

# Apetito

La revista para hoteles y restaurantes

## Santos Restaurante

Comida fresca  
como filosofía  
P.26

## La Cerveza artesanal

La tendencia  
que llegó para  
quedarse P.30

**Festival de  
la cerveza  
artesanal**  
P.32

## Hotel Costa Rica:

Patrimonio hacia la modernidad.  
Sandor Tupi, Presidente de Elite  
Hotel & Resorts.  
P.38

**Limpieza extrema**  
en áreas de cocina  
P.40

DESCARGA  
APETITO  
EN VERSIÓN  
DIGITAL



Suscríbase en:  
[www.apetitoenlinea.com](http://www.apetitoenlinea.com)  
Nº 115  
Agosto-Septiembre 2015

 /Revista Apetito

**EXPHO|RE**  
EXPO PARA HOTELES Y RESTAURANTES

31 de Mayo, 1 y 2 de Junio 2016  
[www.exphore.com](http://www.exphore.com)

**CORREOS**  
DE COSTA RICA

PORTE PAGADO  
PORTE PAYÉ **PERMISO Nº 130**



Hacemos tu vida más simple dejando la menor huella ecológica



Cuanto más conocemos tus necesidades más soluciones podemos ofrecerte

Nunca **usar servilletas,**  
**fue tan económico,** nunca.  
Acepte el reto y ahorre  
la prueba es **GRATIS!**



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



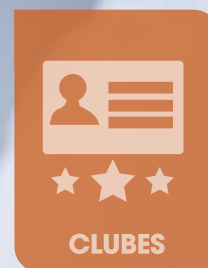
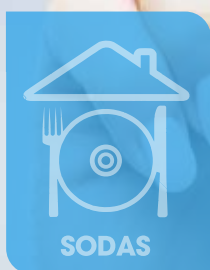
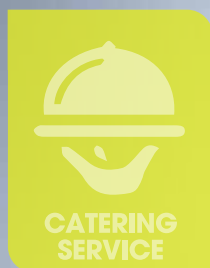
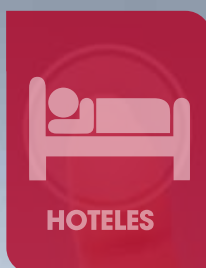
# ¿Listos para el 2016?

## EXP | HO | RE

### EXPO PARA HOTELES Y RESTAURANTES

SUPERMERCADOS • CATERING SERVICE

SODAS • PANADERÍAS • CLUBES



# 31 de Mayo, 1 y 2 de Junio, 2016

## Eventos Pedregal

El evento donde encontrará productos y servicios para su negocio,  
podrá actualizarse, capacitarse y lograr contactos nuevos.

Regístrese desde ahora para recibir su entrada  
gratis e información sobre la feria en:

[www.exphore.com/entrada](http://www.exphore.com/entrada)



Reserve su stand:  
Guillermo Rodríguez,  
guillermo.rodriguez@eka.net  
Tel.: (506) 8997-1651  
Tel.: (506) 4001-6729

Organiza:  
*Apetito*  
La revista para hoteles y restaurantes



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

## Comercio

Con preocupación se reciben las noticias que limitan de una u otra forma el comercio. Tanto el que yo pueda comprar aquí o allá, como el que pueda comprar aguacates de México o carne de Chile debería ser un derecho de libre comercio. Sin embargo el estado, a veces sin saber lo que hace, o peor aún, conociendo las consecuencias, decide proteger a un pequeño grupo de hacendados que tienen suficiente galillo para impedir el libre comercio en uno u otro bien.

Así nos vemos afectados todos, y queda la sensación de que elegimos gobernantes para que cuidaran los intereses de unos pocos, cercanos al poder o tan ruidosos que logran con su berrinche perjudicarnos a todos a favor de su grupito.

Como sabíamos que los carteles tenían acceso al poder y a la influencia tomamos el camino de firmar acuerdos comerciales que impidiera el uso de aranceles para perjudicar el libre flujo de bienes. Pero hemos visto en estos últimos días que se ha recurrido a medidas sanitarias para impedir el comercio.

Lastima que no tengamos gobernantes que puedan comprarse un pleito, aunque sea por unos días, y que prefieren ceder el bien común por el bien de los hacendados de ahora.

Que disfruten de esta edición, y no pierdan la fe, ya que el tiempo pasa y los tiempos cambian.

# Contenido

## 8. cartas

### Aperitivos

9. Aperitivos en línea
10. Productos nuevos.
11. Segundo Muelle: De fresca garantizada
12. González Byass es liderazgo vinícola
13. Flor de Caña: el alma del Macuá
14. Hotel se renueva con energía fotovoltaica
15. Clark Jiménez el mejor bartender de Costa Rica
16. Con 1800 kilos mensuales de carne importada/ Con mucha carga
17. Crecimiento con tradición
18. Beer Factory se expande a lo grande
19. Saretto en renovación
20. ¿Qué debe tener un proveedor de McDonald's?
21. Termatalia: Por posicionar Costa Rica en turismo de bienestar
22. Completando la experiencia de compra/ En expansión el modelo de Mexican grill -estilo franquicia
23. Los 3 consejos claves para tener un bar exitoso
24. Con las más finas recetas de la pastelería francesa/ Innovación tecnológica a bordo
25. Viña San Pedro, Vinos que sorprenden al paladar

### Gastronomía

26. Santos Restaurante: Comida fresca como filosofía
28. La Cerveza artesanal: La tendencia que llegó para quedarse
30. Festival de la cerveza artesanal 2015. Directorio de expositores

## 35. Expo Vino

Los nuevos vinos de Delika

### Hotelería

38. Hotel Costa Rica. Patrimonio hacia la modernidad

## 40. Especial de limpieza

- Limpieza extrema en áreas de cocina
41. Taco Bar: Con fuerza a profundidad
  42. Comedor industrial SAMTEC: Donde la inocuidad del lugar debe ser óptima
  43. Chancay: Cumpliendo el check list al pie de la letra
  44. Vino Mundo: Con productos 100% aliados
  45. Saúl Bistró: Minuciosos al extremo

## De compras

48. Salud, ambiente y limpieza: La apuesta de Florex
49. Experiencias negativas en los baños. Lo que impide a los clientes regresar a un restaurante.
50. Seven Suite: Una plataforma digital de soluciones totales



*Belca*

FOODSERVICE

# ¿Calidad en las habitaciones?

Nosotros le ayudamos a conseguirlo

Variedad en productos de limpieza profunda  
para habitaciones,  
áreas comunes y recreativas.

**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

## Vamos a conocer la tendencia del nuevo turista

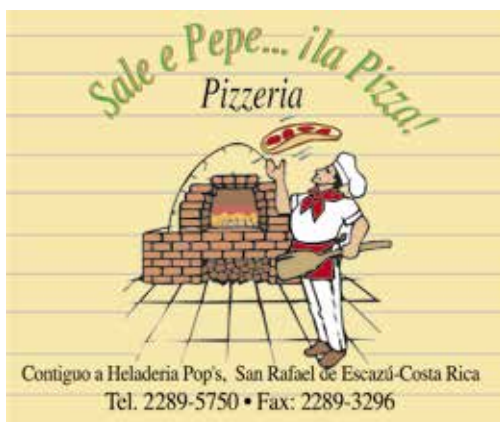
Recibir una invitación a la feria anfitriona del congreso internacional del agua, en la ciudad Gallega de Ourense, a desarrollarse durante el mes de Setiembre es todo un honor; imposible de rechazar. Porque la participación más que una experiencia está cargada de capacitación.

Esto en una cita que promete consolidarse como centro de capacitación termal a nivel mundial, en la tendencia de bienestar y salud, y lo mejor es tener la oportunidad de conocer directamente lo que busca el nuevo turista, que precisamente es en esa área.

Ahí estarán presentando los principales destinos del mundo que incluyen turismo termal, y cómo han logrado posicionarse ellos y hasta los bares y restaurantes que han incluido, por ejemplo, menús de aguas en sus establecimientos.

El evento reunirá a expertos procedentes de distintos países, lo que servirá, según los organizadores, para poner en común las experiencias y proyectos que se están llevando a cabo tanto en Europa como en América Latina y Asia.

Así que esté atento porque este evento pretende consolidarse como puente termal entre Europa y América para reforzar el intercambio de turistas. Al regreso les cuento...



### **Presidente**

Karl Hempel Nanne  
karl@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  
iranias@ekaconsultores.com

### **Directora eventos**

Silvia Zúñiga  
silvia@ekaconsultores.com

### **Colaboradores**

Melvin Molina  
Yajaira Chung

### **Fotografía de portada**

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

**SEVEN**  
FRONT DESK  
VERSIÓN 5.0

Ahora puede llevar todo el control de las reservaciones y la recepción de su hotel de una manera más fácil.

Una solución inteligente que permite:  
CHECK-IN, INFORMES  
Y PLANTILLAS DE TARIFAS

PLATAFORMA WEB  
COMPATIBLE CON TABLETS  
COMPATIBLE CON MAC

NET  
ASPnet SQL Server

Solicite una cita de negocios a:

**Jorge Bonilla**  
jorge@mysevensuite.com  
Skype: jorge-bonilla  
Tel: (506) 2240-6585  
Móbil: (506) 8381-4242  
www.mysevensuite.com

**JOPCO**

ARTÍCULOS  
PARA HOTELES Y  
RESTAURANTES

www.jopco.net

Todo en utensilios

**winco**

Tels. (506) 2215-3545 • Fax: (506) 2213-7583  
Guachipelín, Escazú.  
info@jopco.net • www.jopco.net

Italian passion from  
the vineyard to the glass.

*Francesco Zonin*

Distribuidor exclusivo

**euroalimentos**

Tel : 2215-2380 / Fax: 2215-2364  
www.euroalimentoscr.com

f Euroalimentos

**ZONIN**  
VINTNERS SINCE 1821

www.zonin.it

VALPOLICELLA  
RIPASSO  
SUPERIORE  
ZONIN

# Anúnciense en *Apetito* y reserve su stand en *Exphore 2016*



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



## 14.242

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

## Suscríbase

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

## Cartas

### Chef Sergio Díaz ganador Copa Culinaria

En la nota "La Copa Culinaria de las Américas 2015 eligió a los mejores chefs de la región" publicada en la edición *Apetito* 115, se consignó que el chef Sergio Díaz empató en el primer lugar de la categoría Senior Individual.

Aclaramos que el chef Sergio Díaz, fue elegido como el ganador absoluto de la categoría Senior Individual de la Copa Culinaria de las Américas 2015 y no como se publicó.

Yajaira Chung  
Periodista  
[yajaira@ekaconsultores.com](mailto:yajaira@ekaconsultores.com)

### Soluciones de energía

Somos una empresa con más de 29 años en el mercado nacional, ofreciendo soluciones de ahorro de energía con tecnología fotovoltaica para bajar la factura eléctrica y calentamiento de agua, tanto residencia como comercial.

Los invito a visitar nuestro face: [heliotek.solar.cr](http://heliotek.solar.cr)  
Jorge Quesada Monge

### Productos Congelados

Estoy interesada en la gama de productos congelados que ofrezca el mercado para venderlos en mi negocio. Agradecería si pueden enviar información a mi correo [liz.cordero28@hotmail.com](mailto:liz.cordero28@hotmail.com)

### Proyecto regional

Me gustaría que conversemos para apoyarnos a nivel regional, donde incluyamos hoteles y restaurantes de cada país. Actualmente manejo la mejor revista y guía gastronómica de Guatemala, "GuateDining" pero me gustaría que desarrollemos en conjunto algo más regional, Quedó atento a sus noticias.

Douglas Herrera

Respuesta:  
Le estaremos contactando

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





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

## Turismo

### WestJet incursiona con nuevas operaciones a San José y Liberia

La aerolínea canadiense Westjet anunció la incorporación de dos nuevos vuelos al país. Se trata de la nueva ruta entre Toronto- San José, la cual se realizará dos veces por semana (martes y domingo) en un avión Boeing 737-700 con capacidad para 136 pasajeros. Este vuelo se efectuará desde el 15 de diciembre del presente año al 26 de abril del 2016.

### Expourense y Termatalia, en alianza con CACORE para posicionar Costa Rica en turismo de salud y bienestar

Alejandro Rubín Carballo, Director General de Expourense y de la feria internacional del turismo Termal, salud y bienestar Termatalia, visitó Costa Rica para fortalecer una alianza importante con la Cámara Costarricense de Restaurantes (CACORE).

## Hotelería

### Las propiedades de JW Marriott del Caribe y América Latina celebran sus talentos culinarios

Acogiendo su pasión por la gastronomía, las propiedades de JW Marriott del Caribe y América Latina lanzaron la serie La Mesa del Chef (The Chef's Table) presentada en YouTube, las cuales protagonizan platos insignias y locales, así como también las técnicas de chefs de formación clásica de las propiedades de JW Marriott en Lima, Cancún, Santo Domingo, Bogotá, Cuzco y Río de Janeiro.

### Four Seasons Costa Rica enfocados totalmente en la sostenibilidad

En su compromiso por mantener un desarrollo sostenible y en armonía con la naturaleza, Four Seasons Costa Rica se caracteriza por promover acciones verdes en tres áreas de impacto: conservación del medio ambiente y reciclaje en sus operaciones, oferta culinaria local y orgánica, y campo de golf sustentable.

En todas estas acciones, sus huéspedes forman parte activa en su compromiso por mantener, sostener y reestablecer la belleza del lugar al proteger la selva y la costa.

## Gastronomía

### Outback celebra 14 años en Costa Rica con 21 nuevos platillos

Al celebrar 14 años de estar en el país, el restaurante Outback -ubicado en Plaza Itskatzú- apuesta por lograr un mayor crecimiento en el mercado costarricense con distintas estrategias incluyendo un nuevo programa de lealtad y ciertos cambios en su menú, que prometen captar la atención de nuevos clientes y mantener el interés que ha gestado en sus consumidores regulares durante los últimos años.

Para el 2015 la franquicia reporta un crecimiento del 15% si se compara con el mismo periodo del año anterior.

### Novedosa propuesta gastronómica en el Sheraton

El restaurante Lucky's by Rausch del Grand Casino Escazú estrenó una nueva propuesta gastronómica la cual incorpora platillos que combinan la exquisita cocina de autor a cargo del reconocido chef Jorge Rausch, con precios accesibles para todo el público.

"Este lanzamiento corresponde a una de las medidas que estamos ejecutando para posicionarlos como un centro de diversión integral en el cual los clientes puedan disfrutar de deliciosos platillos, juegos de azar, eventos y música en vivo" aseguró Johnathan Raineau, presidente del Grand Casino Escazú.



**Bebidas a temperatura**

El equipo se llama Back Bar doble temperatura, es marca Fagor, el código es FBB-59G-DT, este permite mantener en la puerta de la izquierda bebidas a una temperatura baja (cerveza, vino blanco, refrescos y otros) y en la puerta de la derecha vino tinto a otra temperatura más alta, los dos compartimentos son independientes y son controlados por Controladores Digitales independientes.

**Distribuye Jopco**

**Tel: (506) 2215-35-45**



**Tequila extra añejo**

Ubicado en el nicho de "100% Blue Agave Ultra Premium" por encima de los tequila "Premium". Aha Toro se elabora en un proceso se tarda 10 años para que los agaves azules lleguen a su plena madurez y dar paso a un delicado proceso de cocimiento, extracción de mieles, fermentación, destilación y luego sus años de añejamiento hasta que AHA Toro llegue a su culminación.

**Distribuye Alpiste**

**Tel: 506) 2215-3300**



**¡Nunca se imaginó un horno así!**

El extraordinario horno para pizza Fire de sobre mesa es eléctrico de bajo consumo, no requiere ventilación ni campana de extracción, se ajusta a pizzas gruesas o delgadas de hasta 14", trae convertidor catalítico integrado, control de temperatura independiente en la parte superior e inferior y 6 programas para diferentes tiempos de cocción. Produce hasta 40 pizzas por hora, es muy sencillo de utilizar y fácil de programar; logra total consistencia en los productos y acabado de pizza artesanal.

**Distribuye Keith & Ramírez**

**Tel: (506) 2223 0111, info@kr.co.cr**



**De policarbonato**

Gran variedad de artículos, como novedad, en una amplia línea de productos de policarbonato que se destacan por su excelente calidad y durabilidad, además de su elegancia por su similitud al vidrio.

**Distribuye Tips**

**Tel: (506) 2543-2100**



**Super Bock cervezas de Portugal**

La compañía SABOR DE PORTUGAL presenta sus 3 cervezas disponibles ya en el país

**SUPER BOCK ORIGINAL 330ml**

**SUPER BOCK GREEN 330 ML**

**SUPER BOCK STOUT 330 ml**

**Distribuye Sabor de Portugal**

**Tel oficina- 4030-7549**



**Lágrimas de María**

Es vino de la Rioja, de bodegas patrocinio. Su etiqueta está escrita en braille. Ofrecen el crianza 2012 100% tempranillo. Grado Alcoholic 14%

**Distribuye: Vinalti cr Tel: (506)5011-1133**

# Segundo Muelle

## De frescura garantizada

Como toda una experiencia llena de frescura, se puede describir a la gastronomía peruana que trajo la Franquicia internacional Segundo Muelle a Costa Rica.

En apenas dos meses que tienen de estar en el país, se han ganado a gran cantidad de comensales. Eso a punta de sabores, prueba de ello, por ejemplo, los más de 2500 ceviches vendidos en el primer mes, quizás por lo exclusivo de su elaboración, ya que cuentan con un chef especializado en ceviches que lo prepara en el momento. De aquí resalta el de "tres ajíes", hecho además con una mixtura de mariscos y pescado.

Con cócteles exclusivos, vinos de diversas partes del mundo, varios piscos, así como un pisco sour original, preparado con una mezcla especial de limones para llegarle al sabor típico peruano, han logrado resaltar. Y hasta ganaron el concurso nacional del Grand Marnier.

De acuerdo con Juan Pablo Montalvo, Gerente General de Segundo Muelle en Costa Rica, en Lima cuentan con un muy buen grupo de chefs que constantemente están innovando con recetas novedosas para toda la franquicia y precisamente eso lo ofrecen en el país. Ellos cuentan con 2 chef traídos exclusivamente de Perú además de un equipo de cocina compuesto por 19 personas.

Segundo Muelle está cumpliendo 20 años de consolidar restaurantes en destinos tan variados como: Panamá, Ecuador, España y Estados Unidos. Actualmente, está en negociaciones para llevar sus operaciones a otros mercados en Brasil y Chile y, además, no descarta la apertura de otros restaurantes en Costa Rica en un corto período.

**Segundo Muelle Tel: (506) 4020-3131**



De acuerdo con el Gerente de Segundo Muelle Costa Rica, los proveedores que tienen son 100% nacionales.



Tiradito de pescado a la huanca



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.

**SG**  
SISTEMAS

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

# González Byass es liderazgo vinícola



Antonio González Palacios, Regional Área Manager de González Byass caracterizó cada vino de esta bodega como los más versátiles

Tío Pepe, Beronia, Vilamau, Altozano, son vinos elaborados en bodegas españolas con denominación de origen de Rioja, Rueda, Cava, Vinos de la Tierra de Castilla, Somontano, Vinos de la Tierra de Cádiz y de Jérez, los cuales tienen características especiales en su elaboración y presentan mucha versatilidad.

Antonio González Palacios, Regional Área Manager de González Byass visitó Costa Rica, realizó capacitaciones y dirigió un Wine dinner para relanzar estas marcas en Costa Rica, distribuidas por la empresa Ciamesa.

Destacaron los vinos Beronia, los cuales son de la zona de la Rioja, así como las variedades de uva con las que trabaja la bodega son las autorizadas en la D.O.C Rioja, encontrándose Tempranillo (90%), Graciano (3%), Mazuelo (3%) y Viura (4%).

Mientras que Beronia fiel a la tradición elabora una línea clásica de vinos finos y equilibrados: crianza, reserva, gran reserva y un Viura joven.

Llama la atención que, el 95% de los vinos de Beronia son tintos, con vocación de realizar largas crianzas en barricas de roble americano. Y una selecta partida de barricas, donde reposan los mejores vinos, son mixtas, con las tapas de roble francés y las duelas de roble americano, para aportar al vino una mayor complejidad en sensaciones.

Resalta el Crianza color rojo rubí, con aromas a bosque, fresa, frambuesa, bien estructurado y de buen equilibrio entre fruta y madera. Mientras que el reserva, con ligeros tonos ocres, aromas a frutas silvestres es suave en boca, complejo con matices de frutas maduras.

Ambos vinos muy versátiles para acompañar y muy conquistadores al paladar.

**Ciamesa Tel: (506) 2436-7000**

An advertisement for ANCYFER Oriental Products and Food Service. The background is yellow with a red border. On the left, it says 'Nuevos Productos Orientales'. In the center, there is a logo for ANCYFER 大華貿易公司 and the text 'Productos Orientales'. Below the logo, it lists 'Edamame frijol de soja', 'Tacos chinos', 'Salsa Tailandesa', and 'y muchos más productos orientales...'. On the right, it says 'Alimentos y utensilios para Food Service'. At the bottom, there are five images of products: a small bottle of sauce, a bottle of soy sauce, a package of edamame, a package of rice, and a package of edamame. At the bottom, there is contact information: 'Tel: 2256-8106 • Fax: 2223-3082 • www.ancyfer.com • E-mail: ancyfer@ice.co.cr' and '100m este y 50m sur del AYA, Paseo de los Estudiantes'.



## Flor de Caña: el alma del Macuá

Macuá es el nuevo cóctel inspirado en la frescura y en una combinación de ingredientes, elaborado con Ron Flor de Caña.

Kbaña Classic será en todas sus sedes la casa de este cóctel, creado a través de un concurso en el 2006 en Nicaragua. Su nombre, significa "nido" que pertenece a las golondrinas.

Dice la leyenda que si encontrás el nido del pájaro, tomás una pluma y se lo das a la pareja amada en una pócima, esa persona quedará enamorada para el resto de la vida.

Ingredientes como jugo de guayaba, jugo de naranja, jugo de naranja y por supuesto, Flor de Caña Extra seco 7 años lo componen, dando como resultado una bebida sin igual.

Este cóctel, que desde ahora podrá disfrutarse en Costa Rica se sirve en un vaso alto tipo collins y se adorna con una rodaja de naranja y cereza verde, es simplemente delicioso.

### Sobre Kbaña Classic

Esta es una empresa de capital cien por ciento costarricense. Iniciaron sus operaciones hace 20 años en Zapote, siendo uno de los pioneros en ofrecer a sus nuestros clientes música en video en un lugar cálido y acogedor a base de texturas de madera y ladrillo.

Hoy en día cuentan con 6 establecimientos en el Gran área Metropolitana. En su menú cuentan con alrededor de 70 platillos nacionales e internacionales y variedad de bebidas y cócteles.

Su objetivo siempre ofrecerle a los clientes un momento diferente y muy agradable durante su estancia en las Kbañas.

**Kbaña Classic Tel: (506) 2253-4512**

**KEITH &  
RAMIREZ**  
industrial

Su éxito, nuestra motivación.



Food Service and  
Food Retail



Menaje



Mobiliario



Lavandería y  
Limpieza

Además ofrecemos:

- Servicio técnico
- Repuestos
- Capacitación

Cotice con nosotros:

[www.kr.co.cr](http://www.kr.co.cr)

[f / krindustrial](https://www.facebook.com/krindustrial)



Paneles Solares. Foto tomada de Audivisual Cañas



Sr. Juan Carlos Corrales, Gerente General a.i. del Banco Nacional, Sr. Randall Porras, Gerente de Hotel Caña Brava y Sr. Jorge Aguero, Director General de Crédito del Banco Nacional

## Hotel se renueva con energía fotovoltaica

La energía del sol se ha convertido en la principal aliada del Hotel Caña Brava, ubicado en Cañas, Guanacaste. Ahí más de 450 paneles ubicados en el techo del hotel convierten los rayos solares en casi 20 mil KW hora por mes, suficientes para cubrir el 100% de las necesidades del negocio.

Las 31 habitaciones, el restaurante, piscina y otras áreas funcionan con la energía fotovoltaica, también conocida como energía solar; esto significa que la factura eléctrica se redujo de más de 2 millones de colones a solo 50 mil, de la tarifa básica que cobra el Instituto Costarricense de Electricidad a industrias.

Randall Porras es el dueño y Gerente General del hotel Caña Brava y desde muy joven ha estado vinculado al negocio hotelero, con muy poco conocimiento del tema de la generación de energía solar pero con la innovación como uno de sus valores, él buscó asesoría técnica y financiera para poder lograr que su hotel funcione al 100% con energía limpia. El respaldo técnico lo solucionó con Enertiva, empresa de ingeniería y el soporte económico con el Banco Nacional.

Con una inversión de más de USD \$300 mil, el Banco Nacional financia en su totalidad este proyecto de energía

solar “Nos sentimos muy orgullosos de ver el sistema instalado y en funcionamiento, este el primer proyecto grande de este tipo, en el ámbito hotelero, que financia el Banco Nacional y responde a nuestra política de Responsabilidad Social de protección al medio ambiente”, indicó Juan Carlos Corrales, Gerente a.i. de la institución.



Sr. Randall Porras, Gerente y Propietario del Hotel Caña Brava

**Hotel Caña Brava Tel: (506) 2669-1294**

# ¡Solo cortar y servir!

Salami Ahumado siempre listo



“Tasting the good life”



¡También es perfecto en rodajas para un sandwich!

Contáctenos al 2239-1019 | [servicioalcliente@delika.cr](mailto:servicioalcliente@delika.cr) | [www.delika.cr](http://www.delika.cr) | [f/delikacr](https://www.facebook.com/delikacr)

Visítenos en Radial Santa Ana-Belén, después del Puente del Río Virilla, 100m al Norte y 400m Oeste. Ofibodegas del Oeste, Bodega No. 53



Los favoritos de Clark: el Tanqueray 10 y el Johnny Walker, cualquiera del portafolio.

## Clark Jiménez el mejor bartender de Costa Rica

Worldclass COMPETITION eligió al mejor bartender de Costa Rica. Clark Jiménez del Hotel Andaz Papagayo.

Clark tiene 34 años, y acumula una experiencia de 7 años de trabajo en el área de alimentos y bebidas, 5 como bartender y 2 como mixólogo.

Detrás de la barra Clark descubre que eso es lo suyo, porque crear, inventar y cruzar retos siempre ha sido parte de su forma de ser. "Las técnicas, las creaciones de cócteles, todo eso me apasiona", comentó.

La selección del licor es sumamente importante, según Clark, debe ser de muy buena calidad, porque es el ingrediente principal de gran apoyo en la creación de cualquier cóctel, aporta aromas, sabores, texturas como tal "

no es lo mismo tener una manzana fresca para hacer un pie", explicó Jiménez.

Y es que, esos factores son los que resaltan al ganador del World Class Costa Rica, además como dice él, hacer click con las personas cuando se está detrás de la barra es primordial. Los favoritos de Clark: el Tanqueray 10 y el Johnny Walker.

El panel de jueces expertos en la industria que tuvieron a su cargo la ardua tarea de evaluar a los 10 competidores nacionales estuvo compuesto por: Paulo Figueiredo, reconocido mixólogo internacional y Embajador Regional de DIAGEO Reserve; Fernando Rodríguez, Ganador de Worldclass 2014; y Fernando Obando, reconocido Chef.

Siempre existe algo para celebrar...

ANDRÉ

VINO ESPUMANTE

Moscato • Brut • Rosé

Serie de vinos espumantes especialmente diseñados para realzar eventos especiales, fiestas y cocteles o simplemente disfrutar.



Tel: 2239-1019 • Fax: 2239-1514 • info@divino.cr • /divinocr • www.delika.cr

El abuso del licor es nocivo para la salud, DPS-459-2015

## Con 1800 kilos mensuales de carne importada

Smashburger es sinónimo de hamburguesas y algo más. Todo muy a lo gourmet. Porque sus acompañamientos son de exclusividad en lo que resaltan los peajibayes, hongos y hasta el camote.

Vivir la experiencia es comprobar que en Smashburger nada es ni tradicional ni mucho menos regular. Y aunque los precios se elevan al doble sobre otros restaurantes de comida rápida, el consumo en este negocio ha ido en crecimiento. Tanto así que, ya se proyectan en el crecimiento del lugar.

Luis Diego Peralta, Gerente de marca de Smashburger, comentó que ellos cuentan con una red de proveedores nacionales altamente reconocidos que cumplen con los altos estándares de calidad que la marca exige, tales como: Mayca, Pipasa, Fresquita, Panifresh, Laboratorios Griffith, Florida Bebidas, entre otros.

Sin embargo la carne que utilizan es Angus certificada, de lo que importan un aproximado de 1800 kilos mensuales. Además de importar también: el pan, quesos, papas, entre otros.

Ellos tienen diversos tipos de hamburguesas en el menú, desde la Costa Rica: con chorizo en lonjas, queso Turrialba al grill, frijoles molidos, papitas tostadas y mayonesa, y otras 9 más, hasta la opción vegetariana, Spicy Veggie Black Bean, que tiene una torta a base de frijol negro, acompañada de jalapeños, guacamole, queso Pepper Jack, lechuga, tomate, cebolla y mayonesa chipotle.

**Smashburger: (506) 2519-9575**



Todas las hamburguesas se pueden disfrutar con carne o pollo, con el tipo de pan de preferencia, ofrecen el Classic Egg, Chipotle e Integral, así como la opción sin pan. Además, a los comensales de realizar sus propias creaciones.



El alquiler de las torres se pueden acordar ya sea por evento o por mes

## Con mucha carga

¿Qué le parece tener en su negocio una torre propia de carga para móviles. Dónde usted le presta una batería a sus clientes con 6 cables diversos que se ajustan a cualquier aparato, pero para un uso interno mientras consume en su establecimiento?

Con el i2go Power Station esto es posible, además como característica importante reduce el tiempo de carga, así como el robo de las baterías, ya que solamente funcionan en la torre, es decir si se las llevan pierde valor.

Con cables cortos, una conexión especial solamente para el sistema de las torres, en una hora y media se logran cargas totales. Y hasta las baterías se pueden personalizar con los logos del negocio,

i2go entró al mercado hace tres meses y el lanzamiento oficial del Power Station se hizo en el Hard Rock Café, quienes alquilan las torres como un valor agregado para sus clientes.

De acuerdo con Paulo Vargas, Gerente General, ellos se dieron cuenta que el celular gasta más batería al conectarse a una red, baja la calidad de las baterías, y por esa situación se dieron cuenta que necesitaban desarrollar algún sistema, por lo que empezaron a buscar productos que se adaptaran al mercado.

**i2go Tel: (506) 7102-0511**





# Crecimiento con tradición

“Nuestra vida es poder satisfacer al cliente, mantener siempre el sabor por muchos años”. Así inició nuestra conversación Antonella Giacomini, Gerente de innovación y desarrollo de la pastelería más antigua del país, pues desde 1956 ha logrado satisfacer paladares. A punta de recetas familiares, llenas de tradición.

Precisamente es el factor que los llevó a posicionarse y a crecer con sus productos, tan únicos en formas y sabores, que de una venta de paso los hizo crear cafeterías tipo restaurante, con ampliaciones de menús hasta de almuerzo, de especialidad para necesidades gluten free y hasta para diabéticos.

Con un alrededor de 500 productos diferentes, de los que resaltan las galletas herradura, de las que se venden en promedio por día, solo en el local de los Yoses un alrededor de dos kilos, 50 arrollados de mazapán, 22 porciones de selva negra y un promedio de 6 queques enteros de selva negra.

Importante mencionar que, la empresa fusionó sus cocinas en su histórico local en Los Yoses, con la intención de concentrar la elaboración de cada producto bajo los mismos estándares de calidad y respetando la herencia de sus fundadores.

Con la intención de satisfacer la demanda de sus clientes en Heredia y el este de la capital, Pastelería y Chocolatería Giacomini abrió dos nuevos locales, ubicados concretamente en Momentum Pinares en Curridabat y San Francisco de Heredia.

**Giacomini Tel: (506) 2224-3463**



Antonella Giacomini, explica que esta expansión forma parte del proyecto de fortalecimiento de la Pastelería iniciado desde octubre de 2014, el cual tiene el objetivo de dar continuidad y fortalecer el legado de la misma.



## 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 567.000 instalaciones exitosas
- La única solución que integra software y hardware Micros
  - 100% garantizado
- Soporte 24/7 los 365 días al año

**Tel: (506) 2296-2345 | [frojas@pospan.com](mailto:frojas@pospan.com) | [www.pospan.com](http://www.pospan.com) | [www.micros.com](http://www.micros.com)**

# Beer Factory se expande a lo grande

La Cerveza Escalante llegó a los Automercado y a las tiendas de conveniencia Vindi. Para el mes de Setiembre, Beer Factory estará inaugurando en Avenida Escazú el segundo Restaurante y la Beer Store, en dos locales completamente separados. También se preparan para trasladar la fábrica a Heredia, en un establecimiento de 300m<sup>2</sup>, porque en dos años y medio que tienen de existir, se vieron obligados a expandir sus operaciones.

La clave, se puede percibir que ha sido la cerveza Escalante que producen con 5 malts diferentes, pensando en una red ale clásica, con sabor a frutos rojos, que acentúa lo tostado al final. "El consumidor tico está acostumbrado a una cerveza neutra y comienza a experimentar con lo artesanal, así como no quisimos irnos a los extremos con sabores extraños o aromas fuertes", comentó Zuluaga.

De acuerdo con Jaime Zuluaga Vargas, Gerente de operaciones de Beer Factory, además del menú especial que diseñaron en el restaurante y la tienda que integraron, la idea es llegar a producir 30 mil botellas al mes con el nuevo equipo que adquirieron, y duplicarlo a 60 mil.

Además, los artículos cerveceros, la ropa, los accesorios alusivos a la cerveza, diversidad de juegos, libros, pantuflas, sombreros y hasta relojes se podrán adquirir en un local exclusivo, junto con cervezas únicas de diversas partes del mundo, ya que los propietarios de Beer Factory se propusieron viajar cada 15 días fuera del país en la búsqueda de novedades únicas para ofrecer a los verdaderos amantes de lo artesanal, todo sobre cerveza en la tienda.

**Beer Factory Tel: (506) 2234-2644**



El crecimiento en Beer Factory ha sido grande, porque ellos iniciaron produciendo 320 botellas al mes, actualmente elaboran 8 mil, de lo que se consume un alrededor de 4 mil mensuales en el restaurante.

## LINEA PREMIUM DE EQUIPOS INDUSTRIALES

FABRICAMOS E IMPORTAMOS EQUIPOS Y UTENSILIOS

**Veromatic**  
*es calidad*



Tel: 2443-1116 / [ventas@veromatic.net](mailto:ventas@veromatic.net) / [www.veromatic.net](http://www.veromatic.net)



Como parte de los objetivos estratégicos del Grupo Empresarial de Supermercados (GESSA), que busca la renovación y mejora de la propuesta valor de cada una de sus marcas, se está llevando a cabo un fuerte y agresivo plan de renovación

## Saretto en renovación

Una nueva experiencia de compra al gusto de los clientes, a través de productos diferenciadores. Más de 2000 productos importados, una exclusiva cava de vinos y licores, cervezas que solamente se pueden encontrar en Saretto es parte de la renovación de este lugar.

Gessa está llevando a cabo un fuerte y agresivo plan de renovación de sus distintas unidades de negocio a lo largo de todo el país, en donde se concluyó exitosamente la renovación de la propuesta de valor de su supermercado Saretto.

Saretto es un supermercado que cuenta con una antigüedad trascendental en la zona de Escazú. Actualmente alberga un espacio de más de 2000 m<sup>2</sup>, para brindar a sus clientes amplios y cómodos pasillos

con una distribución en planta que facilita el recorrido de forma lógica y fácil, donde están muy bien estructuradas cada una de las necesidades de consumo, lo que facilita encontrar todo sin hacer grandes recorridos.

Como parte del surtido diferenciador el supermercado ofrece productos libres de gluten, macrobióticos y productos para diabéticos. Además se incluyeron más de 2000 productos importados en general, que se convierten en un atractivo para los consumidores.

También en vinos y licores, Saretto ofrece una cava que cuenta con una gran variedad para todos los gustos, desde vinos italianos, chilenos y de otros países; hasta licores y cervezas exclusivas que solo se encuentran en Saretto.

**Saretto call center Tel: (506) 2247-2300**

**Dimpack**  
empaques desechables

*Quequeras y empaques para cupcakes*

[www.dimpackcr.com](http://www.dimpackcr.com)  
[ventas@dimpackcr.com](mailto:ventas@dimpackcr.com)  
Teléfonos: 2241-0294 2241-0230

Antigua Plywood, Plywood Park, Bodega G, Colima de Tibás

# ¿Qué debe tener un proveedor de McDonald's?

Gran parte de los proveedores de McDonald's son nacionales, esto porque consideran que en Costa Rica la industria es muy grande y pueden suplir bajo los requisitos que ellos piden, tales como cumplir con ciertas normas de gestión de calidad.

De acuerdo con Liz Marie Romero, Gerente de calidad de Arcos Dorados en Centroamérica, cuando ellos se interesan por un nuevo proveedor, primero lo visitan, le realizan evaluaciones, basados en normas ISO por ejemplo y hasta deben cumplir con programas de responsabilidad empresarial y de bienestar animal en el caso de lo que corresponde a las carnes.

Algunos proveedores nacionales son: Yema Dorada, Pipasa, Dos Pinos y Vegetales Fresquita, quienes les han demostrado buenas prácticas agrícolas en los campos de lechuga.

Conocer de cerca los procesos es toda una experiencia. Arcos Dorados nos llevó a la planta de tomates, donde la Asociación Nacional de Organizaciones Agropecuarias, conocida como Tierra Tica provee a McDonald's de tomates de gran calidad como resultado de un trabajo conjunto para cumplir altos estándares y rigurosos procedimientos de seguridad alimentaria, desde el campo hasta la entrega del producto final a los costarricenses que visitan los restaurantes.

"En McDonald's fortalecemos los encadenamientos productivos utilizando más del 50% de insumos nacionales. Los productos de nuestro menú que incluye tomate tienen

una importante demanda en nuestros restaurantes, lo que se traduce en crecimiento para nuestro proveedor", comentó Romero



"Por ejemplo, en el mes de junio adquirimos más de 13 mil kilos de tomate a Tierra Tica, esto nos permite trabajar en equipo para superar siempre las normas locales y estándares internacionales de calidad e higiene, a lo largo de la cadena de valor" manifestó Liz Marie Romero, Gerente de Calidad de Arcos Dorados en Centroamérica.



**WORLD TRADE CENTER®**  
MIAMI  
presenta

**26-27 de Octubre, 2015**

Centro de Convenciones de Miami Beach, Salón C

# 19<sup>th</sup> Americas Food & Beverage

Show & Conference

- ✔ 9 Pabellones Internacionales!
- ✔ Más de 25+ países representados!
- ✔ Regístrate Ahora Usando el Código de Descuento!
- ✔ Conozca y reunase con más de 10,500+ compradores!
- ✔ Descubra un mundo de productos alimenticios nuevos y creativos!
- ✔ Asista a una variedad de conferencias Educativas dirigidas por expertos en la materia!
- ✔ Reunase con más de 500+ exhibidores con especialidades de productos alimenticios!



**VISITANDO - REGISTRESE  
EXPONENDO - RESERVE SU STAND AHORA!**

**Código de descuento: RA**

Para más información contáctenos al  
**(305) 871-7910 x221 o Email:  
rmorales@worldtrade.org**



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

# Termatalia: Por posicionar Costa Rica en turismo de bienestar

Alejandro Rubín Carballo, Director General de Expourense y de la feria internacional del Turismo Termal Salud y Bienestar Termatalia, visitó Costa Rica, en la búsqueda de fortalecer una alianza importante.

De acuerdo con Alejandro, los hoteles cada vez deben reinventarse, porque el turismo de salud y bienestar va a crecer un 9% para los próximos 5 años, sobre el turismo tradicional y esto destaca a Costa Rica, según Rubín, después de visitar la zona de la Fortuna de San Carlos, comprobó el gran potencial que tiene el lugar.

"Es un lugar extraordinario en turismo de bienestar. Y ellos cuentan con un plan nivel internacional interesante. Nosotros los invitamos a Termatalia para que se capaciten más en las tendencias del tema", comentó Rubín.

Y es que Termatalia es una feria internacional que se realiza desde hace 15 años. De acuerdo con el Organizador, este evento está muy ligado con la restauración porque además de realizar catas de aguas de diferentes lugares del mundo, cursos de sommelier hasta de aguas, "premiados restaurantes con cartas de agua, entre muchas actividades más que involucra la gastronomía saludable", comentó Rubín.

Un grupo de personas seleccionadas se capacitarán en termalismo en España para obtener una certificación como formadores en el tema.

Con la participación de 25 países termatalia busca fomentar el intercambio de experiencias entre distintos continentes, desde un punto de vista empresarial, además de reunir conferencistas y expertos mundiales.



Alejandro Rubín dice que Termatalia contará con un bar de aguas, y esa es precisamente la tendencia que busca el nuevo turista.

**Termatalia Tel: 988 366 030**

## La 22 Gastronomía, un gusto al paladar.



Un negocio familiar que lo invita a disfrutar de la variedad de su menú.

En Costa Rica existe una gran cantidad de opciones gastronómicas, pero que mejor combinación que un lugar acogedor, un excelente servicio y un menú espectacular, todo esto lo reúne **La 22 Gastronomía**.

Ubicado en Guadalupe, diagonal a la esquina de la farmacia de la Clínica Católica, se encuentra este negocio familiar donde se destaca la vasta experiencia de Orvieto Morales, "durante 22 años he estado involucrado en el área de alimentos y bebidas, algunas veces como consultor y otras en la línea de fuego como chef ejecutivo en restaurantes y hoteles".

Es en esa pequeña y acogedora esquina, donde junto a sus hijos Ximena e Ignacio disfrutan de lo que mejor saben hacer, darle rienda suelta a la imaginación y poner a prueba la técnica culinaria procurando cuidar cada detalle, cada ingrediente, exigiéndose al máximo con el afán de ofrecer a los comensales una experiencia culinaria diferente.

El menú de pizarra varía diariamente y permite un rico espacio para crear y sorprender día a día a sus clientes con algo de su propia creación.

Cabe destacar que para una buena implementación en pro de iniciar con éxito un negocio, debe buscarse aliados estratégicos y Orvieto lo sabe mejor que nadie ya que su experiencia le ha hecho encontrar la excelencia como él mismo lo comenta "para este proyecto contamos con la asistencia técnica y profesional de **TIPS**, quienes nos guiaron y brindaron numerosas opciones de equipo y que fueron poco a poco encajando en el concepto que teníamos en mente desde un inicio, nos sentimos complacidos y agradecidos con esta empresa".

Para finalizar hicimos la pregunta ineludible para Orvieto ¿por qué **La 22 Gastronomía**? "Para eso deberán venir personalmente y les contaremos la historia de La 22".



Para reservaciones: 4030-1500

# Completando la experiencia de compra

Estación Gourmet se creó para completar la experiencia de compra en los almacenes Simán. El objetivo: que los clientes puedan realizar sus compras y a la vez comer con ellos mismos.

Este concepto nace en Guatemala y posteriormente llega a Simán Escazú Costa Rica, y ya planean seguir hacia Multiplaza Curridabat.

En la estación Gourmet ellos tienen un chef que se encarga de hacer las recetas y tropicalizarlas hacia el paladar de cada país. Según Paola Salgado, Gerente regional de la Estación Gourmet, es importante resaltar que ellos mismos preparan las salsas, los aderezos, las jaleas, los alioli y hasta los postres de una manera artesanal.

Como una exclusividad, ellos están desarrollando una marca propia, por ejemplo el agua es marca Simán, igualmente están trabajando en hacerlo con los aderezos, las mieles, las jaleas, porque la idea es que los clientes que consuman y deseen llevarse el producto puedan hacerlo.

La estación Gourmet ofrece sandwich diversos, del que resalta el cubano, ensaladas, entradas, sopas y hasta una amplia variedad de postres. Las bebidas son muy diferenciadas como la limonada mojito sin alcohol pero con sabor de hierbabuena y jengibre, jugos de tomate elaborados por ellos mismos y el café de Britt

**Simán Tel: (506) 2205-3300**



De acuerdo con Paola Salgado, Gerente regional de la Estación Gourmet el proyecto es continuar hacia todos los países.

# En expansión el modelo de Mexican grill -estilo franquicia

El Restaurante Tacontento abrió sus puertas desde hace 10 años. Actualmente creció a 6, y se proyectan a tener 30 locales bajo un nuevo modelo de negocio, en los próximos 5 años.

Randall Jara, propietario de Tacontento dice que la idea es operar estos negocios bajo esos modelos de franquicia.

Y es que quizás, un punto a favor es el modelo de comida verde, con información calórica de lo más sano posible, incorporado al quinto Tacontento en el food court de Avenida Escazú, según Randall, la idea es trasladar esa vivencia hacia todos los restaurantes.

Con una planilla de 120 personas, entre colaboradores directos e indirectos, Randall asegura que lo más importante ha sido tener un sistema empresarial enfocado en tener éxito, estando ahí de manera directa, supervisando todas las áreas.

Tacontento trabaja con proveedores únicamente certificados tales como: Pipasa, Interfrud, Dos Pinos, Carnes el Roble, El Arreo y Mayca, entre otros.



Randall Jara, es abogado y estudió cocina, se declara un apasionado por la gastronomía mexicana

**Tacontento Tel: (506) 2588-2231**

# Los 3 consejos claves para tener un bar exitoso

La falta de conocimiento en el negocio de bares puede acabar hasta con el negocio más prometedor. Así lo explicó Russell Davis experto en mixología y ex presentador del programa Bar Rescue en su reciente visita a Costa Rica.

Para Davis la visión del licor como un activo es el desafío más importante que enfrentan los propietarios de bares. "Es entender que todo el alcohol del bar es un activo que le cuesta dinero al negocio. Muchos dueños de bares iniciaron en el negocio con el objetivo de divertirse y no ven el bar como negocio. Los que realmente entienden el negocio y son los que logran operaciones rentables" explicó Davis.

El experto brindó los siguientes tres consejos claves para operar un bar de manera exitosa:

1. Entender que el bar es un negocio y el licor es un activo que cuesta dinero.
2. Rodearse de buen talento: contar con un equipo de trabajo comprometido y en el que se pueda confiar ayuda a mantener operaciones eficientes y rentables.
3. Alcanzar un equilibrio profesional y personal: muchos propietarios de bares pierden el balance entre familia y trabajo y esto puede afectar al propietario tanto a nivel personal como su desempeño en el negocio.

**Escuela de Bartenders de Costa Rica**  
Tel: (506) 2256-3923

Davis estuvo en el país como parte de una capacitación a bartenders sobre mejores prácticas en coctelería y mixología organizada por la Escuela de Bartenders de Costa Rica. El experto compartió técnicas, tendencias y tips para impulsar el uso de ingredientes locales y lograr así diversificación en las propuestas de cócteles.



Russell Davis compartió todo un día con bartenders y propietarios de restaurantes, bares y hoteles en Costa Rica

## Tips PROFESIONAL

- Análisis de su proyecto depurado por especialistas.
- Consultoría profesional de diseño con elevados estándares de calidad.
- Insuperable gama de equipos y accesorios.
- Acompañamiento y soporte de la instalación.
- Inigualable garantía de servicios y equipo.
- Trayectoria y satisfacción comprobada.

Panadería • Hotelaría • Pizzería • Carnicería • Heladería

[www.tipscr.com](http://www.tipscr.com) | Tel.: 2543-2100 | [proyectos@tipscr.com](mailto:proyectos@tipscr.com)



## Con las más finas recetas de la pastelería francesa

El Chef Philippe Boivan de L'École Lenôtre estuvo de visita en Costa Rica, después de una alianza que realizó el Instituto Politécnico para capacitar y posicionar con fuerza la especialidad de la panadería, pastelería y chocolatería, esto luego de un estudio que contrató la Institución costarricense con escuelas en Francia y Suiza.

De acuerdo con José Salom, Gerente de la sede del Politécnico de San José, ellos comenzaron con un proceso de cambio que inició en 2014 con una reestructuración, ampliación en los laboratorios, áreas para estudiantes, y la reapertura del Restaurante de aplicación Chateau 1525.

Y es que la filosofía del grupo es aprender de afuera, según Salom, como los japoneses, por lo que ellos abrieron el módulo para profesionales exclusivamente y todos los alumnos se inscribieron además del hotel Sheraton.

"Ahora más de 50 estudiantes tienen un diplomado en pastelería y repostería, emitido desde Francia. Gracias a la vasta experiencia del chef, ellos tienen en sus manos las más finas recetas de la pastelería clásica francesa para realizar sus propias creaciones", comentó Salom.

Philippe se unió a L'École Lenôtre para compartir su pericia en experiencia panadería y pastelería. Su experiencia y fama le llevan a impartir cursos en Seúl, Marbella, Túnez, Las Vegas, Rabat, Houston, Beirut, Tokio, y entre otros lugares ahora en Costa Rica.



"En términos de pastelería y panadería, hicimos un poquito de París en Chateau 1525", señaló José Salom.

**Politécnico Tel: (506) 2233-2233**

## Innovación tecnológica a bordo

EL Majesty of the Seas continuará ofreciendo cruceros cortos con Royal Caribbean International y se anunció que el barco recibirá mejoras y transformaciones a las amenidades que ofrece a bordo.

Voom, el internet más rápido en el mar, estará disponible de manera gratuita y sin límites exclusivamente para que los pasajeros del Majesty of the Seas permanezcan conectados y presuman sus vacaciones a amigos y familiares, vean películas y escuchen su música favorita; así como disfruten de los juegos populares en línea.

Las nuevas características de Majesty of the Seas incluyen emocionantes toboganes para huéspedes de todas las edades, jacuzzis para toda la familia, una pantalla para proyectar películas junto a la alberca y entretenimiento garantizado incluyendo Dreamworks Experience, el cual contiene actividades y entretenimiento con Shrek, Fiona y otros personajes favoritos del famoso estudio de animación. Un novedoso y mejorado casino ofrecerá a los jugadores una variedad de amenidades como parte del nuevo servicio de suites. Algunas de las nuevas opciones culinarias incluyen Izumi Japanese Cuisine con rollos de sushi frescos y sabrosos; Sabor Taquería, con un delicioso menú de platillos mexicanos auténticos, modernos e inesperados, incluyendo guarniciones de guacamole hechas a mano, lo cual puede ser disfrutado con frescura, así como en Chef's Table, una experiencia

exclusiva presentada por el Chef Ejecutivo y Sommelier por una íntima cena maridada con los mejores vinos.

**Royal Caribbean Tel: 2234-1818**  
**www.royalcaribbeancruceros.mx**



Raymond Tang, gerente para Centroamérica de Royal Caribbean Internacional & Celebrity Cruises, Behram Tavadia, Director para América latina y el Caribe de Royal Caribbean International



# Viña San Pedro, Vinos que sorprenden al paladar

Nicolás Pérez enólogo de la bodega chilena Viña San Pedro, visitó por primera vez Costa Rica, luego de iniciar una gira por Brasil, Guatemala Panamá y República Dominicana. Esto para explicar sobre la elaboración de estos vinos, caracterizados por seguir la tendencia mundial que busca ir hacia los más frescos y frutales.

Vinos y Destilados Yamuni organizó un winne dinner a cargo de Nicolás, así como una serie de capacitaciones con sus clientes.

Ellos aprendieron cómo estos vinos son de muy buen balance, y eso influye mucho en el lugar donde se encuentra, así como el manejo que se da en vinificación porque hay precisión desde el momento en que llega la uva hasta el embotellamiento, de acuerdo con Nicolás Pérez, este es un proceso largo, y de cuidado por lo que ellos siguen una tendencia enológica que es a tratar de buscar un vino más frutal donde el equilibrio entre lo frutal y el uso de barricas logre que no predomine los aromas que guarda el roble.

Viña San Pedro está presente en más de 70 países del mundo, del que predomina más la venta del 1865, vino premiado en 2013 por wine spectator con 91 puntos, tanto para el Cabernet Sauvignon como para el Carmenere y ese es tan solo uno de los factores que predominan y que lo diferencian de otros viñedos para hacerlo único.



El enólogo de la bodega Nicolás Pérez, junto con el Director de marca Román González caracterizaron los vinos.

**Vinos y Destilados Yamuni**  
Tels: (506) 2227-2222

## NUEVOS MODELOS

de cubiertos

**TRAMONTINA**

para uso hotelero e institucional

- ★ Acero, terminación y espesor especial para el sector hotelero.
- ★ Láminas con tratamiento térmico que protegen su vajilla contra rayaduras.



**MONACO**

★★★★★



**ZURIQUE**

★★★★★



**SONATA**

★★★★★



**AMAZONAS**

★★★

MAYOR CALIDAD

TRAMONTINA

MÁS ECONÓMICO

Federico Mora, Propietario de Santos, dice que su estrategia para atraer al público se concentró en redes sociales y les ha ido muy bien



# Santos Restaurante:

## Comida fresca como filosofía

Por Melvin Molina B.

**Los ingredientes enlatados están prohibidos en la cocina de Santos Restaurante. En este establecimiento de Avenida Escazú la filosofía es usar productos tan frescos como sea posible y que cada platillo que llegue a la mesa se cree al momento.**

La visión del lugar es ser un restaurante que denominan de “estilo de vida”, por eso no se anclaron en la gastronomía de algún país en específico. Ahí es válido deconstruir platillos clásicos y se dan licencias, casi poéticas, para reinventarlos.

“Ofrecemos comida fresca, que refleja mucho estilo de vida. Ese fue el único lineamiento que le dimos al chef José López Pozuelo para que diseñara el menú”, aseguró Federico Mora, propietario.

Una de esas versiones libres de platillos tradicionales es el santos caribeño. El chef tomó el popular chifrijo y usa como base el rice and beans, además usa posta de cerdo, en lugar de chicharrón.

Otra inspiración del Caribe es el rollo Manzanillo, en el que emplea langosta como ingrediente principal. Otras posibilidades con clara influencia peruana son sus tiraditos y en especial el ceviche de atún montado sobre una cama verde, acompañado de cebolla morada y otros productos frescos.

Quienes buscan sabores más complejos quedarán complacidos con la costilla de Santos Restaurante. Sobre una cama de papas se sirven trozos de esta carne que se elabora con ajo caramelizado, jengibre y se acompaña levemente con una salsa especial. Además se decora con hierbas frescas y un colorido tomate cherry.



### Detalles importantes

Mora y su esposa fueron los propietarios de las tiendas MNG por casi 15 años. En el 2012 dejaron el negocio de la moda y pensaron que la gastronomía era un campo en el que les gustaría participar:

No corrieron, se tomaron el tiempo necesario para desarrollar su concepto. Querían un espacio relajado, diferente, que refleje el estilo de clientes sofisticados, que se sientan jóvenes no por lo que dice el calendario, sino por su actitud ante la vida.

A nivel de diseño sobresale la barra al centro. Esta fue una de las únicas peticiones que le hicieron a la arquitecta peruana Janine Schneider:

"El cubo es el tema central de diseño. Está en los muebles (del bar y la cava) y le da un elemento muy industrial. También se refleja en el cubo de vidrio que le da mucha vida. Además colocamos un jardín vertical interior; un elemento que ayuda a suavizar el tema industrial", agregó el propietario. Otros de los aliados en los que encontraron el apoyo para su propuesta son proveedores como Product C, Mundo Agrícola y Mayca, por mencionar algunos.

Durante este tiempo su estrategia para atraer al público se concentró en redes sociales, pero Mora aseguró que en septiembre darán un nuevo paso en el tema de mercadeo.



Santos Restaurante se encuentra a la entrada de Avenida Escazú, abren las puertas de lunes a sábado, de 12 mediodía, a las 2 a. m. Los domingos cierran a las 6 p. m.

**Santos Tel: (506) 2208-8955.**



# La cerveza artesanal La tendencia que llegó para quedarse



Estilos frescos, amargos, dulces. Algunos clásicos, otros atrevidos. Muchos livianos con aromas suaves a naranja, toronja, cas, de ingredientes con culantro o chile, y hasta lo más extremo en amargor, es parte de lo que presentó el festival de la cerveza artesanal de Costa Rica, con 60 productos diferentes en variedades de cerveza artesanal que se produce en el país.

El recorrido era largo, porque las variedades de cerveza y sus aromas tan únicos obligaban a probar una y otra vez los sabores fuera de lo común, que en una bebida mostraba lo que los creativos y expertos de lo artesanal saben que busca el nuevo consumidor exigente de tendencias mundiales.

El festival mostró desde cervecerías formales, microcervecerías, Brew Pub, futuras micro cervecerías, entre muchos otros lugares que ofrecían productos complementarios.

Con vaso en mano se empezaba a descubrir un mundo novedoso para muchos.

Aquí nos encontramos con José María Mora Esquivel, más conocido como "Chema", experto desde hace 7 años en cerveza artesanal, quien recorrió el festival sorprendido por la cantidad de cervezas novedosas que están elaborando los productores costarricenses..

Variedades de cerveza con estilos más populares, amargas o frescas, dice Chema que precisamente eso, es lo que están introduciendo algunos restaurantes, donde el movimiento artesanal llegó muy fuerte y para quedarse.

La variedad era mucha, sin embargo de los más novedosos resaltaron las cervezas american red ale, algunas de trigo y con buen cuerpo, otras enfocadas en los lúpulos, balanceadas y frescas. Así como otras elaboradas con semillas de culantro y naranja.

Stefano Marín, maestro cervecero, encargado de liderar un proyecto llamado Rancho Humo en Guanacaste y San José, comentó que ellos por ejemplo tienen 4 estilos de cerveza diferente, y para el festival elaboraron una especial: de tamarindo con roble francés, de 4.8% de alcohol, lo que recuerda a un vino blanco.

Bribri Springs Brewery llegó desde el Caribe presentando 3 tipos de cerveza de las que resalta una elaborada con jengibre, mango y hasta flores de amapola.

Realmente cuesta describir a las 60 variedades artesanales mostradas, porque cada una tiene lo suyo y no se puede generalizar, sin embargo, los visitantes comentaban como preferían estas bebidas: predominaban las Double Pale Ale, las clásicas como la Escalante, pero fina al paladar; así como las fuertes en amargor que llevó Treinta y Cinco.



## De experiencias

“Chema” dice que es muy importante el vaso para servir una cerveza, porque el vaso será el responsable de que la cerveza brille.

“Un vaso correcto va a enfatizar los beneficios de la cerveza, tenemos vasos con énfasis en la apariencia, como las doradas; otros enfatizan más en los olores, por lo que son más cerrados, mientras que muchos permiten apreciar el aroma, en su forma más concentrada y hasta hay vasos con una estructura especial para lo que es la espuma y sabor”, explicó Chema.

Los propietarios de bares y restaurantes deben tener claro que el consumidor lo que anda buscando son experiencias, eso se pudo comprobar en el festival, según Chema, lo que se esté transmitiendo es importante, así que deben de tratar de hacer sus cervezas memorables, con un uso de ingredientes autóctonos. Por lo que recomienda tomar riesgos de hacer cervezas más difíciles con más tiempo de añejamiento, por ejemplo, “eso va a ser reconocido por el consumidor, el valor de toda la artesanía de la cerveza”, dijo.

Y en el tema del maridaje, se debe experimentar con la cerveza, rompiendo el protocolo de lo que dice la teoría, “abran cervezas y prueben con diversos platillos, esas experiencias son las que realmente serán exitosas porque en mucho varía lo sensorial, todo cambia cuando se vive”, aseguró Chema.



# Empresas Expositoras

Aquí le compartimos todos los contactos del festival de la cerveza artesanal, para que realice negocios exitosos, donde incluya esta tendencia mundial.



### Arboleda Cervecería Artesanal

Contacto: Mauricio Barrantes Gómez,  
Head-brewer  
Email: mbarrantes@cervezaarboleda.com  
Teléfono: (506) 6195-6359  
Sitio web: www.cervezaarboleda.com  
Categoría: Cervezas



### Beéche Cervecería Artesanal

Contacto: Mauricio Beéche Salazar, Gerente  
Email: beeches@racsa.co.cr  
Teléfono: (506) 2290-4344  
Facebook: BecheCerveceria Artesanal  
Categoría: Cervezas



### Bella Bucha

Contacto: Mariana Castillo  
Email: info@bellabuchacr.com  
Teléfono: 2656-3309  
Sitio Web: www.bellabuchacr.com  
Categoría: Cervezas



### Berlin Berlin

Contacto: Evelyn  
Email: evelm1188@hotmail.com  
Teléfono: (506) 8862-5449  
Categoría: Restaurante



### Bribri Springs Brewery

Contacto: Jason Ficociello, Propietario  
Email: jt@bribrispringsbrewery.com  
Teléfono: (506) 8877-0043  
Categoría: Cerveza



### C.A. Belmar

Contacto: Pedro Belmar Zeledón, Dueño  
Email: cervezas@hotelbelmar.net  
Teléfono: (506): 26455201  
Categoría: Cervezas



### CABA

Contacto: Guillermo Meneses, Coordinador de Eventos  
Email: manuele.gonzalez@gmail.com  
Teléfono: (506) 83668833  
Facebook: CABAc  
Categoría: Cervezas



### Calle Cimarrona

Contacto: Federico Zamora Barahona, Propietario  
Email: federico@callecimarrona.com  
Teléfono: (506) 8714-3365  
Facebook: CalleCimarrona  
Categoría: Cervezas



## **Cervecería Artesanal Niño Huracán**

Contacto: Carlos Mora Guzmán,  
Copropietario  
Email: carlmora@gmail.com  
Teléfono: (506) 8810-9270  
Categoría: Cervezas



## **Cervecería Uno Cero Uno**

Contacto: Matías Castiglioni, Gerente  
General  
Email: info@cerveceriaunocerouno.com  
Teléfono: (506) 87011485  
Sitio web: www.cerveceriaunocerouno.com  
Categoría: Cervezas



## **Costa Rica Beer Factory**

Contacto: Mónica Mendoza Baron, Gerente  
Email: monicamendozabaron@gmail.com  
Teléfono: (506): 6059-9926  
Categoría: Cerveza



## **Costa Rica's Craft Brewing Co.**

Contacto: Benjamin Chaverri, Mercadeo  
Email: ben@beer.cr  
Teléfono: (506) 8399-8674  
Sitio web: www.beer.cr  
Categoría: Cervezas



## **Costa Rica Meadery**

Contacto: Alejandra Araya, Propietario  
Email: alejandra@costaricameadery.com  
Teléfono: (506) 8718-4090  
Sitio web: www.costaricameadery.com  
Categoría: Cervezas



## **El Gaff - Os Beer Co.**

Contacto: Loic Hervot Urcuyo, Propietario  
- Maestro Cervecerero  
Email: loic.hervot@gmail.com  
Teléfono: (506) 8701-6040  
Facebook: ElGaff  
Categoría: Cervezas



## **El Búho Cervecería Artesanal**

Contacto: Gustavo Arroyo, Fundador  
Email: elbuhocerveceria@gmail.com  
Teléfono: (506) 8836-3349  
Facebook: elbuhocerveceria  
Categoría: Cervezas



## **Embutidos y Comidas Tom Tom**

Contacto: Ma. Lourdes Aguilar Barzuna,  
Propietaria  
Email: mlaguilarb@gmail.com  
Teléfono: (506) 2228-0333 / 8335 3606  
Categoría: Restaurante



## **Fercas Brew House**

Contacto: Luis Guillermo Fernández,  
Presidente  
Email: fercasbrewhouse@gmail.com  
Teléfono: (506) 5713-0013  
Facebook: fercasbrewhouse  
Categoría: Cervezas

# Empresas Expositoras



## Hoppy Ideas

Contacto: Alberto Sancho, Codueño  
 Email: hoppyideas@gmail.com  
 Teléfono: (506) 8849-8732  
 Facebook: hoppyideas  
 Categoría: Cervezas



## Il Posto Pizza

Contacto: Orlando J. Castro, Propietario  
 Email: kapticoffee@gmail.com  
 Teléfono: (506):60231574  
 Categoría: Restaurante



## La Bruja Cervecería Artesanal

Contacto: Fernando Mora, Propietario  
 Email: info@labrujacr.com  
 Teléfono: (506) 8889-2705  
 Sitio web: www.labrujacr.com  
 Categoría: Cervezas



## La Cofradia Brewing Co.

Contacto: Andres Redondo, Operaciones  
 Email: andres@lacofradiabeer.com  
 Teléfono: (506) 6042-9759  
 Categoría: Cervezas



## La Familia Brewing Co.

Contacto: Alvaro Fonseca, Propietario  
 Email: info@lafamilia.beer  
 Teléfono: (506) 8379-3601  
 Sitio web: www.lafamilia.beer  
 Categoría: Cervezas



## La Selva Cerveza Artesanal

Contacto: Reem Jacob, Propietario  
 Email: jacob@laselva.cr  
 Teléfono: (506) 8342-6740  
 Sitio web: www.laselva.cr  
 Categoría: Cervezas



## Media Calle Brewing Co.

Contacto: Eddie Leal Barrantes, Director  
 Email: elead79@gmail.com  
 Teléfono: (506) 8849-3412  
 Categoría: Cervezas



## Perro Vida Craft Beer

Contacto: Hazel Lucía Mora, Asistente Ejecutiva  
 Email: hazelmora15@gmail.com  
 Teléfono: (506) 6127-3870  
 Sitio web: www.perrovida.cr  
 Categoría: Cervezas



## Rancho Humo

Contacto: Felipe Salom, Gerente General  
 Email: fjsalom@gmail.com  
 Teléfono: (506) 2233-2233  
 Facebook: cervecieranchohumo  
 Categoría: Cervezas





## Sin Corbata Cervecería Artesanal

Contacto: Roberto Yamuni, Gerente General  
Email: sincorbatacr@gmail.com  
Teléfono: (506) 8553-1187  
Sitio web: sincorbatacr.com  
Categoría: Cervezas



## Stiefel Pub

Contacto: Adolfo Marin, Propietario  
Email: master@costaricacraftbeer.com  
Teléfono (506) 8850-2119  
Facebook: StiefelPub  
Categoría: Cervezas



## Tap House Costa Rica

Contacto: Heydy Baez  
Email: donkey@taphousecr.com  
Teléfono: (506) 4702-153  
Categoría: Restaurante



## TicoBirra

Contacto: Luis Arce, Gerente General.  
Email: luis.arce@ticobirra.com  
Teléfono: 2296-3486  
Sitio web: www.ticobirra.com  
Categoría: Cervezas



## Tierra Fértil

Contacto: Gerardo Salas Vargas, Gerente General  
Email: gsalas@supracr.com  
Teléfono: (506) 2440-6486  
Facebook: Tierra-Fertil/  
Categoría: Cervezas



## Treintaycinco - Fábrica de Cervezas

Contacto: Carlos Piedra, Gerente de Logística  
Email: info@treintaycinco.com  
Teléfono: (506) 7070-8172  
Sitio web: www.treintaycinco.com  
Categoría: Cervezas



## Volcano Brewing Company

Contacto: Niki Hurren, Brewmeister  
Email: nikivacal@gmail.com  
Teléfono: (506) 8483-2902  
Sitio web: www.volcanobrewingcompany.com  
Categoría: Cervezas



## Wilk

Contacto: Stefano Di Gioacchino, Gerente  
Email: stefano@craicirishpub.com  
Teléfono: (506) 8719-5964  
Categoría: Cervezas



## Productos Afines



### **Aguas Baldi (Comproim)**

Contacto: Alvaro Max Jiménez, Gerente General  
 Email: amjimenez@comproim.net  
 Teléfono: 2213-4344  
 Sitio Web: www.comproim.net  
 Producto: agua



### **Branding Costa Rica**

Contacto: Diana Muñoz, Gerente de proyectos  
 Email: diana@branding.cr  
 Teléfono: (506) 25495400  
 Sitio web: www.branding.cr  
 Categoría: Productos Afines



### **Costa Rica Beer Factory**

Contacto: Mónica Mendoza Baron, Gerente  
 Email: monicamendozabaron@gmail.com  
 Teléfono: (506): 6059-9926  
 Categoría: Restaurante



### **Capresso La Taza perfecta**

Contacto: Christian Charpentier R, International Manager  
 Email: c.charpentier@grupocapresso.com  
 Teléfono: 2234-7404  
 Sitio Web: www.grupocapresso.com  
 Categoría: Producto Café



### **Chocolate Sibú**

Contacto: George Soriano, Gerente General  
 Email: info@sibuchocolate.com  
 Teléfono: (506) 2268-1335  
 Categoría: Productos Afines



### **El Gaff - Os Beer Co.**

Contacto: Loic Hervot Urcuyo, Propietario - Maestro Cervecerero  
 Email: loic.hervot@gmail.com  
 Teléfono: (506) 8701-6040  
 Facebook: ElGaff  
 Categoría: Restaurante



### **Juturna Water S.A.**

Contacto: Alejandro Hernández Picado, Gerente de Ventas  
 Email: ahernandez@juturna.com  
 Teléfono: (506) 2282-0770  
 Sitio web: www.juturna.com  
 Categoría: Tratamiento de Aguas



### **Product-c**

Contacto: Carlos Sánchez, General Manager  
 E-mail: gerente@product-c.com  
 Teléfono: (506)8621-5936



### **Asociación de Cerveceros**

Asociación de Cerveceros Artesanales de Costa Rica  
 Contacto: Manuel González  
 Email: info@acacr.net  
 Sitio Web: www.acacr.net

# Los nuevos Vinos de Delika

*“Toda ocasión es una ocasión para celebrar”, así comenzamos a hablar de vinos, proseccos y espumantes junto con Markus Mormels, Gerente de la marca de Divino. Y nos convencimos de que el hecho de adquirir estas bebidas no necesariamente debe ser bajo el protocolo de un acontecimiento importante, porque hay estilos, variedades y marcas que se hacen tan accesibles para degustarlas a diario, y hasta de un buen nivel.*

Precisamente ese es como decir el slogan del espumante André, caracterizado por no estar gasificado. Su etiqueta llama la atención por ser nueva, y viene en la variedad de 3 sabores: el Brutto, Moscatto y Rosé. André es de esos espumantes que pueden consumirse a diario, porque con ellos si hay una ocasión para celebrar.

El Prosecco italiano LaMarca está reconocido como el más vendido en Estados Unidos, México y República Dominicana. Se elabora en Trevieso al norte de Italia, es otra de las novedades que Delika presentará en Expo vino, y se ofrece en presentaciones de 750ml y la innovación estrella llega en 187ml.

El tinto de California que llegó a resaltar, por tener mucho cuerpo y la combinación de aromas y sabores muy definidos, es el Carnivor. El cabernet Sauvignon, y lo mejor de todo es que no es tradicional en la cantidad de taninos por lo que resulta placentero al paladar.

Su textura y aroma se acoplan perfectamente a la sensibilidad de la carne permitiéndole a los amantes de la buena cocina y del buen comer, crear sus propias obras de arte y saborear productos de la más alta calidad para llevarlas a otro nivel. Así lo explicó Markus Mormels, gerente de Marca de Divino, Carnivor fue aclamado por el Panel de Cata de Vino “Wine Enthusiast” con una puntuación muy alta de 90 puntos, la cual le indica al consumidor que es una excelente compra. Carnivor es un excelente vino para acompañar las carnes. Como obsequio será un gran detalle para la persona que lo recibe. Sus sabores a frutas negras y rojas con toques de caramelo, café tostado y madera provocan que su armonía y suavidad seduzcan el paladar, por lo que podrá degustar en cualquier momento. “Lo disfrutará tanto el paladar experto como el inexperto”, agregó el gerente de Divino.



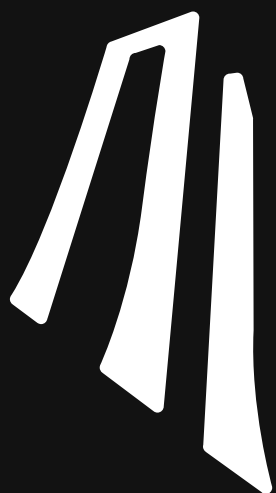
Este vino californiano llegó al país como una bebida muy versátil, ideal para cualquier ocasión.

**Delika by Gourmet Imports Tel: (506) 2239-1019**

# 20%

## DESCUENTO

Con su tarjeta del Banco Nacional



# BANCO NACIONAL

Ingrese a [WWW.EXPOVINOCR.COM](http://WWW.EXPOVINOCR.COM) y adquiera su entrada con un 20% de descuento. Donde dice "introducir código promocional" ingrese el código BN y le agrega los primeros 6 dígitos de su tarjeta.

Consultas: tel: (506) 4001-6723



Patrocina:



 DELTA

Organiza:

*Apetito*  
La revista para hoteles y restaurantes

# ExpoVino Costa Rica

●●● La cultura del vino

**8 Y 9 OCTUBRE 2015**  
**EVENTOS PEDREGAL**  
3:00 PM A 9:00 PM CUPO LIMITADO

ENTRADAS  
DISPONIBLES  
**HOY**

# Gran Hotel Costa Rica

## Patrimonio hacia la modernidad

*Cruzar la puerta del Gran Hotel Costa Rica, subir a las habitaciones, sentarse en su restaurante y recorrer sus pasillos es toda una experiencia cargada de historia. Porque este hotel está lleno de algunos elementos antiguos que nos hacen retroceder en años. Sin embargo, mucho va a cambiar, porque remodelar casi que a totalidad, es el objetivo de la empresa Elite Hotels and Resort Costa Rica, encargada de las operaciones de este lugar desde hace dos años.*

Sandor Tupi, Presidente de Elite Hotels and Resort Costa Rica explicó que ellos desde que comenzaron a operar este hotel, lo primero que hicieron fue un estudio el cuál duró año y medio, donde realizaron un levantamiento electromecánico y topográfico para ver qué había detrás de esos muros de 85 años.

Mantener la esencia del hotel, es el objetivo, pero están claros que deben remodelar de la mano con Patrimonio, por ser el único hotel de Costa Rica declarado como Patrimonio cultural, y eso los obliga a ser muy minuciosos en lo que será la reestructuración.

Y es que, este hotel existe desde el año 1930, es el más céntrico de San José y el que tiene una carga muy llena de historia. Así que, ir hacia la modernidad, iniciando por reestructurar a totalidad el corazón de este lugar; es en lo que trabajan los operadores del Gran Hotel Costa Rica.

“Queremos elementos más modernos. Por ejemplo el aire acondicionado no existe aquí, nosotros utilizamos un sistema que Yo lo llamo aire lavado, porque es un aire que entra de afuera, ya que en la ventana de cada habitación hay un hueco con un tubo que hace que entre aire y salga el caliente, porque no se puede tocar la fachada poniendo el aire como debe de ser y hoy en día un hotel debe tener aire y estamos viendo cómo lo ponemos”, señaló Tupi.

Y es que ellos, están seguros que van a cambiar todo por completo, lo electromecánico, las tuberías de agua, lo eléctrico, lo cableado, toda la estructura detrás de lo que hay. “Los cambios son totales, la idea es quizás rescatar algunas cosas pero reemplazar en gran medida el mobiliario, porque hay mucho antiguo”, comentó Tupi.

Los objetivos son muchos, por ejemplo indican que apenas esté todo listo, la idea es traer a diversidad de artistas costarricenses a exponer al hotel. “Queremos conceptualizar un poco para que el tico regrese al hotel, ver ticos tomando café aquí o en el nuevo bar que vamos a integrar”, indicó.

Otra de las novedades que ya ofrecen es un mapa propio diseñado por ellos mismos, para guiar al turista a caminar en San José, conociendo sitios culturales, como museos, Es importante mencionar que este hotel cuenta con camas muy cómodas, con colchones hoteleros, ropa de cama de 250 hilos, y dos tipos de almohada, una sintética y otra de plumas de ganso, televisión de 42 pulgadas y amenidades básicas locales.

Aquí son muy fuertes en el tema gastronómico, con su restaurante 1930, donde ofrecen un menú de comida típica costarricense, ya que cuentan con un rincón criollo donde ofrecen lo mejor en casados, y comida muy “tica”, hasta un rincón mexicano y uno peruano esto a raíz de los dos festivales que ofrecen al año, especializados en esas comidas. El chef es muy bueno en mariscos, según Tupi, ellos elaboran casi todo, desde los fondos, las salsas y hasta el pan. Tienen una gran variedad de platillos vegetarianos y ofrecen cuatro tipos de agua diferente: Vichy Catalán, San Pellegrino, y las costarricenses Montaña y Crystal.

En definitiva, este hotel está lleno de historia, particularidad que quizás lo haga más atractivo, además de su ubicación. Ellos mantienen por lo regular una ocupación de 80-90% con un promedio, de estancia de 2 noches.

Principales proveedores: Pampa, Belca, Britt, Alquimia, Tips, Seven Suite.

**Gran Hotel Costa Rica Tel: (506) 2221-4000**

“Vamos a invertir muy fuerte en tecnología, internet, velocidad, conexiones. Aunque ya hemos realizado cambios como en los calentadores de agua, un elevador, algunas tuberías del agua, porque el estudio nos pedía iniciar por ahí”, comentó Sandor Tupi





Especial de limpieza

Se debe tomar en cuenta que, los productos son aliados importantes cuando se trata de limpieza. Existen baldes escurridores de 15 y 30 litros de uno o dos tanques. Hay que destacar que a diferencia de muchas marcas Filmop cuenta con los repuestos de la prensa que es la pieza que más se daña y por la cual la mayoría de baldes escurridores terminan en la basura de los clientes generando contaminación y acortando la vida útil del utensilio. Esta marca es distribuida en Costa Rica por la empresa Germantec

# Limpieza extrema en áreas de cocina

*Cumplir con las normas en cuanto a limpieza y manipulación de alimentos no basta para los empresarios gastronómicos, porque el deseo de ocupar un lugar de honor entre sus clientes y de evitar sabores desagradables o en el peor de los casos una peligrosa intoxicación de los alimentos, ha llevado a quienes están involucrados en este negocio a mantener una limpieza extrema*

## ¿Cómo hacerlo?

Para limpiar una cocina hay muchas tareas a realizar, más si el servicio de alimentación es grande, sobre todo porque humos y restos de alimentos se acumulan en diversas zonas, y eso genera microbios. Así que no olvide:

- Limpieza de Campanas y Conductos de Extracción de Humos.
- Limpieza de Filtros y Ventiladores
- Limpieza de Mostradores y Armarios
- Limpieza de Aseos para empleados
- Limpieza de Fregaderos
- Limpieza de Neveras y Congeladores
- Limpieza de Microondas

- Limpieza de Lavaplatos
- Limpieza de Freidoras
- Limpieza de Cocinas (gas, vitrocerámica, inducción...)
- Limpieza de Hornos
- Limpieza de Planchas

Los pasos usted los conoce; productos hay muchos que serán grandes aliados a los diversos protocolos de limpieza de cada establecimiento. Conozca cómo le hacen algunos de los principales restaurantes del país, donde desinfectar y limpiar, eliminar olores, realizar tratamientos y hasta eventualmente controles de plagas, va más allá de una limpieza extrema.



# Taco Bar Con fuerza a profundidad

Bryan Sancho, Gerente Supervisor de la cadena Taco Bar está seguro a plenitud que el 70% de los aliados para lograr una limpieza extrema son los productos, mientras que el 30% es responsabilidad de la fricción y de la utilización de los líquidos adecuados.

Ellos eso lo tienen claro y lo hicieron parte de su protocolo de limpieza, porque crearon manuales de rendimiento por área, con un rol de cómo entregar y recibir el restaurante. La regla número uno, es que solo trabajan con productos de limpieza de Florex, según Sancho, porque ellos además de brindarles producto biodegradable, en el servicio son sumamente eficientes y eso les permite trabajar con un mínimo de inventario, porque si necesitan por ejemplo piden algo en la mañana, ya lo tienen en la tarde y no los hacen esperar.

Aquí la limpieza diaria consiste en dejar nítidos los pisos, las mesas de trabajo y los utensilios. Por semana todos los lunes de 7:00am a 10:00am limpian cocinas, campanas, y con un taladro con cepillo todo lo deben dejar perfecto, sin embargo más a profundidad es cada quincena, porque agarran todos los muebles de cocina, los sacan afuera y los lavan, hasta las cámaras, la estantería, "es como si nos fuéramos a ir como sacamos todo, al igual que por mes, cuando hasta los extractores deben ser limpiados a profundidad", explicó Sancho.

En Taco Bar no puede faltar el sanitizante, ese lo usan para todo, desde muebles paredes pisos, ollas tablas, ese es el principal, mientras que el ultra clean es el desengrasante para planchas, mesas de trabajo y campanas.

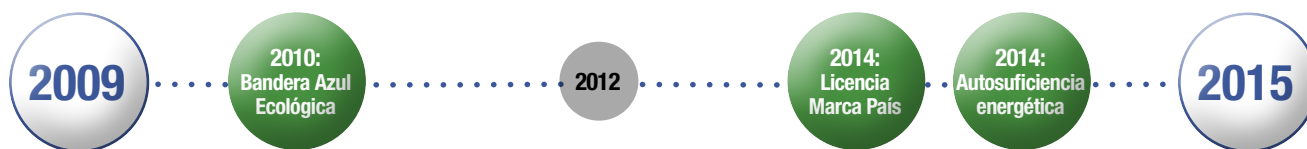
**Taco Bar Tel: (506) 2288-7386**



Bryan Sancho dice que los productos de Florex son muy rendidores, porque con el sanitizante de un galón hacen 40, mientras que del ultra clean de uno hace 4.

## Investigación e innovación para la mejora continua La visión exitosa de un negocio con lógica sostenible

Empresa pionera · Más de 6 años de operación



Más de 1000 personas externas capacitadas en temas de sostenibilidad  
Presentes en más de 60 puntos de venta en todo el país

24 colaboradores ..... Más de 60 colaboradores  
11 productos ..... Más de 80 productos y 200 presentaciones  
Producción de 8.000 litros mensuales ..... Producción superior a 80.000 litros mensuales

Sistema riguroso de investigación científica | Materias primas biodegradables  
Fábrica con eco-diseño para la producción sostenible | Comercialización responsable  
Educación y cambios de patrones de consumo | Gestión integral de los residuos



f LimpiezaFlorex  
info@florexcr.com

Tel: (506)2447-2323  
www.florexcr.com



# Comedor industrial SAMTEC

## Donde la inocuidad del lugar debe ser óptima

El comedor industrial SAMTEC, a cargo de la Asociación de empleados de una empresa manufacturera de industria electrónica, ubicada en la Zona Franca Zeta, en el Coyoacán de Alajuela, es administrado por Marianela Monge, desde hace 3 años.

Este comedor trabaja 24/7 y atienden a 1500 personas entre los tres tiempos de comida, en horarios de 6:00am a 2:00pm que comprende desayuno- almuerzo, de 2:00pm a 10:00pm es para el café- cena, mientras que de 10:00 pm a 6:00 am atienden cena- desayuno.

De acuerdo con Marianela, ellos trabajan con una bitácora de limpieza por áreas para cada turno, que consiste en que deben limpiar y desinfectar toda el área antes de entregar cada turno, eso además de mantener todo constantemente limpio; mientras que los sábados realizan una limpieza profunda mas detallada, y una vez al mes limpian la campana de extractores y el horno.

Aquí el requisito principal es que la sanitización e inocuidad del lugar debe ser óptimo. De ahí que, están claros de lo importante de la utilización de los productos, más que se trabaja con alimentos día y noche.

Ferva del norte es con quien ellos decidieron trabajar, porque aseguran que con sus productos logran la limpieza adecuada, según Marianela, son más que un simple proveedor, ya que los capacitan en el tema del uso debido de los químicos cada vez que es requerido.

“Dos veces al año la empresa hace análisis microbiológicos a las diversas áreas, razón primordial que nos obliga a estar limpiando constantemente, anotando todo en bitácora, donde los resultados de cada día son revisados exhaustivamente”, contó Monge.

**Samtec Tel: (506) 2440-9833**



“Nosotros lo que más trabajamos es el Perozan que nos es de gran apoyo para sanitizar principalmente los vegetales”, comentó Marianela

## La propagación de gérmenes infecciosos en restaurantes es cosa del pasado



### FERVA DEL NORTE le ofrece soluciones para limpiar y desinfectar su restaurante



#### ÁREA DE COCINA

- Limpiador de planchas
- Desinfectante
- Sanitizante de superficies
- Desinfección de frutas y verduras
- Jabón grado alimenticio
- Alcohol en gel

#### LAVADO DE PLATOS

- Detergente para máquinas
- Rinse para máquinas
- Desinfectante para máquinas
- Detergente para lavado manual
- Abrillantador de utensilios



#### CUIDADO DE BAÑOS

- Limpiador de loza
- Controlador de olores
- Jabón para manos
- Alcohol en gel
- Desinfectante



#### DRENAJES Y TRAMPAS DE GRASA

- Biogestor para drenajes
- Desatorador de cañerías
- Limpiador cítrico para cañerías
- Enzimas para trampas



#### CUIDADO DE SALÓN

- Limpiadores y abrillantador de piso
- Desinfectante
- Lavandería industrial



Tel.: 2293-0506 • [info@fervadelnorte.com](mailto:info@fervadelnorte.com) • [www.fervadelnorte.com](http://www.fervadelnorte.com)

# Chancay

## Cumpliendo el check list al pie de la letra

En el restaurante Chancay siguen a cabalidad el reglamento de servicios de alimentación al público más conocido como norma SAP. De acuerdo con Jorge Figueroa socio Propietario del restaurante, la regla es cumplir al 100% con las normas de prácticas y procesos. De ahí que, llevan un check list de lo cumplido, a diario.

En Chancay tienen un protocolo de limpieza que incluye varios números de limpiezas que se deben llevar en el día, porque todo debe estar impecable. Cuando entran a trabajar, después del almuerzo, al terminar, por la tarde y al final de la noche. Según Jorge, nada debe quedar sucio.

Por semana realizan una limpieza que consiste en mover las cosas más pesadas, mientras que por mes, con una máquina de vapor a presión limpian de una manera más profunda, lo cual va de la mano con el tema de la fumigación y el control de las plagas, aunque eso se hace cada 15 días.

En Chancay utilizan productos 100% amigables con el medio ambiente, por lo general biodegradables, ellos trabajan los desechos y los aceites quemados, los entregan a una fundación que los procesa y haga en biocombustible.

Jorge no tiene el detalle de los proveedores con los que trabajan pero da como ejemplo a empresas como Florex, que es según él espectacular con los productos de limpieza, al igual habla de Ecolab que es muy eco amigable.

“No recuerdo con quienes trabajamos pero si aseguro que tenemos estándares altos y así exigimos a los proveedores”, dijo Figueroa

**Chancay Tel: (506) 2225-4046**



Jorge Figueroa, asegura que los productos son grandes aliados al momento de hacer la limpieza, por lo que es importante seleccionarlos minuciosamente.

### PRODUCTOS



#### LIMPIEZA

Restregadoras



Limpie y seque hacia adelante y hacia atrás  
Alcance los lugares más inaccesibles  
Lave de forma más profunda y uniforme  
Deje la superficie totalmente limpia y sin marcas  
Utilice mucho menos agua y químicos



Cepillos de trabajo pesado  
VN2015  
VN2715

Pulidoras

VN1500



Robustos y confiables  
El mejor precio

De fácil uso, gran desempeño y fiabilidad  
Diseñadas para soportar un uso intensivo

#### LAVANDERÍA



Lavadora de alta velocidad

Secadora de alta eficiencia



ST1302

Sistema "Ready Wet Cleaning"

Máxima eficiencia energética

Cotice con nosotros:  
[www.kr.co.cr](http://www.kr.co.cr)

/ krindustrial

**KEITH & RAMIREZ**  
industrial  
Su éxito, nuestra motivación.

## Vino Mundo Con productos 100% aliados

En el restaurante Vino Mundo trabajan con los productos de la empresa Ecolab, de acuerdo con el Chef Ejecutivo Rodrigo Salazar, esto porque brindan un muy buen resultado y lo principal es que evitan la corrosión sobre todo para los muebles, de lo que explica el chef, es lo idóneo.

El protocolo aquí es diario, como factor principal lavan con el todo propósito para eliminar la grasa, utilizan un sanitizante a base de yodo con amonio, y eso es básico para el tratamiento de las bacterias, mientras que los pisos los tratan con una solución jabonosa desengrasante.

De acuerdo con Rodrigo, como regla, la apertura del restaurante consiste en limpiar desinfectando todo, y cuando termina la noche en la cocina lavan el piso con agua caliente y jabón, con la ayuda de un agente desinfectante.

Y es que Ecolab, según Rodrigo, tiene un producto biodegradable, que conectado a las trampas de grasa que son bacterias que se comen todo en las tuberías de la grasa, les es de gran apoyo.

“Los productos son aliados al 100% para lograr la limpieza, entonces nosotros primero desinfectamos y lavamos, como segundo paso se desinfecta todo por medio del amonio, nunca usamos cloro por el daño que este produce a los uniformes, aquí usamos mucho el micro clean, el cual nos funciona mucho por el tiempo de respuesta para cuando ocupamos solucionar algo rápido”, contó Salazar.

Igualmente en el protocolo diario ellos limpian la máquina lavaplatos con diferentes químicos, así como la limpieza de la vajilla, los pisos y superficies, y es una vez a la semana que quitan los filtros, los extractores, las trampas de grasa así como la máquina de hielo.

**Vino Mundo Tel: (506) 2249-4715**



De acuerdo con Rodrigo, en lo que son chimeneas y la limpieza profunda de extractores, una compañía especializada en la limpieza de los ductos se encarga de esa parte dos veces al año.



**¡Buenos resultados SIEMPRE!**

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



Otrecemos 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

## Saúl Bistró

# Minuciosos al extremo

Un manual de operaciones que establece cómo debe operar una unidad gastronómica, desde el momento en que abre y hasta que cierra, con procedimientos específicos que como regla indican concretar un check list a documentarse es solo una muestra de lo minuciosos que son en Saúl Bistró, cuando de limpieza se trata.

De acuerdo con Gustavo Guzmán Méndez, Gerente de Expansión de Saúl, todo implemento y accesorio que se utiliza para la limpieza tiene un color específico, porque debe diferenciarse lo que es de cocina y lo que no.

Porque aquí no se puede romper el proceso de control. Y es a partir de ahí, cuando todo se complementa con el uso de químicos, indispensables para lograr los objetivos.

“Tenemos un nuevo aliado, más que un proveedor; nos ha dado una serie de elementos muy efectivos. Se llama Vijusa, y son muy especializados en el tema de la limpieza”, comentó Guzmán Méndez.

De acuerdo con Gustavo, con la limpieza de las planchas el limpiador tiene un proceso con un químico que es un limón biodegradable y lo que pueda quedar incrustado sobre el acero se termina de limpiar.

Mensualmente en Saúl acuden a personal externo que supervisa la limpieza y revisa los check list como si fueran un cliente. Además ellos contratan un laboratorio para que les haga pruebas microbiológicas en manos, comida y almacenamiento, cada mes.

“El proceso es minucioso, igualmente cada mesero tiene asignada un área que no es sólo de atención, es decir, ellos son responsables de mantener la limpieza adecuada donde les corresponde, durante todo el día”, señaló Guzmán.

**Saúl Mendez Tel: (506) 2228-8685**



Lorena Méndez Directora de Gastronomía Saúl Bistró, Gustavo Guzmán Gerente de Expansión Saúl Méndez y Andrés Guzmán Gerente de país de Saúl Méndez



Lavado industrial de prendas para hoteles y restaurantes



info@lavafacil.co ● +506 4052 5657 ● www.lavafacil.co



**Carros Hoteleros**



**Sacudidores de polvo**



**Señalización Escurridores**



**Limpieza de suelos**



**Limpieza de vidrios**

**Carros misceláneos**



**Limpieza de suelos**



**Basureros**



**Carro bandejero**

- Producto 100% hecho en Italia
- Carros modulares según necesidad del cliente
- Fabricado con plástico 100% virgen
- Stock de repuestos para baldes escurridores

# KÄRCHER

makes a difference

# WINDSOR®

Bold Innovation. Expert Results.

Aspiradora peinadora para alfombras



Lava-aspiradora de alfombras



Hidrolavadoras Eléctricas/Combustión



Cepillo pulidor de pisos



Limpiador a vapor



Garantía y taller de servicio certificado por la fábrica.



Bajo consumo de agua.



Reducen un 40% el tiempo de trabajo.



Stock de repuestos y accesorios originales.



Bajo consumo eléctrico.



Equipos silenciosos para no incomodar al cliente.

# GERMAN-TEC



2220-0303



info@germantec-cr.com



german-tec



Con una oferta que incluye productos de limpieza industriales altamente efectivos y asesorías especializadas para las empresas, Florex va de lo ecológico a lo efectivo en una industria que persigue la inocuidad.

## Salud, ambiente y limpieza: La apuesta de Florex

***Pensar en las necesidades reales que tiene el sector de alimentos y bebidas, enfocados en lo que es inocuidad llevó a esta empresa a desarrollar productos de limpieza extrema, amigables con el medio ambiente.***

Una propuesta de limpieza integral contempla buena técnica, así como contar con productos adecuados y velar por la seguridad y salud de las personas. Razón principal por la que Florex ha investigado y desarrollado productos de limpieza ecológicos de gran efectividad, así como un marco de asesoría técnica especializada en negocios orientados al sector de alimentos y bebidas.

A la fecha, Florex cuenta con una selección de doce productos de limpieza para la industria alimentaria. Entre la oferta se incluyen detergentes alcalinos de diverso nivel para eliminar residuos grasos y orgánicos; limpiadores multiusos libres del contaminante azul de metileno; eco-sanitizantes; alcohol en gel y Perox al 35%, un desinfectante ecológico recomendado para envasado aséptico y en industrias de procesamiento de lácteos y carnes, entre otros.

Como explica Silvia Chaves, Vicepresidenta de Florex, la empresa no solo se ocupa de ofrecer productos orientados a satisfacer necesidades de limpieza del sector de alimentos y bebidas, sino que ha determinado la importancia de transferir buenas prácticas sobre el uso de los insumos, las cantidades pertinentes a utilizar y su disposición adecuada; de aquí el que parte de su oferta empresarial incluye asesoría especializada en limpieza profesional.

Diversos negocios interesados en una limpieza coherente con la salud y bienestar del ambiente y las personas han apostado a la propuesta de Florex, entre ellos, los restaurantes Taco Bar; Product C, Abbotato, así como el hotel Sugar Beach y el Costa Rica Country Club.



Silvia Chaves, Vicepresidenta de Florex enfatiza en la asesoría especializada que ellos brindan.



# Experiencias negativas en los baños

## Lo que impide a los clientes regresar a un restaurante

*De acuerdo a un estudio realizado a clientes que visitan diversidad de restaurantes, es grande la cantidad de personas que aseguran que nunca regresaría a un restaurante con baños sucios o insalubres.*



El 50% de las personas que visitaron un restaurante confirmaron que le comentaron a sus amigos y familia acerca de una mala experiencia en el baño de un restaurante, y el 46% dijo que evitar ir a un restaurante, después de escuchar comentarios negativos o de malas experiencias en los baños.

Es importante tomar en cuenta que, el 42% de los visitantes de los restaurantes, dijeron que utilizan papel higiénico o toallas de papel para evitar tocar las cosas dentro de un baño sucio con el fin de protegerse de las condiciones antihigiénicas.

Y es que, los clientes de un restaurante no regresan al mismo establecimiento principalmente por:

1. Baños desbordados u obstruidos: 58% dijo que esto les impide ir a un restaurante.
2. Los olores desagradables: 57% manifiesta que esto los indisponen o los enferma.
3. Suelos resbaladizos por acumulación de suciedad: 49%
4. Puertas, paredes o accesorios sucios: 38%
5. Suciedad y humedad: 38%
6. La falta de papel higiénico: 33%
7. Basureros llenos y desbordados: 31%
8. La falta de jabón: 28%
9. Dispensadores de papel que no funcionan: 22%
10. Mala atención de las quejas sobre higiene de los baños: 19%

### El objetivo ideal: Mejorar los baños

En los lugares de trabajo, hoteles, restaurantes y centros comerciales, los baños son una parte integral del entorno

Los baños son utilizados para una gran variedad de propósitos, siendo quizás el espacio más versátil.

A nivel global, las personas (49%) quieren que se preste más atención a los estándares de los baños.

Uno de cada cinco personas (19%) está insatisfecha con las condiciones en que se encuentran los baños.

Y es que no sólo un restaurante, también los clientes que utilizan los servicios sanitarios de tipo comercial, industrial y demás lugares, esperarán encontrar los baños limpios, bien equipados y que los empleados de las instalaciones respondan con rapidez cuando se presentan problemas con la higiene y seguridad de los servicios sanitarios.

**Tork**  
Tel: (506) 2201-44-00

# Una plataforma digital de soluciones totales

**Un negocio involucrado en el sector de la hospitalidad (hotelería y gastronomía) necesita un software que integre todas sus operaciones. Y eso es precisamente lo que ofrece la empresa Seven Suite a través de sus módulos.**

Ellos se enfocaron en brindar una solución real y efectiva para el manejo de los hoteles, de ahí que, desarrollaron para el sector de hoteles, una novedosa versión del módulo Front Desk, que se caracteriza por ser el corazón de un hotel.

De acuerdo con Jorge Bonilla, Gerente General de Seven Suite ellos han migrado hacia ASPNet, el primer módulo que sale al mercado como Front Desk 5.0, y que ya han empezado a actualizar con todos sus clientes.

Y es que Seven Suite además de estar caracterizado por brindar un servicio 24/7 y totalmente personalizado, le apuestan mucho a la capacitación de sus usuarios, de acuerdo con sus principales clientes.

¿Pero en qué consisten los módulos que tiene Seven Suite y la nueva versión 5.0? ¿Qué beneficios trae?

## La solución para el manejo hotelero

Jorge Bonilla explicó que además de las funciones tradicionales que tiene el módulo Front Desk, ellos desarrollaron la nueva versión en ASPnet, la cual funciona con un motor de base de datos SQL Server, lo que permite muchas novedades que hará todo más fácil.

Una de las ventajas del Front Desk en esta nueva plataforma Web, es que no se ocupa instalar en las máquinas, los usuarios con su navegador de internet podrán entrar y acceder al sistema desde la red local, con o sin conexión a Internet. Además es compatible con Mac y con tablets, mientras el navegador web cumpla con los últimos estándares en tecnología

como, Google Chrome en dispositivos Android, o Safari en Mac. Esta nueva versión es multi lenguaje, introducimos idiomas como Inglés, Francés y Portugués.

Seven Suite ha creado una solución inteligente que permite a cualquier hotel, sin importar la cantidad de habitaciones, el poder automatizar la gestión de reservas y de la recepción, de una manera muy fácil para el usuario.

Front Desk, versión 5.0, contiene informes que han sido mejorados, así como nuevos reportes que le permitirán al usuario final contar con toda la información necesaria para tomar decisiones en tiempo real. Estos reportes son exportables a Excel con la funcionalidad de expandir filas o las columnas, lo que permite tener la información en su totalidad.

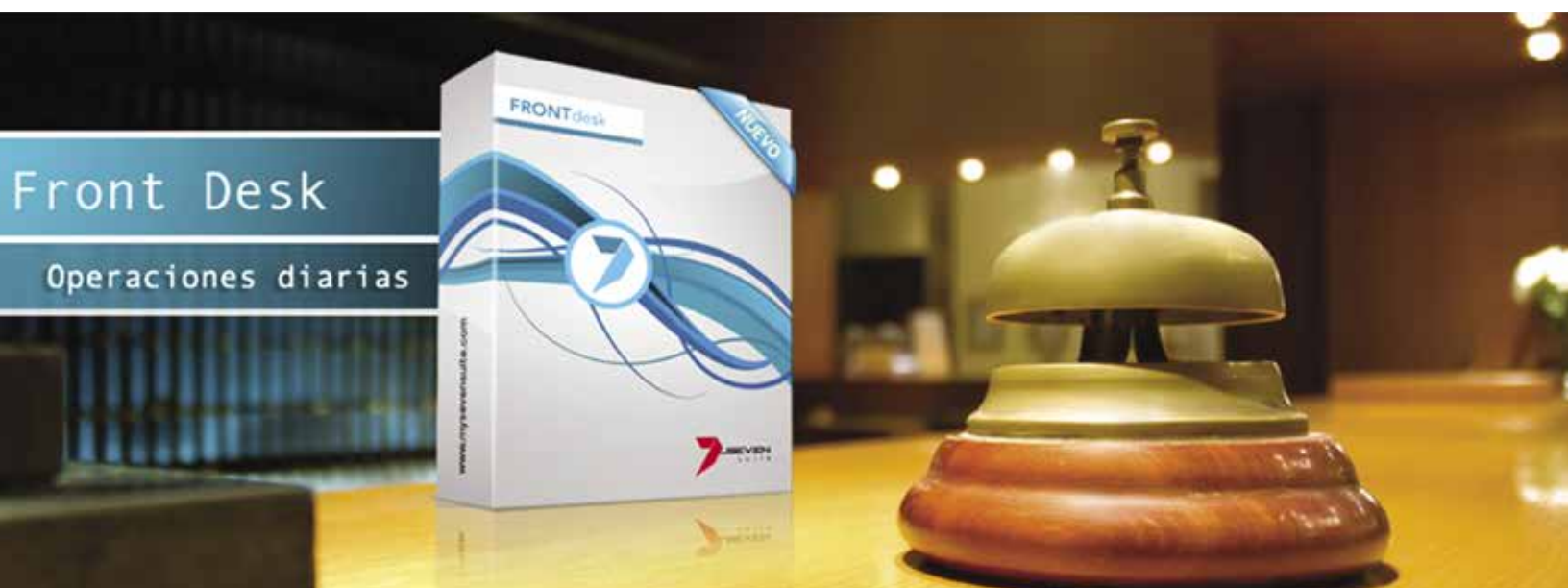
Son muchas las ventajas que harán que los módulos de Seven Suite, se conviertan en la mano derecha de su hotel.

## ¿Por qué Seven Suite ?

Ellos existen hace 15 años en el mercado y son responsables de las operaciones de más de 75 hoteles y otros negocios gastronómicos importantes bajo el nombre INN Suite. Desde hace 5 años utilizan el nombre SEVEN Suite.

Para Seven Suite la capacitación es muy importante, por lo que cuentan con un manual en línea, con videos que detallan desde cómo hacer reservaciones, check in y facturar paso a paso. "Todo eso en línea", contó Bonilla.

Además el módulo de Reservas en Línea es responsive, aprobado por Google para dispositivos móviles.



Seven Suite invita a todos los hoteleros que quieran aprovechar esta nueva plataforma y preparar su hotel para una nueva experiencia tecnológica a contactarse con la empresa y con un precio especial de introducción podrán acceder a todas las ventajas que se ofrecen, y como un beneficio adicional se les regalará el módulo DSS, Decision Support System, el cual fue creado pensando en los propietarios o Gerentes Generales, especialmente para la toma de decisiones. Esta aplicación es capaz de reunir los principales reportes, y hasta permite hacer análisis desde un celular o una tablet.

Es importante tomar en cuenta que la migración a Seven Suite para quienes tenían el software INN Suite o su homólogo, tendrá un precio especial, igualmente se les obsequia el módulo DSS. Esto porque para Seven "El Cliente" es la principal razón de existir.

### ¿Por qué prefieren esta plataforma?

Sandor Tupi, Gerente General de los hoteles Hilton Garden y Grand Hotel Costa Rica dice que ellos trabajan con Seven Suite porque tiene una plataforma muy buena.

De acuerdo con Sandor, realizaron actualizaciones en enero y les ha ido muy bien en el Grand Hotel Costa Rica. "Lo usamos en todo, desde las reservaciones hasta el Front. En AyB tienen inventarios además de la contabilidad. En el Hotel Hilton Garden, aunque hay otros sistemas que debemos utilizar con los módulos propios de Hilton, porque la marca no permite que sea otro, si no fuera por eso, todo lo tendríamos con Seven Suite por el excelente servicio que nos brindan en todo", indicó Tupi.

Oren Marciano, Gerente General del Hotel Los Altos de Manuel Antonio dice que ellos tienen el software de Seven Suite desde 2010. De acuerdo con Oren, abrieron además dos restaurantes nuevos y ese software les ha ayudado mucho con los inventarios que integran todo. "Esa plataforma es una herramienta completa que abarca muchas áreas. Seven Suite como empresa es de las mejores experiencias en servicio al cliente, además del servicio técnico que ofrecen. Son de gran apoyo de una manera directa", comentó Oren.

La ventaja principal que señala el Gerente del Hotel Los Altos, es que todos los módulos están integrados, además de ser una solución completa, brindan comodidad y respaldo. "Jorge Bonilla nos ha dado mucha confianza y estamos seguros que no necesitamos de otros servicios similares", explicó Oren.



Jorge Bonilla, Gerente General de Seven Suite, asegura que para ellos "El Cliente" es la principal razón de existir.

**Seven Suite**  
Tel: (506) 2240-6585

**Reservas en línea**

**Nuevo módulo de servicio**

# ARQUITECTO PROFESIONAL SECA-VAJILLA



**CAMBRO**

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

Usted es un profesional en Food Service, no un ingeniero seca -vajillas. Su tiempo y talento son más valiosos que eso. Con el **Cambro Camshelving® Drying Rack**, su mercancía se secará rápidamente y permanecerá limpia, todo en un espacio reducido.

