presentadas por los chefs, Rick Potter, Ron Pickarski, Claudio Ferrer, Andrea Fiorentin, Stafford DeCambrá, Jeffrey Torres y Roberto Carvajal. Ellos tenían un alto curriculum culinario, por lo tanto gozaban de mucho conocimiento y lograban enganchar al público con su información.



**Chef Ron Pickarski, dueño de la compañía vegana Eco-Cuisine.**



**Claudio Ferrer: "Es importante ser higiénico en todo momento".**

# Campeones del café con mucho arte

# RETO barista

Tres días intensos llenos de arte, de nervios, esfuerzo y una lucha constante por resaltar y potenciar los sabores del café, le bastaron a ocho baristas para demostrar sus conocimientos. Ellos buscaban convencer el paladar del jurado, integrado por cinco expertos, encargados de evaluar las bebidas, según estándares internacionales, en el reto barista realizado en Exphore 2014.

El reto inició poniendo a prueba la habilidad de cada barista, en medio de una competencia fuerte que demostraba perfectamente a cualquiera como el mejor de los baristas. Al final del día se iban poco a poco los nervios de cada uno, mientras lograban realizar la mayor cantidad de cappuccinos en 10 minutos.

Para el segundo día todo se fue intensificando con el arte latte a mano alzada, donde los pulsos temblaban para disputar lo mejor de la creatividad, poniendo a prueba mucho la técnica de espumar bien. Ahí resaltaron bebidas como el diseño de una araña creada por el campeón de este 2014: Luis Potoy, barista de la cafetería Spoon Antares.

Luis resaltó igualmente con el café irlandés y la bebida original. Sorprendiendo con la preparación de un litro de whisky con almendras y hierba buena. Bebida que contaba toda una historia en la vida del barista y que lo marcó para interesarse en el tema del café.

“Yo trabajé en el aeropuerto antes de ser barista, y un día llegó un Irlandés y me solicitó hacerle un café Irlandés y como Yo no sabía como se hacía el me explicó que en Irlanda usaban esas semillas para arreglar el whisky y potenciar más el sabor, entonces así decidí hacerlo”, contó Luis.

Con el apoyo del barista de Spoon Roberto Molina quién lo capacitó durante varios meses, Luis se animó a usar esas semillas en el whisky, también aprovechando esa mezcla hizo

la bebida original en un café llamado “choka”, misma técnica utilizada al igual que los indígenas cuando mezclaban chocolate con café caliente, Luis hizo lo mismo, pero lo preparó frío, con especias, canela, hielo, leche condensada, evaporada, combinando sabores.

Luis Potoy, joven de 26 años, se coronó como el ganador del reto barista. Desde hace cuatro años trabaja para Spoon. Es oriundo de Liberia, y actualmente vive en Guadalupe.

Este joven, lleno de ideas innovadoras, se interesó en capacitarse con fuerza para participar en el campeonato nacional de barismo.

El reto se colmó además de muchos jóvenes creativos como Glenn Arce, de café del barista, reconocido como el segundo lugar; así como Monserrat Navarro de la cafetería Mutute, ubicada en el kilómetro 50 de la carretera Interamericana Sur, tercer lugar del reto barista.



Luis Potoy de 26 años resaltó por su creatividad y es el campeón del Reto barista 2014



Glenn Arce, obtuvo importantes reconocimientos en las tres competencias del reto



Monserrat Navarro ganó el primer día el reto de cappuccino extremo



# La propuesta ganadora del premio XHR Diseñado hacia la funcionalidad

*Un lugar para descansar, sin ruido, luz suave, texturas y colores que generaran sensaciones de tranquilidad y relajación, fue en lo que pensó Wendy Ramírez, ganadora del premio XHR, para diseñar su propuesta.*

Ella se enfocó en un diseño para responder más que a una tendencia o estilo a la funcionalidad.

El premio XHR se realiza desde hace cuatro años en la Expo Hoteles y Restaurantes Explore, donde competidores realizan sus mejores diseños enfocados en el buen gusto y decoración para los Hoteles principalmente, utilizando su inspiración y creatividad.

De acuerdo con la ganadora, aunque el objetivo de este año, era realizar el diseño de una pared principal de habitación, vio necesario desarrollar todo un entorno para poder generar el diseño específico.

Eso llevó a Wendy a diseñar el espacio con un objetivo sostenible en donde se aprovechara al máximo la ventilación e iluminación natural, por lo que utilizó un sistema de ventilación cruzada en donde el aire pudiera circular y refrescar el espacio sin necesidad de equipos adicionales.

“Las texturas y colores utilizados en su mayoría son propios del material, maderas en paredes, madera porcelánica para los pisos, vidrio y el panel tipo DUNE de la marca Modulararts, lo que utilicé en la pared principal con un color blanco antiguo”, explicó Wendy.

De acuerdo con la arquitecta, ella diseñó el mobiliario con una línea contemporánea en madera oscura. Mientras que al hacerlo con la iluminación eligió un juego de lámparas empotradas para la iluminación general, iluminación led localizada a nivel de piso y cielo acentuando la textura de la pared principal y luminarias localizadas secundarias.



Wendy es una arquitecta graduada de la Universidad Latina en el año 2009. Pero señala que su primer contacto con el diseño se dio en la Universidad Creativa en donde cursó año y medio la carrera de Diseño de Interiores.

Actualmente ella trabaja para la Universidad Latina, donde se desempeña como coordinadora del Departamento de Desarrollo de Proyectos e Infraestructura, y paralelo a esto lleva su oficina de arquitectura 1:33 1/3 STUDIO en donde desarrolla diversos proyectos arquitectónicos.



# Para un hotel de ciudad contemporáneo

**Lograr un espacio moderno. Eso fue lo que visualizaron los miembros del equipo de diseño de la empresa Arista Costa Rica, específicamente una habitación de un hotel de ciudad contemporáneo, donde el usuario necesita versatilidad y comodidad.**

Eso les valió para ser los favoritos del público asistente en Exphore 2014, convirtiéndolos en el segundo lugar del Premio de diseño de hotelería XHR.



El concepto de ellos fue realizar una "pausa", crear elementos laterales en pared que representaran movilidad y al centro un "vacío lineal" el cual refleja la necesidad de descanso. Los elementos laterales se propusieron ya sea

como nichos o espacios para posibles almacenamientos.

Mientras que los materiales escogidos fueron buscados para dar calidez (madera) y provocar un contraste con la gama de colores de los elementos principales.

De acuerdo con Melissa Solano, encargada de la conceptualización y realización de la totalidad del diseño de esta propuesta, se inspiraron mucho en las tendencias que ellos tienen de sus principales proveedores.

"En nuestra empresa contamos con productos exclusivos ideales para proyectos de hotelería, dado entonces que los puntos focales serían estos componentes en nuestro diseño: la alfombra de la habitación de Mohawk Group utilizando los estilos de la línea para hospitality de Durkan, el revestimiento vinílico de la pared principal en Vescom, la silla lounge de Haworth y los paneles acústicos en la pared lateral de Offecct. Todos combinados lograron un efecto bastante fresco y moderno", explicó la arquitecta.

Melissa es licenciada en arquitectura de la Universidad de Costa Rica, tiene 31 años y cuenta con un año de ser parte del equipo de diseño de Arista de Costa Rica.

An advertisement for LaundryPRO KEMICAL and GreenPRO KEMICAL. The ad features a large image of a washing machine on the right. On the left, there is text and logos. The text includes the company name, a slogan, a description of their cleaning program, and contact information. A small box at the bottom right of the washing machine image contains the text: "Protegemos la salud, higiene y bienestar de las personas".

**LaundryPRO<sup>®</sup>**  
**KEMICAL**

**¡Buenos resultados SIEMPRE!**

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

**GreenPRO<sup>®</sup>**  
**KEMICAL**

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

Tel: (506) 2438-4218 / Fax: (506) 2439-0322  
E mail: [servicioalcliente@kemical.net](mailto:servicioalcliente@kemical.net) • [info@kemical.net](mailto:info@kemical.net)  
[www.kemical.net](http://www.kemical.net)

Protegemos la salud, higiene y bienestar de las personas



# Un negocio ágil con

# ALDELO POS

**Mobilidad, Consolidación de datos  
en la nube (Enterprise Cloud™)**

*Con la confianza que dan  
más de 80,000 instalaciones  
alrededor del mundo, brindando  
estabilidad, eficiencia y  
flexibilidad.*



Tel: (506) 2290-1970 • [ventas@sygsistemas.com](mailto:ventas@sygsistemas.com) • [www.sygsistemas.com](http://www.sygsistemas.com)

# Inicie su negocio

con  
nuestros  
productos

# INNOVADORES

# YA!



## GOLD MEDAL



Cod. 1982703

Mezcle suavemente el queso cheddar con las palomitas con esta máquina. No utiliza ningún tipo de paletas para mezclar el queso con el maíz, el producto estará listo en un tiempo estimado (5 a 10 minutos) y tiene una capacidad de 8 Litros, está construido en acero inoxidable de alta calidad. Su voltaje de 110V/60Hz y su potencia de 168W / 1.4Amps permite disfrutar de unas deliciosas Palomitas con queso.  
Dimensiones (HxWxD) 36" x 25" x 25"



Cod. 1982214

Máquina de PopCorn con capacidad de 12 - 14 Oz, mejora el sistema crujiente de las palomitas a base de aire forzado el cual mantiene más fresco el producto. La suspensión de un brazo hervidor doble permite una mayor producción de palomitas de maíz en menos espacio.  
Dimensiones (HxWxD) 40" x 20.25" x 20". Voltaje 110V/60Hz, potencia 1500Watts.



Cod. 1982214

Máquina caramelizadora de Popcorn de capacidad de 5 Galones.  
Dimensiones 52" x 262 x 40" con potencia de 2840Watts, voltaje 110V/60Hz construida en acero inoxidable de alta calidad.



Hotelería • Gastronomía • Hogar

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

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





# Visitantes en Explore 2014 Ellos llegaron en busca de oportunidades de negocio



York Thomas Nagel, Propietario del Hotel Cuna del ángel, ubicado en Bahía Ballena, junto a su esposa Anke Wagner, visitaron Explore para ver qué novedades ofrece el mercado.



Lizbeth Olmos, Gerente General del Hotel Campo Verde, ubicado en la Fortuna de San Carlos, junto a Tatiana Madrigal, llegaron con el objetivo de encontrar novedades en limpieza. A ellas les llamó la atención los productos de Yamuni y unos carritos filmont de Karcher.



Daniel Vargas, chef del Restaurante Vargas ubicado en Grecia, junto a Christopher Vargas de proveeduría, se interesaron mucho por los productos de la Distribuidora Ancyfer.



Randall Cerdas, Gerente de restaurantes del Four Seasons junto a Ana Solano su esposa, se mostraron satisfechos por el surtido de productos. Ellos estaban buscando cristalería y carpetas para menús y vinos.



Milena Zumbado, administradora del Bar la Deportiva, ubicado en Belén visitó Explore en compañía de su hija Marisol, para ver tendencias.



Brainer Coto, Chef del Hotel Moana, ubicado en Mal país, y se mostró interesado en los cuchillos de la empresa Clea and Plae Kitchen accessories.



Lizbeth Molina y Lizbeth Viales, chef del Hotel Hacienda Punta Islita visitaron Explore para ver novedades.



Pascual Martorell Chef Propietario de Paellas Don Pascualón, negocio ubicado en Escazú, llegó a Explore por primera vez porque considera es una excelente oportunidad para hacer negocios, con su establecimiento que está iniciando.





Gustavo Solano, propietario del Restaurante Sabor del Chef en compañía de Mayela Herrera y de Iveth Henríquez, en busca de diversos utensilios de cocina.



Guadalupe Mohs, Nutricionista, Ronald Sánchez y Luis Chaves administradores del Departamento de proyectos del ICE, visitaron Exphore para ver que hay nuevo en el mercado en cuanto a servicios de alimentación, así como en equipos de cocina, ya que manifestaron que deben reemplazarlos.

Emilio Solís, Gerente de recursos humanos de Hooters Costa Rica y Ronald Campos Gerente General de Hooters Alajuela, llegaron para hacer negocios.



Patrick Bellorino y Nadine Antoine, Propietarios de Tacacori Ecolodge, visitaron Exphore para buscar oportunidades de negocio.



Liliana Rodríguez del Departamento de Recursos Humanos y encargada del hotel Suerré, visitó Exphore en compañía de Juan Carlos Serrano Gerente de Alimentos y Bebidas del Hotel. Ellos están remodelando las áreas del Country Club por lo que buscaban productos para ese fin, en especial equipo de cocina, ya que necesitan adquirir una nueva.



John Jairo Jaramillo Encargado de compras de panadería Antojitos colombianos llegó en compañía de Adriana Naranjo, Propietaria. Ellos llegaron interesados en equipo para panadería, así como en publicidad exterior tipo gigantografía.

Geovanny Conejo Corella y Gustavo Conejo Corella, propietarios de la cafetería Pastelillos ubicada en Heredia, visitaron Exphore y se interesaron mucho en los productos de Yamuni y en los helados Malavassi.



Diego Hernández y Lorena Valerio del restaurante Chili's, visitaron Exphore para ver qué novedades presenta el sector.



Alejandro Dalolio Chef del Restaurante el Caminito ubicado en Plaza Mango Alajuela llegó para buscar novedades.



Iván Salas, Gerente General del Hotel Louisiana Ubicado en Santa Ana junto con Angie Rivera Gerente administrativa se mostraron interesados en los productos biodegradables de Carmay para hoteles.





Gustavo Arce de compras, Katherine Azofeifa Gerente de recursos humanos, Laura Cervantes de mercadeo y Jose Antonio Dominguez, Gerente de Operaciones de Applebee's visitaron Exphore para ver que ofrece el mercado.



José Pablo Alvarado y Esteban Chaves, Propietarios de Neo Gastro Bar llegaron en busca de novedades y tendencias.

Manuel Valverde, Pablo Jiménez y Juan Diego Aguilar de Swiss Travel, llegaron en busca de una línea de empaque compostable, principalmente así como otros productos sostenibles, los cuales han encontrado, ya que según ellos, les exigen que todo debe ser sostenible.



Jaime Zuluaga y Mónica Mendoza, propietarios de Costa Rica Beer Factory visitaron Exphore para buscar oportunidades de negocio.



Alejandro Torres Chef del Hotel Parador llegó en compañía de Alexis González encargado de compras del hotel. Ellos se mostraron interesados en los productos de la empresa Clea and Plae

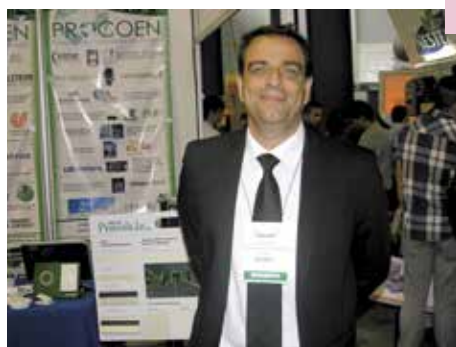


Roberto Bruno Gerente de la Soda Tapia llegó en compañía de Omar Prado encargado de A&B para buscar oportunidades de negocio.

Edson Pérez, Chef Ejecutivo del Hotel Aloft visitó Exphore en busca de novedades para incorporar al hotel.



Pedro Corella y Johnny Vega, encargados de proveeduría de Tabacón Grand Spa & Thermal Resort visitaron Exphore para buscar novedad en el mercado hotelero.



Daniel Navas, Gerente General del Hotel Wyndham Garden visitó comparó precios y cotizar productos para áreas públicas



Joaquín Gazquez Gerente de A&B del Hotel Marriott Los Sueños llegó para ver productos de los diferentes proveedores



# Expohore entregó sus premios

Galardonados a través de la elección de los asistentes, las empresas dieron muestra clara de superación en sus estrategias para cautivar los clientes, mostrar sus productos y llevar a la feria innovaciones para hacer más eficientes las labores de empresarios hoteleros, de restaurantes y todos los que conforman el sector.

## Mejor servicio al cliente

**Primer Lugar:** Nestlé.  
**Menciones:** Altamira, Equipos AB, Yamuni.



Hernando Ureña, Gerente de Nestlé recibió el premio como "Mejor servicio al cliente". De la misma forma, también obtuvo una mención en la categoría de "Stand mejor organizado".



Diana Rodríguez, Gerente de Yamuni también recibió una mención en la categoría de "Mejor servicio al cliente".

## Stand más innovador

**Primer lugar:** Ojeda.  
**Menciones:** Fas La Fábrica del Sabor, SCA, Helvex.

## Stand mejor organizado

**Primer Lugar:** Fagor-Jopco.  
**Menciones:** PriceSmart, Nestlé, Equipos AB.



El premio al "Stand mejor organizado" se lo llevó Jopco, al incorporar un stand con su marca Fagor.

## Mayor poder de convocatoria

**Primer Lugar:** Jopco.  
**Menciones:** Tips, Equipos AB, Dos Pinos.



En la categoría, Mayor poder de convocatoria, el primer lugar se lo llevó Jopco. Juan Carlos Jop retiró el reconocimiento acompañado de Alvaro González de Equipos AB y Susey Durán de Tips que obtuvieron menciones.

## Producto Innovador

### Menciones:

Tips: Línea de palomitas Gold Medal  
Bali: Mesa de Parrilla "Fire Pit".  
Filta: Filtro para cámaras frías "Filtacool".  
Keith & Ramírez, Hornos multifuncionales inteligentes.  
Green Ligth: Lámparas y bombillos con energía verde.  
Comercial Capresso: Máquina de café Touch Screen WMF.  
Acuarium: Bombas inteligentes para piscinas "Intelliflo".  
Macrocomercial: Pasarela Marca Balliu,  
Helvex: Lavatorios de piedra Onix.  
Bali: Muebles Luminosos de colores.



## Demostración con mayor poder de convocatoria

**Primer Lugar:** Nestlé, producto base para recetas de Moose de chocolate  
**Menciones:**

Kaba Coffee, Diseños en Arte Latte  
Electrofrío, Diseños en Arte Latte  
Dos Pinos, Chef Charlie Ramírez. con productos Dos Pinos

## Reconocimientos:

Iniciativa Novedosas "Cucharón de Oro":  
Keith & Ramírez, Gerente André Porras.

# Explore 2014

Para que se mantenga actualizado con nuevos contactos, y en comunicación directa con los proveedores que ya tiene. Compartimos la lista de los expositores presentes en Explore.

## EXPHORE

EXPO-HOTELES Y RESTAURANTES



### Abanico

Contacto: Ing. Daniel Natareno  
Cargo: Gerente General  
Teléfono: (502) 5922-9978  
Email: gerencia@abanico.com.gt  
Sitio web: www.abanico.com.gt  
Categoría: Muebles, Decoración y Accesorios



### Acero Total

Contacto: José Víquez  
Cargo: Gerente de Ventas  
Email: joseviquez@equiposab.com  
Teléfono: (506) 2239-5516  
Sitio web: www.equiposab.com  
Categoría: Artículos y equipo para Hotel y/o Restaurantes



### Acualogica S.A

Contacto: Carla Hidalgo Aguirre  
Cargo: Asistente Administrativa  
Email: carla@acualogica.com  
info@acualogica.com  
Teléfono: (506) 2277-7342  
Categoría: Construcción



### Acuarium Piscinas & Spas

Contacto: Iveth Herrera Chacón  
Cargo: Jefe Mercadeo  
Email: iherrera@acuarium.com  
Teléfono: (506) 2201-7171  
Sitio web: www.acuarium.com  
Categoría: Construcción



### Ajecen Del Sur

Contacto: Marysol Meneses Amador  
Cargo: Jefe Cuentas Claves  
Email: marysol.meneses.cr@ajecgroup.com  
Teléfono: (506) 2573-0966 Costa Rica  
Sitio web: www.ajecgroup.com



### Alimentos Iberico S.A.

Contacto: Alvaro Argüello Peralta  
Cargo: Gerente General  
Tel: (506) 2441-5578  
Email: alvaro.arguello@ibericocr.com  
Sitio web: www.ibericocr.com  
Categoría: Alimentos



### Alimentos Turrialba S.A.

Jairo Hernández  
jhernandez@pmtcr.com  
Gerente de Ventas  
Tel: (506) 2249 6100  
www.oceanicfoods.cr  
Categoría: Alimentos

### IQ Radio

Contacto:  
Luis Diego Rodríguez  
Cargo: Gerente Marca  
Teléfono: (506) 8820-6786  
Email: diego@iqradio.fm  
Sitio web: www.iqradio.fm  
Categoría: Publicaciones

- Fotografías por Alessandra Baltodano y Daniela Linares.





**Alkemy**

Contacto: Luis Carlos Vargas  
 Cargo: Gerente Comercial  
 Email: [lcvargas@alkemycorp.com](mailto:lcvargas@alkemycorp.com)  
 Teléfono: (506) 2291-7609  
 Sitio web: [www.alkemycorp.com](http://www.alkemycorp.com)  
 Categoría: Limpieza e Higiene



**Altamira**

Contacto: Rodolfo Vindas Aguilar y/o Marlon Mora Carranza  
 Cargo: Gerencia de Ventas  
 Email: [ventas@ijaltamira.cr](mailto:ventas@ijaltamira.cr)  
 Teléfono: (506) 2433-5955 / 2433-5939  
 Sitio web: [www.ijaltamira.cr](http://www.ijaltamira.cr)  
 Categoría: Bebidas: Cervezas , bebidas no alcohólicas y Go&Fun



**Andean Valley**

Contacto: María José Pereira  
 Cargo: Gerente General  
 Email: [info@andeanvalley.cr](mailto:info@andeanvalley.cr)  
 Teléfono: (506) 2291-4578  
 Sitio web: [www.andeanvalley.cr](http://www.andeanvalley.cr)  
 Categoría: Alimentos



**Apetito**

Contacto: Guillermo Rodríguez  
 Cargo: Asesor comercial  
 Email: [guillermo.rodriguez@eka.net](mailto:guillermo.rodriguez@eka.net)  
 Teléfono: (506) 4001-6729 / Cel.: (506) 8997-1651  
 Sitio web: [www.apetitoenlinea.com](http://www.apetitoenlinea.com) // [www.facebook.com/revistaapetito](http://www.facebook.com/revistaapetito)  
 Categoría: Revista y página web



**Artica**

Contacto: Enzo Von Saalfeld  
 Cargo: Gerente de Ventas  
 Email: [enzo@artica.cr](mailto:enzo@artica.cr)  
 Teléfono: (506) 2257-9211  
 Sitio web: [www.artica.cr](http://www.artica.cr)  
 Categoría: Artículos y equipo para hoteles y restaurantes



**ATM Comercial S.A.**

Contacto: Daniel Guajardo  
 Cargo: Director de Mercadeo y Comunicación  
 Email: [mercadeo@atmcomercial.com](mailto:mercadeo@atmcomercial.com)  
 Teléfono: (506) 2296-0070  
 Sitio web: [www.atmcomercial.com](http://www.atmcomercial.com)  
 Categoría de Productos: Iluminación.

**Bali Home Center**

Contacto: Manrique Solano  
 Cargo: Gerente de Ventas  
 Email: [msolano@indocraftcr.com](mailto:msolano@indocraftcr.com)  
 Teléfono: (506) 4052-2253  
 Sitio web: [www.balihomecenter.com](http://www.balihomecenter.com)  
 Categoría: Muebles



**Banco Promérica**

Contacto: Jimmy Solano Blanco  
 Cargo: Jefe de Adquisición  
 Email: [jsolanob@promerica.fi.cr](mailto:jsolanob@promerica.fi.cr)  
 Teléfono: (506) 2505-7719  
 Sitio web: [www.promerica.fi.cr](http://www.promerica.fi.cr)  
 Categoría: Banca / Financiera



**Bioproyectos-VIJUSA**

Contacto: Fernando Marchena  
Cargo: Gerente de Ventas  
Email: fernando.marchena@bioproyectos.cr  
Teléfono: (506)  
Sitio web: www.bioproyectos.cr/vijusa/  
Categoría: Limpieza e Higiene



**Bó**

Contacto: Giuliana Capra Mesalles  
Cargo: Propietaria  
Email: info@bochefs.com  
Teléfono: (506) 7196-0274  
Categoría: alimentos



**Café Britt Costa Rica, S.A.**

Contacto: Alonso Núñez  
Cargo: Gerente Comercial de Horeca  
Teléfono: (506) 2277-1620  
Email: ventas@britt.com  
Sitio web: www.britt.com  
Categoría: Maquinas para café y café.



**Café Sánchez**

Contacto: Anayancy Sánchez  
Cargo: Relaciones Públicas  
Email: anayancy@cafesanchez.co.cr  
Teléfono: (506) 2272-2323  
Sitio web: www.cafesanchez.co.cr  
Categoría: Café



**Cámara Costarricense de Restaurantes y Afines (CACORE)**

Contacto: Alejandro Madrigal Ramírez  
Cargo: Director Ejecutivo  
Email: amadrigal@cacore.cr  
Teléfono: (506) 2222-2579  
Sitio web: www.cacore.cr  
Categoría: Cámaras y Asociaciones



**Carmay SDJ S.A**

Contacto: Abigail Méndez  
Cargo: Asistente Administrativa  
Email: ventas@carmaycr.com  
Teléfono: (506) 2292-2187  
Sitio web: www.carmaycr.com  
Categoría: Amenities



**Carrier, Refrigeración Comercial**

Contacto: Mario García  
Cargo: Gerente  
Email: mgarcia@glomarketcr.com  
Teléfono: (506) 2290-3212  
Sitio web: www.carrier-refrigeration-asia.com  
Categoría: Refrigeración Comercial





**Catálogos Hoteleros**

Contacto: Allan Vargas  
 Cargo: Propietario  
 Email: allan.vargas@jetbox.com  
 Teléfono: (506) 2281-3536  
 Sitio web: www.catalogoshoteleros.com  
 Categoría: Artículos y Equipo para Hotel



**Cemaco**

Contacto: Amalia Mazón  
 Cargo: Ventas Institucionales  
 Email: amazon@cemaco.co.cr  
 Teléfono: (506) 4031-8035  
 Sitio web: www.cemaco.co.cr  
 Categoría: Muebles, Decoración y Accesorios



**CCTV Store International**

– Especialistas en Sistemas de Seguridad Electrónica  
 Lic. Allan Alb. Redondo V.  
 Tel: (506) 2221-8474 Cel: (506) 8391-9659  
 e-mail: ingenieria@cctvstore.cr  
 Categoría: Seguridad



**Ciamesa S.A.**

Contacto: Geanina Chagnon Carazo  
 Cargo: Gerente de Mercadeo  
 Email: gchagnon@ciamesa.com  
 Teléfono: (506) 2436-7000  
 Sitio web: www.ciamesa.com  
 Categoría: Alimentos / Bebidas / Foodservice



**Cio Factory**

Contacto: Patrizia Ciofuli  
 Cargo: Gerente  
 Email: cio13@hotmail.com  
 Teléfono: (506) 8702-1150  
 Categoría: Alimentos



**Correas Americanas JJ, S.A.**

Contacto: Juan Alfaro Molina  
 Cargo: Gerente General  
 Email: juanalfaro@syjleathers.com  
 Teléfono: (506) 2591-1310  
 Sitio web: www.syjleathers.com  
 Categoría: Artículos Promocionales



**Clea & Plae**

Contacto: Manrique Murillo  
 Cargo: Gerente General  
 Email: info@cleandplae.com  
 Teléfono: 2290-8392  
 Sitio web: www.cleandplae.com  
 Categoría: Suministros para restaurantes y hoteles // Artículos para Limpieza e Higiene



**Consuhotel S.A**

Susana Guevara  
 Tel: (506) 2220-24-25  
 info@consuhotel.com  
 Email: info@consuhotel.com  
 Categoría: consultoría, comercialización de establecimientos hoteleros





**Compañía Nacional de Chocolates**

Contacto: Berliot Bolaños  
Cargo: Ejecutiva de Ventas  
Email: [ventasindustriales@chocolates.cr](mailto:ventasindustriales@chocolates.cr)  
Teléfono: (506) 2299-1585/ 2261-2222  
Sitio web: [www.chocolatesindustrial.com](http://www.chocolatesindustrial.com)  
Categoría: Alimentos



**Compañía NESTLÉ**

Contacto: Mauricio Carvajal Acuña  
Cargo: Jefe de Ventas Beverages  
Email: [mauricio.carvajal@cr.nestle.com](mailto:mauricio.carvajal@cr.nestle.com)  
Teléfono: (506) 8796-4930  
Sitio web: [www.nestle.com](http://www.nestle.com)  
Categoría: Alimentos y Café



**Costa Rica Carriers SRL**

Contacto: Jonathan Picado R  
Cargo: Gerente General  
Email: [telemarketing@costaricacarriers.co.cr](mailto:telemarketing@costaricacarriers.co.cr)  
Teléfono: (506) 2290-8482  
Sitio web: [www.costaricacarriers.co.cr](http://www.costaricacarriers.co.cr)  
Categoría: Logística



**CVG ALUNASA**

Contacto: Victor Picado R.  
Cargo: Gerente Comercial  
Email: [vpicado@alunasa.com](mailto:vpicado@alunasa.com)  
Teléfono: (506) 2636-0000  
Sitio web: [www.alunasa.com](http://www.alunasa.com)  
Categoría: Foodservice



**Di Luca Internacional**

Contacto: Mario Di Luca  
Cargo: Gerente de Ventas  
Email: [mario@dilucainternacional.com](mailto:mario@dilucainternacional.com)  
Teléfono: (506) 8720-0094  
Sitio web: [www.dilucainternacional.com](http://www.dilucainternacional.com)  
Categoría: Artículos y Equipo para Cocina



**Dimpack Comercial**

Contacto: Carlos Vázquez Day  
Cargo: Presidente  
Email: [ventas@dimpack.net](mailto:ventas@dimpack.net)  
Teléfono: (506) 2297-2818  
Sitio web: [www.dimpack.net](http://www.dimpack.net)  
Categoría: Foodservice, empaques desechables



**Distribuidora Decasa**

Allan Villalobos Murillo  
Propietario  
[av7020@hotmail.com](mailto:av7020@hotmail.com)  
2453-2623  
Categoría: artículos para la cocina



**Distribuidora Espresso S.A.**

Contacto: Mauricio Cercone  
Cargo: Gerente General  
Email: [mcercone@espresso.cr](mailto:mcercone@espresso.cr)  
Teléfono: (506) 2239-4519 / 2239-0100  
Sitio web: [www.espresso.cr](http://www.espresso.cr) / [www.cerconcafes.com](http://www.cerconcafes.com)  
Categoría: Café y Máquinas de Café



**Macro Comercial**

Contacto: Fabricio Montero  
Cargo: Gerente Comercial  
Email: [fmontero@macrocomercial.com](mailto:fmontero@macrocomercial.com)  
Teléfono: (506) 2293-6970  
Sitio web: [www.macrocomercial.com](http://www.macrocomercial.com)  
Actividad: Artículos y Equipo para Hoteles y/o Restaurantes





**Distribuidora Isleña**  
 Contacto: Jorge Campos Quesada  
 Cargo: Jefe de Categoría Cervezas y Destilados  
 Tel: (506) 2293-0609  
 Email: jcampos@distribuidoraislena.com  
 Sitio web: www.distribuidoraislena.com  
 Categoría: Cervezas y Destilados



**DIVECO COSTA RICA S.A.**  
 Contacto: Douglas Arevalo  
 Cargo: Gerente Comercial  
 Email: douglas.arevalo.gt@camasolympia.com  
 Teléfono: (506) 2441-9900  
 Sitio web: www.colchonesluxor.com  
 Categoría: Muebles, Decoración y Accesorios



**Dos Pinos**  
 Contacto: José Molina  
 Cargo: Jefe de Trade  
 Email: jmolinam@dospinos.com  
 Teléfono: (506) 2437-3000  
 Sitio web: www.dospinos.com  
 Categoría: Alimentos

**Food Export  
 Midwest  
 & Northeast  
 USA**

Contacto: Tatiana Quirós  
 Cargo: IN Market Representative  
 Email: tatiana.quirós@tqmarketing.com  
 Teléfono: (506) 2289-7690  
 Sitio web: www.foodexport.org  
 Categoría: Alimentos



**Agropur Inc.**

Contacto: Mr. José Zlatar  
 Cargo: Business Development Director  
 Email: jzlatar@mliinc.com  
 Teléfono: (647)722-2450  
 Sitio web: www.agropur.com  
 Categoría: Alimentos

**Downs Food Group**

Contacto: Mr. Lucas Downs  
 Cargo: Business Manager  
 Email: ldowns@downsfoodgroup.com  
 Teléfono: (507) 345 5680  
 Sitio web: www.downsfoodgroup.com  
 Categoría: alimentos

**East-West International Group, Inc**

Contacto: Mr. Jiunn-Der Wu  
 Cargo: President  
 Email: gliusa@sbcglobal.net  
 Teléfono: (440) 349 2064, (216)-571-5105  
 Sitio web: www.eastwestdevelopment.com  
 Categoría: alimentos

**Microcide, Inc**

Contacto: Mr. John A. López, Ph.D  
 Cargo: President  
 Email: info@microcide.com  
 Teléfono: (248)-526-9663  
 Sitio web: www.microcide.com



**El Sol Naciente**  
 Contacto: Guillermo Segura Garita  
 Cargo: Gerente de Mercadeo y Ventas  
 Email: gsegura@solnaciente.com  
 Teléfono: (506) 2293-0808  
 Sitio web: www.solnaciente.com  
 Categoría: Muebles, decoración y accesorios



**Electric cars**  
 Viviana Ulate  
 Gerente General  
 Tel: (506) 2293-90-54  
 Viviana@electricarscr.com  
 Categoría: vehículos



**Electrofrío de Costa Rica**  
 Contacto: Arturo Ramos  
 Cargo: Gerente de Operaciones  
 Email: ventas@electrofriocr.com  
 Teléfono: (506) 2244-5530  
 Sitio web: www.electrofriocr.com  
 Categoría: Artículos y Equipo para Hotel y/o Restaurante, máquinas de café.





### **Electrolux Professional**

Contacto: Fanny Villamil  
Cargo: Customer Service  
Email: fanny.villamil@electrolux.com  
Teléfono: (954)-864-9445  
Sitio web: www.professional.electrolux.com  
Categoría: Equipos de cocina y equipos de lavandería



### **Embajada de Estados Unidos de América**

Contacto: Ileana Ramírez  
Cargo: Agr. Marketing Specialist  
Email: ileana.ramirez@fas.usda.gov  
Teléfono: (506) 2519-2285 / 8706-2632  
Fax: 2231-4783  
Categoría: Embajada / Oficina de Asuntos Agrícolas



### **Enerplanet**

Contacto: Rafael Villalobos  
Cargo: Gerente General  
Email: rvillalobos@enerplanetcr.com  
Teléfono: (506) 2265-2830  
Categoría: Calentadores Solares



### **Equipos AB**

Contacto: Alvaro González  
Cargo: Gerente General  
Email: alvarogonzalez@equiposab.com  
Teléfono: (506) 2239-55-16 / 2239-5519  
Sitio web: www.equiposab.com  
Categoría: Artículos y Equipo para Cocina / Diseño, fabricación y venta de equipos y utensilios de cocina.



### **Equipos Itarica S,A**

Contacto: Roberto Jiménez  
Cargo: Gerencia Ventas  
Email: info@europrod.co.cr  
Teléfono: (506) 2433 5955  
Sitio web: www.swedlinghaus.it  
Categoría: Equipo industrial para cocina



### **Escoltre**

Contacto: Jossette Ramírez Castro  
Cargo: Coordinadora Departamento de Ventas.  
Email: jramirez@escoltre.com  
Teléfono: (506) 2219-7717  
Sitio web: www.escoltre.com  
Categoría: Artículos y Productos para Hoteles. (Colchones)



### **Culinary Trainer School S.A (CTS)**

Contacto: Carolina Sancho  
Cargo: Directora Académica  
Email: info@ctscostarica.com  
Teléfono: (506) 2222-0361  
Sitio web: www.ctscostarica.com  
Categoría: Educación, Escuela de Gastronomía



### **Fagor-Jopco**

Contacto: Juan Carlos Jop Jiménez  
Cargo: Gerente de Ventas  
Email: juan.jop@jopco.net  
Teléfono: (506) 2215-3545  
Sitio web: www.jopco.net  
Categoría: Artículo y Equipos para Hoteles y/o Restaurantes



### **Jopco**

Contacto: Juan Carlos Jop Jiménez  
Cargo: Gerente de Ventas  
Email: juan.jop@jopco.net  
Teléfono: (506) 2215-3545  
Categoría: Artículo y Equipos para Hoteles y/o Restaurantes





**FAS La Fábrica del Sabor**

Contacto: Mariana Navarro  
 Cargo: Ejecutiva de Ventas  
 Email: mnavarro@spooncr.com  
 Teléfono: (506) 8332-1126  
 Sitio web: www.fascr.com  
 Categoría: Pastelería y Panadería



**Ferva del Norte**

Contacto: Eugenio Solís  
 Cargo: Gerente de Ventas  
 Email: esolis@fervadelnorte.com  
 Teléfono: (506) 2293-0506  
 Sitio web: www.fervadelnorte.com  
 Categoría: Productos de limpieza e Higiene / Mantenimiento



**Filta Costa Rica**

Contacto: Róger Castro Cordero  
 Cargo: Gerente  
 Email: roger.castro@gofilta.com  
 Teléfono: (506) 2215-0247  
 Sitio web: www.gofilta.com  
 Categoría: Filtración de Aceite Vegetal



**Florex**

Contacto: Julio Rodríguez  
 Cargo: Gerente Comercial  
 Tel: (506) 2447-2323  
 Email: julio.rodriguez@florexcr.com  
 Sitio web: www.florexcr.com  
 Categoría: Limpieza e Higiene



**Fumigadora Truly Nolen**

Contacto: Luis Fernando Brenes  
 Cargo: Jefe de Operaciones  
 Email: luis.fernando@trulynolencr.com  
 Teléfono: (506) 2258-0608 cel 7014-6243  
 Sitio web: www.trulynolencr.com



**German-Tec (Costa Rica) S.A**

Contacto: Mario Lugo  
 Cargo: Gerente de Ventas  
 Email: gerencia.ventas@germantec-cr.com  
 Teléfono: (506) 2220-0303  
 Sitio web: www.germantec-cr.com  
 Categoría: Limpieza e Higiene

**Global Partners**

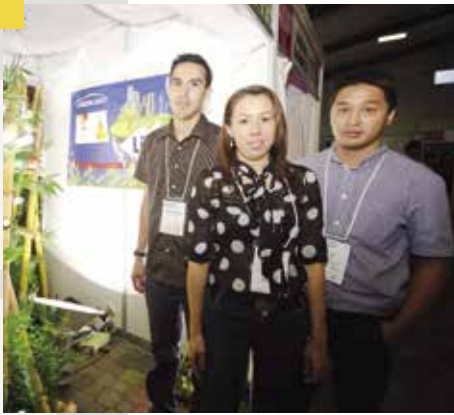
Contacto: Alejandro Hernández  
 Cargo: Gerente de Ventas y Mercadeo  
 Email: alejandro.hernandez@gpartners.com  
 Teléfono: (506) 2293-3896  
 Sitio web: www.gpartners.com  
 Categoría: Foodservice



**Gozaka**

Contacto: Jimmy Arguedas Flatts  
 Cargo: Jefe Mercadeo  
 Email: jarguedas@gozaka.com  
 Teléfono: (506) 2542-2425  
 Sitio web: www.gozaka.com  
 Categoría: Impresos promocionales e industriales, material POP impreso.





**Green Light**

Contacto: Monika Navarro  
Cargo: Asistente de Proyecto  
Email: monika@greenlightcr.com  
Teléfono: (506) 2241-6868  
Sitio web: www.greenlightcr.com  
Categoría: Iluminación



**Grupo Capresso**

Contacto: Christian Bustos  
Cargo: Gerente Comercial  
Tel: (506) 2234-7404  
Email: info@grupocapresso.com  
Sitio web: www.grupocapresso.com  
Categoría: Café y Maquinas de Café



**Grupo CICADEX**

Contacto: Enrique Jiménez  
Cargo: Gerente de Ventas  
Email: ventascorp@cicadex.com  
Teléfono: (506) 2240-3600  
Sitio web: www.cicadex.com  
Categoría: Equipos para gimnasio



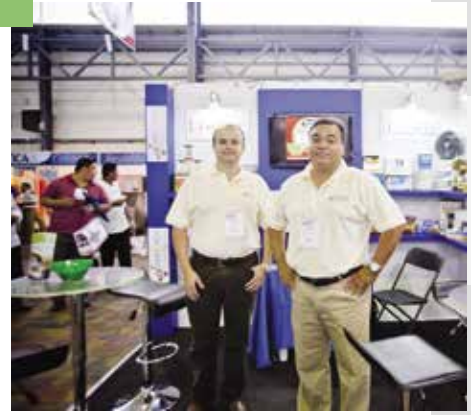
**Grupo Dimmsa**

Contacto: Jose Pablo Garcia  
Cargo: Gerente de Ventas  
Email: jpgarcia@dimmsa.com  
Teléfono: (506) 2258-2244  
Sitio web: www.dimmsa.com  
Categoría: Equipo de Cocina y equipo de lavandería



**Grupo Igloo**

Contacto: Luis René Espinoza Murillo  
Cargo: Gerente Administrativo  
Email: rene.espinoza@purificadoresigloo.com  
Teléfono: (506) 2441-3792  
Sitio web: www.purificadoresigloo.com  
Categoría: Purificadores de agua y maquinas de hielo



**Grupo Inteca / Mercasa**

Contacto: Rolando Salazar  
Cargo: Gerente de Ventas, Mercasa  
Email: rosalar@grupointeca.com  
Teléfono: (506) 7071-3048 / 2217-3761  
Categoría: FoodService



**Grupo Rudelman**

Contacto: Allan Altamirano Q  
Cargo: Gerente de Mercadeo  
Email: aaltamirano@rudelman.com  
Teléfono: (506) 2242-7000  
Sitio web: www.suzuki.cr  
Categoría: Transporte



**GTW**

Contacto: Victor Zumbado / José David Fallas  
Cargo: Gte de Ventas / Gte General  
Email: ventas@gtw.cr  
Teléfono: (506) 2254-8600  
Sitio web: www.gtw.cr  
Categoría: Software y Tecnología



**Java Jig Coffee**

Contacto: Chris Smith  
Cargo: Chief Executive Officer  
Email: chris@javajigcoffee.cr  
Teléfono: (407) 629-0551  
Sitio web: www.javajigcoffee.cr  
Categoría: Café y máquinas de café

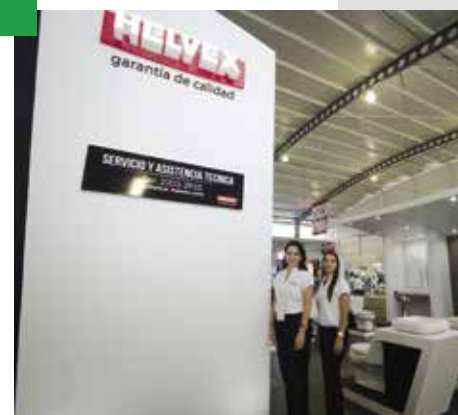




**Helados Malavasi**  
 Contacto: Marco Solís Varela  
 Cargo: Departamento de ventas  
 Email: marco.solis@heladosmalavasi.com  
 Teléfono: (506) 7070-9003  
 Sitio web: www.heladosmalavasi.com  
 Categoría: Alimentos



**Hellenic Designs S.A.**  
 Contacto: Hellen Aguilar  
 Cargo: Directora General  
 Email: info@hellenicdesignscr.com  
 Teléfono: (506) 8354-7000  
 Sitio web: www.hellenicdesignscr.com  
 Categoría: Artículo y Equipo para Hotel y/o Restaurante



**HELVEX**  
 Contacto: Andrés Montes de Oca  
 Cargo: Gerente General  
 Email: andres.montes@helvex.com  
 Teléfono: (506) 2203-2955  
 Sitio web: www.helvex.com.mx  
 Categoría: Grifería, Loza, Productos Institucionales



**Huevos Aviar**  
 Contacto: Sergio Arias M.  
 Cargo: Gerente General  
 Email: sarias@huevosaviar.com  
 Teléfono: (506) 8855-7878  
 Sitio web: www.huevosaviar.com  
 Categoría: Alimentos



**ICAFÉ**  
 Contacto: Evelyn Chacón  
 Cargo: Ejecutiva de Promoción  
 Email: echacon@icafe.cr  
 Teléfono: (506) 2243-7864  
 Sitio web: www.icafe.go.cr  
 Categoría: Café



**ICG Software Costa Rica**  
 Contacto: Arturo Herrera Vieto  
 Cargo: Gerente General  
 Email: khoffmaister@xtekcr.com  
 Teléfono: (506) 2283-1585  
 Sitio web: www.icg.cr  
 Categoría: Software y Tecnología



**Idisa Food Export**  
 Contacto: Ana Laura Madrigal  
 Cargo: Gerente de Marca  
 Email: amadrigal@idisacr.com  
 Teléfono: (506) 2239-3994 / (506) 7014-5346  
 Sitio web: www.idisacr.com  
 Categoría: Importación y distribución de productos de consumo masivo y cuidado personal



**Importaciones Campos Rudin**

Contacto: Gilbert Arias  
Cargo: Jefe ventas  
Email: [ventas@camposrudin.com](mailto:ventas@camposrudin.com)  
Teléfono: (506) 2257-4604  
Sitio web: [www.camposrudin.com](http://www.camposrudin.com)  
Categoría: Artículos de Piscina, mantenimiento



**Importaciones Optima Seguridad, S.A.**

Contacto: Sobeida Ruiz Vindas  
Cargo: Gerente General  
Email: [info@optimaseguridad.com](mailto:info@optimaseguridad.com)  
Teléfono: (506) 2245-0536  
Sitio web: [www.optimaseguridad.com](http://www.optimaseguridad.com)  
Categoría: Seguridad



**Importadora y Distribuidora Ancyfer S.A**

Contacto: Manrique Guerrero  
Cargo: Gerente de Ventas  
Email: [mangupez39@hotmail.com](mailto:mangupez39@hotmail.com)  
Teléfono: (506) 8818-4200  
Sitio web: [www.ancyfer.com](http://www.ancyfer.com)  
Categoría: Alimentos



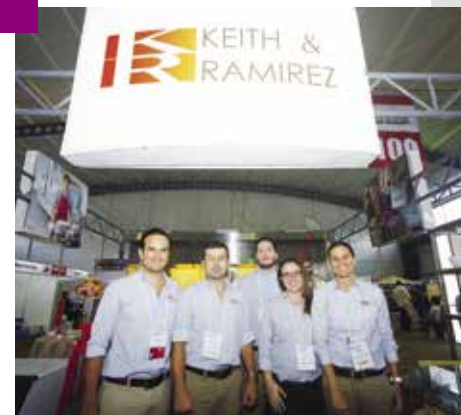
**Juturna Water**

Contacto: Bart Van Stekelenburg / Federico Chacón  
Cargo: Presidente / Ejecutivo de Ventas  
Email: [bart@juturna.com](mailto:bart@juturna.com) / [fchacon@juturna.com](mailto:fchacon@juturna.com)  
Teléfono: (506) 2282-0770  
Sitio web: [www.juturna.com](http://www.juturna.com)  
Categoría: Artículos y Equipo para Hotel y/o Restaurantes



**Kaba Coffee Center**

Contacto: Laura Aguilar Masís  
Cargo: Propietaria  
Email: [laguilar@kabacafecr.com](mailto:laguilar@kabacafecr.com)  
Teléfono: (506) 2261-2124  
Sitio web: [www.kabacafecr.com](http://www.kabacafecr.com)  
Categoría: Consultoría y Capacitación



**Keith & Ramirez Industrial**

Contacto: André Porras  
Cargo: Gerente de Ventas  
Tel: (506) 2223-0111  
Email: [info@kr.co.cr](mailto:info@kr.co.cr)  
Sitio web: [www.kr.co.cr](http://www.kr.co.cr)  
Categoría: Artículos y equipo para cocina



**Kimberly-Clark Professional**

Contacto: Mónica Ureña  
Cargo: Customer Care end User  
Email: [monica.urena@kcc.com](mailto:monica.urena@kcc.com)  
Teléfono: (506) 2298-3183  
Sitio web: [www.kcprofessional.cr](http://www.kcprofessional.cr)  
Categoría: Artículos y equipo para hoteles y/o restaurantes



**La República**

Contacto: Daniel Quirós Retana  
Cargo: Coordinador de Mercadeo  
Email: [dquiros@larepublica.net](mailto:dquiros@larepublica.net)  
Teléfono: (506) 2522-3308  
Sitio web: [www.larepublica.net](http://www.larepublica.net)  
Categoría: Publicaciones





**La Yema Dorada, S.A.**  
 Contacto: Francisco Mesalles Salazar  
 Cargo: Gerente de Ventas  
 Email: fmesalles@yemadorada.com  
 Teléfono: (506)2296-1155  
 Categoría: Alimentos



**Lemen de Costa Rica**  
 Contacto: Rodrigo Monge Phillips  
 Cargo: Director Comercial  
 Email: rmonge@lemencr.com  
 Teléfono: (506) 2545-4529  
 Sitio web: www.lemencr.com  
 Categoría: Distribuidora de productos de limpieza.



**LRS Long Range Systems**  
 Contacto: Lili Barron  
 Cargo: International Managing Director  
 Email: lili@pager.net  
 Teléfono: (469) 341-4137  
 Fax: (214) 716-6565  
 Sitio web: www.pager.net  
 Categoría: Tecnología



**MoB diseño+mobiliario**  
 Stand: 511  
 Contacto: Carlos Meza Rojas  
 Cargo: Gerente General (Diseñador Principal)  
 Email: info@mobmobiliario.com  
 Teléfono: (506) 8979-0930  
 Sitio web: www.mobmobiliario.com  
 Categoría: Muebles, decoración y accesorios



**Multivac**  
 Contacto: Andrea Watson  
 Cargo: Mercadeo  
 Email: andrea.watson@cr.multivac.com  
 Teléfono: (506) 2293-3703  
 Sitio web: www.multivac.com  
 Categoría: Empaques para alimentos



**Novamart Solution SRL.**  
 Contacto: Ing. Azeddine Bouchiha  
 Cargo: Presidente  
 Email: info@novamart.com  
 Teléfono: (506) 2239-3114  
 Sitio web: www.novamart.com  
 Categoría: Artículos y Equipo para Hotel

**OCEANIC FOODS**  
 Cristian Masis  
 cmasis@pmtcr.com  
 Gerente de Ventas  
 Tel: (506) 2249 4858  
 www.oceanicfoods.cr  
 Categoría: alimentos



**Ojeda Centroamérica S.A.**  
 Contacto: Williams Delgado  
 Cargo: Gerente Comercial  
 Email: wdelgado@ojeda.com.mx  
 Teléfono: (506)2589-0971  
 Sitio web: www.ojeda.com.mx  
 Categoría: Refrigeración



**Plex Studio**

Contacto: David Meléndez  
Cargo: Director  
Email: david@plexstudio.com  
Teléfono: (506) 2225-1350  
Sitio web: www.plexstudio.com  
Categoría: Diseño & web



**Pospan de Costa Rica**

Contacto: Randall Chacón  
Cargo: Gerente de ventas  
Email: rchacon@pospan.com  
Teléfono: (506) 2296-2345  
Sitio web: www.pospan.com  
Categoría: Software y Tecnología



**Pradell Mobiliario**

Contacto: Sebastian Dapena  
Cargo: Presidente  
Email: sdapena@pradellmobiliario.com  
Teléfono: (506) 2215-6520  
Url: www.pradellmobiliario.com  
Categoría: Muebles, Decoración y Accesorios



**Pricesmart**

Contacto: Mauricio Gómez / Esteban Fernández Fernández  
Cargo: Country Marketing Manager / Ceam.  
Business Service Regional Manager  
Email: magomez@pricesmart.com / efernandez@pricesmart.com  
Teléfono: (506) 8823-2535 / 8702-8000  
Sitio web: www.pricesmart.com  
Categoría: Alimentos / Bebidas / Artículos y equipos para hoteles y restaurantes



**Procoen**

Contacto: Oscar Soto Ruiz  
Cargo: Gerente General  
Email: osoto@procoen.com  
Teléfono: (506) 8849-9032  
Sitio web: www.procoen.com  
Categoría: Artículos y Equipo para Hotel y/o Restaurantes



**PROLIM**

Contacto: Eduardo González  
Cargo: Servicio al Cliente  
Email: info@prolimcr.com  
Teléfono: (506) 2248-0538  
Sitio web: www.prolimcr.com  
Categoría: Limpieza e Higiene

**PROMED**

Massimo Manzi  
Director Ejecutivo  
director@promedcostarica.com  
Mauricio Salas  
msalas.expovida@gmail.com  
2201-5263 / 8702-5181  
Categoría: servicios de salud



**Queen Sense Sartenes de Marmol**

Contacto: Ronny Araya Loría  
Cargo: Gerente General  
Email: queensensecr@gmail.com  
Teléfono: (506) 8925-0043  
Sitio web: www.queensense.co.cr  
Categoría: Artículos y Equipo para Cocina





**Refrigeración Omega**

Contacto: Jenny Alpizar  
 Cargo: Gerente General  
 Email: jalpizar@refrigeracionomega.com  
 Teléfono: (506) 2282-9086  
 Sitio web: www.refrigeracionomega.com  
 Categoría: Refrigeración



**Representaciones AD**

Contacto: Karol Arias  
 Cargo: Asistente de Gerencia  
 Email: kchaves@representacionesad.com  
 Teléfono: (506) 2520-2575  
 Sitio web: www.representacionesad.com  
 Categoría: Bebidas



**RYR Comercializadora (Ajinomoto)**

Contacto: Victor Solano Asenjo  
 Cargo: Gerente Comercial  
 Email: victor.solano@ryrcomercializadora.com  
 Teléfono: (506) 8832-7340  
 Sitio web: www.ryrcomercializadora.com  
 Categoría: Alimentos



**SCA Consumidor C.A., S.A**

Contacto: Luis Diego Jiménez  
 Cargo: Gerente de Marca TORK C.A.  
 Email: luis.jimenez@sca.com  
 Teléfono: (506) 2201-4424  
 Sitio web: www.sca.com  
 Categoría: Limpieza e Higiene



**Sejim de Centroamérica S.A.**

Contacto: Lic. Warner Segura Jiménez  
 Cargo: Gerente General  
 Email: wsegura@gruposojim.com  
 Teléfono: (506) 2237-4210  
 Sitio web: www.gruposojim.com  
 Categoría: Uniformes



**Sinertech**

Contacto: David Quesada  
 Cargo: Gerente General  
 Email: dquesada@gruposinertech.com  
 Teléfono: (506) 2225-8160  
 Sitio web: www.gruposinertech.com  
 Categoría: Software y Tecnología

**SIP Soluciones de Imagen y Marca**

Contacto: Juan Gabriel Coto  
 Cargo: Director General  
 Email: info@sip-soluciones.net  
 Teléfono: (506) 2537-0002  
 Sitio web: www.sip-soluciones.net  
 Categoría: Artículos Promocionales / Impresión



**Siwo**

Contacto: Francisco Vargas  
 Cargo: Gerente General  
 Email: fvargas@siwo.cr  
 Teléfono: (506) 8868-2828  
 Sitio web: www.siwo.cr  
 Categoría: Marroquinería, productos de cuero y sintético.





**SYG Sistemas de Centroamerica S.A.**

Contacto: Jorge Salas Murillo  
 Cargo: Presidente  
 Email: jorges@sygsistemas.com  
 Teléfono: (506) 2290-1970  
 Sitio web: www.sygsistemas.com  
 Categoría: Software y tecnología



**Soluciones Integrales M**

Contacto: Carlos Hernández M.  
 Cargo: Gerente Comercial.  
 Email: chernandez@grupom.net  
 Teléfono: (506) 4032-4641  
 Línea 800 270 70 70  
 Sitio web: www.solucionesintegralesm.net  
 Categoría: Equipamiento para hoteles



**Southern Champion Tray, LP**

Contacto: Billy Hoover  
 Cargo: Gerente de Ventas-Exportación  
 Email: billy.hoover@sctray.com  
 Teléfono: (423) 643-4160  
 Sitio web: www.sctray.com  
 Categoría: Empaques para Alimentos



**Spanish Royal Teak**

Contacto: Jonathan Mora  
 Cargo: Presidente  
 Email: salesspanishroyalteak@gmail.com  
 Teléfono: (506)2288-1033  
 Sitio web: www.spanishroyalteak.com  
 Categoría: Muebles, decoración y accesorios



**Suple Hoteles y Proyectos**

Contacto: Ana Gabriela Alfaro  
 Cargo: CEO  
 Email: info@suplehoteles.com  
 Teléfono: (506) 2232-3189  
 Sitio web: www.suplehoteles.com  
 Categoría: Muebles, Decoración y Accesorios



**Sur Química S.A.**

Contacto: Gabino González  
 Cargo: Gerente de División de Productos de Limpieza y Protección  
 Email: g.gonzalez.o@gruposur.com  
 Teléfono: (506)2211-3450  
 Sitio web: www.gruposur.com  
 Categoría: Limpieza e Higiene



**T-Y GROUP**

Contacto: Luis Dobry  
 Cargo: Director  
 Email: luis.dobry@t-ygroup.com  
 Teléfono: USA 1-786-800-3453  
 Sitio web: www.t-ygroup.com  
 Categoría: Artículos y Equipo para Hotel



**TERMINIX**

Contacto: Esteban Mora C.  
 Cargo: Ejecutivo de ventas  
 Email: e.mora@terminix.cr  
 Teléfono: (506) 8813-6906  
 Sitio web: www.terminix.com  
 Categoría: Fumigación





**Tharo Saludable**

Contacto: Dr. Rodrigo Gutiérrez Gutiérrez  
 Cargo: Gerente General  
 Email: info@mundoceliacocr.com  
 Teléfono: (506) 2253-2314  
 Sitio web: www.mundoceliacocr.com  
 Categoría: Alimentos



**Thehotelxperts.com**

Contacto: Abraham Badilla M.  
 Cargo: Gerente de Ventas  
 Email: nmanager-crm@thehotelxperts.com  
 Teléfono: (506) 2290-3737  
 Sitio web: www.thehotelxperts.com  
 Categoría: Artículos y equipo para hotel



**Thermosolutions Group S.A.**

Contacto: José Esquivel Chaverri  
 Cargo: Gerente de Exportaciones  
 Email: jesquivel@thermosolutionsgroup.com  
 Teléfono: (506) 8825-6396  
 Sitio web: www.thermosolutionsgroup.com  
 Categoría: Calentadores Solares



**TIPS S.A**

Contacto: Sugey Durán Porras  
 Cargo: Gerente de Ventas  
 Email: sduran@tipscr.com  
 Teléfono: (506)2543-2100  
 Email: www.tipscr.com  
 Categoría: Artículos y Equipo para Cocina



**Total Parts**

Contacto: Javier Quesada  
 Cargo: Gerente de Ventas  
 Email: jquesada@total-parts.com  
 Teléfono: (506) 2296-0107  
 Sitio web: www.totalparts.com  
 Categoría: Aire Acondicionado / Refrigeración



**Vbout**

Contacto: Federico Li  
 Email: felico.li@gmail.com  
 Teléfono: (506) 8856-73-89  
 Categoría: Mercadeo en Redes sociales



**Veevoce**

Contacto: Carla Flores Martínez  
 Cargo: Ejecutiva de Cuentas  
 Email: cflores@chimerahybrid.com  
 Teléfono: (506) 8829-9242  
 Sitio web: www.veevoce.com  
 Categoría: Software y Tecnología



**Veromatic S.A.**

Contacto: Mario López  
 Cargo: Gerente de Ventas  
 Email: m.lopez@veromatic.net  
 Teléfono: (506) 2443-1116  
 Sitio web: www.veromatic.net  
 Categoría: Artículos y equipos para cocina



**Paisarte**

Julieta Jiménez, Socia Propietaria  
 Agnes Balmaceda, Socia Propietaria  
 Correo: paisajismotropical@gmail.com  
 Tel.2203-4311  
 Categoría: Decoración y accesorios para jardines





**Yamuni Mayoreo**

Contacto: Diana Rodríguez Vega  
Cargo: Gerencia de Ventas  
Email: [afernandez@yamuni.com](mailto:afernandez@yamuni.com)  
Teléfono: (506) 2255-2066  
Sitio web: [www.yamuni.com](http://www.yamuni.com)  
Categoría: Artículos y Equipo para Hotel y/o Restaurante



**Saytaxi**

Contacto: David Rochwerger Rosenthal  
Cargo: Presidente  
Email: [info@saytaxi.cr](mailto:info@saytaxi.cr)  
Teléfono: (506) 4001 TAXI (8294)  
Sitio web: [www.saytaxi.cr](http://www.saytaxi.cr)  
Categoría: Despacho inteligente de taxis



**Sibbo Energy**

Contacto: Monzi Figueres Facio  
Cargo: Coordinadora de Mercadeo y Servicio al Cliente  
Email: [mfigueres@siboenergy.com](mailto:mfigueres@siboenergy.com)  
Teléfono: (506) 4001510  
Sitio web: [www.siboenergy.com](http://www.siboenergy.com)  
Categoría: Paneles Solares



**Superior Hotel Bed**

Ville Heikkila  
Presidente  
[ville@rivierahomecenter.com](mailto:ville@rivierahomecenter.com)  
2643-1860  
Categoría: muebles



**Super Pro Fitness Line**

Max Chassoul  
Gerente de ventas  
[mchassoul@d86group.com](mailto:mchassoul@d86group.com)  
tel: (506) 2445-66-68  
Categoría: Equipo para Gimnasios // Bicicletas, motos, equipo fitness y muebles.



**Strauss Water**

Contacto: Sebastián Rodríguez  
Cargo: Gerente General  
Email: [srodriguez@strauss-water.cr](mailto:srodriguez@strauss-water.cr)  
Teléfono: (506) 2220-0290  
Categoría: Dispensadores de agua



**77 Digital**

Jorge Jimenez,  
Director Creativo  
[jjimenez@77digital.com](mailto:jjimenez@77digital.com)  
(506)2204-72-38  
Categoría: Digital Agency | Online Marketing



**Canal Internacional Destinos Tv**

Contacto: Marianela Hernández  
Cargo: Ejecutiva de Cuentas  
Email: [mhernandez@canaldestinostv.com](mailto:mhernandez@canaldestinostv.com)  
Teléfono: (506) 2505-1500  
Categoría: medio de comunicación



**Marex Corporación**

Contacto: Ing Vernon Núñez / Yurimar Garcia  
Cargo: Gerente Comercial / Ejecutiva de Logística  
Email: [vernon@programasparaempresas.com](mailto:vernon@programasparaempresas.com) / [ygarcia@programasparaempresas.com](mailto:ygarcia@programasparaempresas.com)  
Teléfono: (506) 2441-6454 / 2443-7043 / 8380-1634  
Sitio web: [www.programasparaempresas.com](http://www.programasparaempresas.com) / [www.marex.com](http://www.marex.com)  
Categoría: Controles Inteligentes



# EXPHORE

## EXPO-HOTELES Y RESTAURANTES

16, 17 y 18 de Junio, 2015

Centro Eventos Pedregal . Costa Rica

Exhibición y venta de productos y servicios  
para el sector gastronómico y hotelero.



**Reserve su Stand:** Guillermo Rodríguez [guillermo.rodriguez@eka.net](mailto:guillermo.rodriguez@eka.net)

Tel.: (506) 8997-1651 Tel.: (506) 4001-6729

Actividades: Reto Barista, Copa Culinaria, Premio XHR,  
y mucho más... Horario: 11 a.m. a 8 p.m.

Tel.: (506) 4001-6723  
[revistaapetito@ekaconsultores.com](mailto:revistaapetito@ekaconsultores.com)  
[www.exphore.com](http://www.exphore.com)

Organiza:

*Apetito*  
La revista para hoteles y restaurantes

Una producción de EKA  
Consultores Internacional



Revista Apetito  
[@revistaapetito](https://twitter.com/revistaapetito)



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

# EXTRACTOR

## PROFESIONAL DEL HERRUMBRE



**CAMBRO**

LIBÉRESE. SEA PROFESIONAL  
[CAMBRO.COM/PRO](http://CAMBRO.COM/PRO)

Nadie va a la escuela culinaria para raspar viejos, sucios y corroídos estantes. Usted es un profesional, su tiempo y talentos son mucho más valiosos que eso. Con **Camshelving**®, usted le dirá adiós al herrumbre para siempre.

