

Apetito

La revista para hoteles y restaurantes



Alemanes se llevaron la copa culinaria mundial junior.

 /Revista Apetito



- 24. Campeón con olor a café
- 32. Más de 5 mil visitaron Exphore
- 34. Directorio Exphore

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

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



EXPHORE

EXPO-HOTELES Y RESTAURANTES

Adquiera su
Entrada

Adquiera su entrada en
www.exphore.com

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

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

Reserve su Stand: Guillermo Rodríguez guillermo.rodriguez@eka.net

Tel.: (506) 8997-1651 Tel.: (506) 2231-6722 Ext. 139

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

Organiza:

Apetito
La revista para hoteles y restaurantes

Tel.: (506) 2231-6722 ext 144
revistaapetito@ekaconsultores.com
www.exphore.com

Una producción de EKA
Consultores Internacional

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



/Exphore

CIAMESA FOOD SERVICE

Sea testigo de una excelente selección de productos de las marcas más prestigiosas del mundo.

CIAMESA tiene para usted una solución para cada una de las necesidades de su empresa. Conozca nuestro excelente servicio y nuestra red de distribución con cobertura en todo el territorio nacional.



Ciamesa

Visite nuestra página: www.ciamesa.com o llámenos al 800-CIAMESA (800-2426372)



Somos socios en el éxito de su negocio.

BELCA Costa Rica

Tel: (506) 2509-2000 . Fax: (506) 2239-0147

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

 /Belca CR



Belca

FOODSERVICE



Una empresa
del Grupo



Karl Hempel
karl@ekaconsultores.com

Aprendé de las hormigas, que no necesitan esperar, la orden, para ejecutar lo que saben hacer.

No necesitan refuerzo para emprender un nuevo proyecto.

Aprendé de las hormigas, aprendé a ser antes de hacer.

Son todas y son una, no esperan ni desesperan, no dejan ni se rinden, no paran, se preparan, son hormigas pero juntas son algo más.

Así es, de las hormigas tenemos que aprender.

Que disfruten de la edición y como siempre, agradezco sus recomendaciones y comentarios.

Karl Hempel
Director

Contenido

8. Ellos opinan

Aperitivos

10. Satisfaciendo necesidades alimentarias libres de gluten

11. mucha carga en macrocomercial

12. Nos dejaron fríos

13. Un lujo desechable

14. Platos peruanos deleitaron

15. En Provehotel se pusieron amenos

16. Kimberly Clark en el último grito

aroma de carne llamó la atención

17. ¿De crema o yogurt?

18. una buena preparación de café como darle buen uso a los desechos

20. Expositores internacionales en Exphore

24. Copa Culinaria mundial junior

26. Campeón con olor a café

28. LIV3 la propuesta ganadora. Premio XHR

30. La vie en vert destacó en los visitantes. Premio HXR

32. Visitantes nacionales

34. Salieron premiados en Exphore

35. Directorio Exphore.



Michael Katz, propietario Bar 8ctavo Hotel Sheraton, Escazú, vine a ver productos nuevos” P.32

Calidad y tecnología de punta
Confiable y ahorro en sus costos de operación.

SERIE 6 **GIRBAU**



KEITH &
RAMIREZ
Industrial

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



INNOVACIÓN Y GRANDES NEGOCIOS



*¡Gracias por visitarnos
en Expohore 2013!*

Ofrecemos soluciones integrales para su servicio de café:

- Máquinas de espresso de prestigiosas casas europeas
- Máquinas para café de alto volúmen
- Coffeemakers para habitaciones
- Prensas francesas
- Línea de amenidades gourmet
- Capacitación con nuestros baristas profesionales
- Mantenimiento de maquinaria

www.britt.cr

HAY COSAS QUE SOLO SUCEDEN CON BRITT

[AmantesCafeBritt](#)

Britt Costa Rica | 2277-1620 | ventas@britt.com



Milagro Arias
milagro@ekaconsultores.com

¡Hablemos de contaminación cruzada!

Si usted se dio la vuelta este año a la Expo hoteles y Restaurantes tal vez tuvo la oportunidad de pasar por el stand de la Asociación de personas con enfermedad celiaca APPCEL, un grupo que está en la lucha por hacer valer una ley que los respalde, y se comprometa en garantizar los productos de consumo alimentario "gluten free", porque ese es el único tratamiento al que ellos deben someterse para poder llevar una vida normal, alimentarse bajo un régimen totalmente libre de gluten.

Me interesó analizar un poco la situación de ellos, porque conozco a algunos de los miembros de APPCEL desde hace algunos años, por motivos laborales, reconozco que no sabía nada de celíacos, ni de gluten y conforme fui conociéndolos llegué a sorprenderme y entender lo grave que es la enfermedad celíaca, situación por la cual ellos a través de ferias y otras actividades buscan brindar información a quienes se encuentran viviendo en el mundo de la celiacía, y peor aún, a los que no saben que lo son.

Es sorprendente cuando me contaron que la proteína del gluten contamina todo: cucharas, sartenes, ollas, hornos, cocinas, platos, bolsas de plástico, recipientes de silicón y todo lo que sea poroso.

Aunque parezca mentira, esta situación ocurre constantemente, porque las partículas de este ingrediente alimenticio llegan con facilidad a la comida del celíaco, aunque esté debidamente empacado, con sólo estar al lado de un producto común, hasta en una misma góndola de supermercado.

La contaminación cruzada es fuerte y delicada, porque con el sólo hecho de cocinar con utensilios de quienes no son celíacos y en cocinas para alimentos comunes, es cómo si se consumiera igualmente gluten, al cual ellos denominan "un veneno mortal para su salud".

Quizás lo más preocupante para los celíacos es el salir a comer fuera de sus hogares, porque según ellos, no hay lugares que cuenten con certificaciones que garanticen el "gluten free", aunque reconocen que sí hay algunos, muy pocos, que se han preocupado por ofrecerles alguna garantía.

Y es que, las restricciones a las que se someten son muchas, por el temor a la contaminación cruzada.

Así que me parece interesante conocer cuáles restaurantes y hoteles ofrecen opciones para estas personas, y de qué manera garantizan ese importante cuidado alimentario. Estoy segura que existen diversidad de lugares interesados en el tema, y muchas personas que quieren informarse sobre ¿Cómo manejan la contaminación cruzada?



presidente

Karl Hempel Nanne
karl.hempel@eka.net

directora general

Michelle Goddard
michelle.goddard@eka.net

editora

Milagro Arias
milagro@ekaconsultores.com

asesor comercial

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

directora arte

Nuria Mesalles J.
nuria.mesalles@eka.net

diseño y diagramación

Irania Salazar Solís
Daniel Piedra Brenes

directora eventos

Carolina Martén
carolina.marten@eka.net

circulación

Andrea Moodie ext. 152
suscripciones@eka.net

Colaboradores

Alejandra Monge
Isabella Mesalles Baker
Hugo Ulate
Yajaira Chung

Apetito
La revista para hoteles y restaurantes

Tel.: 2231-6722 Fax: 2296-1876
Apartado 11406-1000
San José, Costa Rica

www.apetitoenlinea.com



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



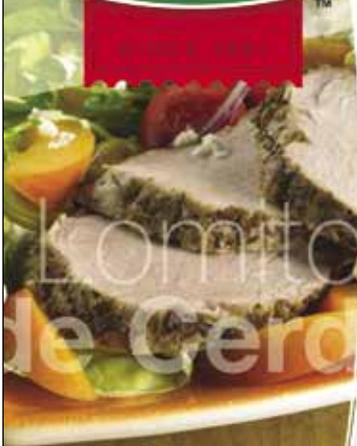
@revistaapetito
@expovino

"Tasting the good life"

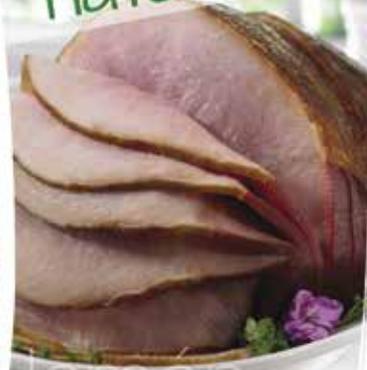
Delika
by Gourmet Imports



Sabor
100%
natural



Lomito
de Cerdo



Jamón
Curado



Torta de Carne
Desayuno



Salami
Genoa

Llámenos al 2239-1019 • servicioalcliente@delika.cr • [f/delikacr](https://www.facebook.com/delikacr) • www.delika.cr

Sous Vide
SUPREME™

Las ventajas de la cocción
AL VACIO

SOUS VIDE SUPREME DEMI

- Control de temperatura en 5°C con rango de 30°C a 99°C.
- Capacidad de cocción 12 porciones x 115g (1380g).
- Tecnología de ahorro de energía.
- Diseño compacto, ideal para cocinas pequeñas.
- Rejilla posicionador para bolsas.
- 110 volt, 8.7 lt (2.3gal).
- Interior de aluminio anodizado.
- Tapa de aluminio pulido que ayuda a no perder temperatura de cocción.



Hotelería • Gastronomía • Hogar

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

www.tipscr.com



Anúnciese en **Apetito**
y reserve su stand en
EXPHORE 2014
y **Expovino 2013**



Guillermo Rodríguez
guillermo.rodriguez@eka.net
Cel. (506) 8997-1651
Tel: (506) 2231-6722



Ellos Opinan

Lucía Roldán, asistente administrativa del hotel The Ritz Carlton, ubicado en las Islas Caimán visitó Exphore por primera vez, invitada por el director de cuartos del Four Seasons Luis Galot. Ellos estuvieron conversando con Carlos Hernández de Soluciones M.



Junior Molina, Gerente y Carlos Espinoza, chef pastelero, Hotel Los Sueños Marriott Herradura, comentaron que visitaron la Exphore para conocer opciones y hacer contacto con proveedores.

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

14,720 personas han
leído esta edición digital
en www.apetitoenlinea.com

Suscríbase

Tel.: (506) 2231-6722 ext 152 o
escribáanos a suscripciones@eka.net



Bienvenidos al ambiente Allergy Friendly

Habitación
Hipoalergénica



¡Nos preocupamos
por usted!

ESTA HABITACIÓN HA SIDO TRATADA
CON HIGIENE PROFUNDA

Proceso aplicado por

HIGIENETEC

Llámenos y sea parte de
los hoteles y cadenas
hoteles que se diferencian,
ofreciendo habitaciones
Hipoalergénicas a sus
huéspedes

www.higienetec.com Tel: 4000-0528 4000-0558
Email: info@higienetec.com

TENGA EN SU NEGOCIO

Los únicos cuchillos de madera
aprobados por el Ministerio de Salud



POLYWOOD DE TRAMONTINA

Cuchillos de madera tratada que:

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

Además:

- Son resistentes a altas temperaturas
- 5 años de garantía

PREGUNTE POR NUESTRA
LÍNEA COMPLETA DE CUCHILLOS

TRAMONTINA

HIELO, su mejor socio



No permita que la falta de un repuesto afecte su negocio!

Repuestos, filtros y
accesorios para:

SCOTSMAN
MANITOWOC
ICE-O-MATIC
CORNELIUS

FOLLETT
HOSHIZAKI
VOGT
HOWE



PROREPUESTOS

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

Bajo el respaldo de:



cek

**Corporación CEK
de Costa Rica S.A.**
Soluciones Químicas
Responsables con
el Medio Ambiente

Tel.: (506) 2545 2545
Fax: (506) 2235 0039

Nuestros productos cuentan con
Certificados de Biodegradabilidad
avalados por la Universidad de Costa Rica

www.corporacioncek.com

Cocinas industriales • Mantenimiento de pisos • Baños • Habitaciones • Lavandería Industrial
• Áreas públicas • Talleres eléctricos • Mantenimiento talleres y maquinarias • Generación
de vapor • Sistemas de enfriamiento • Tratamiento de aguas de desecho • Plantas de alimento



Satisfaciendo necesidades alimentarias libres de gluten

Más de 50 alternativas libres de gluten, entre harinas, pre mezclas, avenas, granolas, sazonadores, empanizadores, panes y diversidad de soluciones para elaborar desde lo básico hasta lo más sofisticado en platillos que aportan grandes beneficios nutricionales y saludables, es lo que ofrece JINCA FOODS, la división comercial de GRUPO JINCA en alimentos Libres de Gluten. Este grupo empresarial tiene más de 20 años en el mercado de los alimentos en nuestro país.

JINCA FOODS desde el año 2010 ha venido creciendo en sus diferentes alternativas saludables libres de gluten, algunas de sus líneas: ocho variedades de pre mezclas, variedad de sazonadores y empanizadores, harinas de lenteja, de frijol, de amaranto, de plátano, de quínoa, de arroz, de garbanzo, de yuca – entre otras – panes, granolas, avenas. En cuanto a las harinas y las pre mezclas ofrecen diversidad de presentaciones por ejemplo 5 y 12,5 kilos ideales para pastelería y repostería, restaurantes y hoteles.

También disponen de una amplia variedad de súper alimentos como la quínoa blanca o roja, chía, hemp, amaranto, avena, linaza y alpiste libres de gluten. Todo debidamente identificado con el sello que garantiza el “gluten free”

Jinca Foods es una empresa costarricense y tiene su planta en Tacacorí de Alajuela, ellos aseguran que tienen una alta demanda de sus productos y garantizan ser un socio comercial con una estructura sólida.

Distribuyen a cualquier parte del país, bajo el lema ¡Elige vivir sano! aseguran estar comprometidos con la salud, indicó Mauricio Rodríguez, Gerente de mercadeo de Jinca Foods.



Mauricio Rodríguez comentó que disponen de 50 productos libres de gluten para abastecer a todo el mercado costarricense.



Jinca Foods

Teléfono: (506) 2440-12-55



CAPTIVEAIRE

Reconocido por más de 10 años consecutivos en la industria como el mejor fabricante de sistemas comerciales de ventilación.



Colíce con nosotros Tel.: 2223-0111 www.kr.co.cr



José Ángel León (derecha), del Área de Ventas de Macrocomercial, muestra parte de la línea Creative Carrers o cargadores o portacomidas y que según él, poseen la virtud de simplificar tareas con una manipulación mínima de los alimentos.

“Mucha carga” en Macrocomercial

En Macrocomercial, se las saben de todas, todas, en el tema de que los clientes que procesan y empaacan alimentos preparados requieren contar con herramientas eficientes de empaque, para que la manipulación de los alimentos sea lo más mínima posible.

Por eso se trajeron para Exphore toda la línea Creative Carrers o cargadores, que son los empaques plásticos para los alimentos.

“Son empaques ideales para aquellos empresarios que requieren que sus productos pasen del refrigerador a la

góndola, y de ahí al microondas, sin que haya mucha manipulación y se le facilite la vida al usuario”, dice José Ángel León, del Departamento de Ventas de Macrocomercial y agrega que estos porta comidas son ideales para el empaque de sandwiches, ensaladas, pastas y otros productos.

“Hemos tenido mucha aceptación y a los clientes les ha gustado mucho la versatilidad de diseños con los que contamos”, agrega León.

Algunos de los clientes que ya cuentan con este producto son Automercado y las tiendas AM PM.



Macrocomercial.

Teléfono: (506) 2293-6970



Todo **su negocio** en la palma de su **mano**



POS Software
SG & SISTEMAS
 AMIGABLE, ACCESIBLE Y COMPLETO
 Con más de 40.000 instalaciones alrededor del mundo, reduciendo costos y mejorando el servicio en restaurantes.

Tel: (506) 2290-1970
ventas@sygsistemas.com • www.sygsistemas.com





¡De hielo en Jopco!

El stand de Jopco nos mostraron las nuevas máquinas para hacer hielo Hoshizaki America Inc., ideales para restaurantes, bares y hoteles.

Y es que según los encargados del área de ventas de la empresa, estas máquinas son capaces de simplificar la vida a cualquier hotelero, dueño de restaurante o empresario del sector, porque además de dar un hielo cristalino que tiene mayor duración, el cubo que fabrican es en forma de media luna, lo que hace que tenga un mejor desplazamiento, haciendo las tareas de servir mucho más eficientes.

Además, la figura que posee el hielo hace mucho más atractivas, por ejemplo, las bebidas y las máquinas también tienen su aporte estético y son fáciles de operar.

El evaporador de la máquina es de acero inoxidable. Vienen en presentaciones de 515 y 650 libras. Este es un producto americano.



Jopco

Teléfono: (506) 2215-3545

En Jopco brindan por las nuevas máquinas de hielo que tienen a disposición de todo el sector, pues hacen las tareas más eficientes de las empresas hoteleras, restaurantes y bares.



Yogo Vera
Aloe Vera con Yogurt

LA COMBINACIÓN DEL BUEN SABOR DEL ALOE,
CON LOS BENEFICIOS DEL YOGURT

ANCYFER
大榮貿易公司
Productos Orientales

Email www.ancyfer.com
Teléfono 2256-8106
Fax 2223-3082



Paula Chaves, de Mercadeo de CHF, muestra la vajilla desechable y biodegradable que llevaron a Exphore para mostrar a todo el mercado hotelero.

Un lujo desechable

Uno de los productos que llamaron más la atención en Exphore fue la vajilla desechable de Central Hotelera Fina (CHF), pues además de ser de madera, haría lucir bien cualquier mesa.

Paula Chaves del Área de Mercadeo de CHF, comenta que la madera es sometida a un proceso o tratamiento para que el sabor de los alimentos no se vea alterado.

“Puede resistir una temperatura de hasta 350 grados y se puede usar en el horno de microondas, no se derrama y es biodegradable”, dice Chaves.

Además, tiene la versatilidad de ser resistente al agua y cuenta con una presentación de 200 variedades distintas. Chaves dice que al igual que los productos desechables posee todas las ventajas de este tipo de productos.

“Incluso presenta diseños que pueden perfectamente dejar volar la creatividad en los encargados de servir los alimentos”, agrega Paula.



CHF.

Teléfono: (506) 2233-9925

Líderes en software para hoteles y restaurantes

RestBar

Software de Punto de Venta para Restaurantes

- Agilice la facturación de su restaurante.
- Administre sus compras e inventarios.
- Controle la operación de su negocio.
- Disponga de los reportes y la información que necesita.

questlink

Software de Reservaciones y Administración Hotelera

- Agilice el proceso de reservaciones y asignación de habitaciones.
- Maximice la ocupación y disponibilidad administrando sus segmentos.
- Controle la facturación y verifique la operación del Front Desk.
- Disponga de los reportes y la estadística que necesita.

Sinertech

Grupo Sinertech

Terminales Touchscreen e Impresoras de Punto de Venta

Teléfono: (506) 2225-8160
ventas@gruposinertech.com
www.gruposinertech.com





aperitivos



Marco Ganoza, explicó a los invitados, lo auténtico de la comida peruana.

Platillos peruanos deleitaron

La gastronomía peruana, reconocida mundialmente por su gran variedad de sabores, destacó en una cena especial ofrecida por el reconocido chef peruano Marco Antonio Ganoza, propietario del restaurante la divina Comida, ubicado en Avenida Escazú, quien se encargó de deleitar a los jueces internacionales de la copa culinaria mundial, así como al equipo de chef participantes del Perú, junto con la organización y la embajada del Perú, con un menú muy exclusivo elaborado en su restaurante.

Marco Ganoza demostró por qué a la comida peruana se le reconoció como Patrimonio Cultural de las Américas para el mundo, convirtiéndose en el primer país en recibir este galardón.

La cena sorprendió con el sabor del ingrediente de quínoa en los diferentes platillos servidos desde la entrada, la cuál consistió en tabule de quínoa y ceviche Nikkei, hasta el plato fuerte: quinotto ai funghi y risotto a la huancaína con lomito salteado.



La divina comida • Teléfono: (506) 2208-88-99



"Su Solución Integral de Limpieza"

Equipo Industrial para Limpieza

** por la mención de este anuncio
se le otorgará un descuento en su compra.*

**"Venta al por mayor y al detalle de
productos y equipo de limpieza".**

Tels: 2248-0538 / 2248-0557 / Fax: 2248-0529 / www.prolimcr.com



En Provehotel se pusieron amenos

Y es que con su colección de amenidades donde resaltan que cuentan con baba de caracol, en Provehotel buscan innovar en los hoteles, para que éstos puedan dar a sus clientes algo diferente a lo tradicional.

Ana Lucía Valencia, del Departamento de Ventas de Provehotel, explicó que con la colección el hotel puede entregar a sus clientes valores agregados altamente significativos.

“Tenemos las amenidades de baba de caracol que, además de ser amigables con el ambiente, este ingrediente es un reparador o regenerador natural de la piel y el cabello, atenúa las manchas y cicatrices”, dice

Valencia.

Pero la colección también agrega las amenidades de arcilla y romero que son exfoliantes y antiinflamatorios, la línea de algas marinas ideal para hoteles de playa con un efecto reductor, revitalizante y exfoliante.

Estas amenidades se comercializan desde 1000 unidades en adelante e incluyen jabón, champú, crema, rinse y jabón líquido.

“Probablemente, muchos de los usuarios se terminan llevando el producto, pero igualmente se convierten en un recuerdo que necesariamente los hará regresar”, agrega Valencia



Provehotel. Teléfono: (506) 2249-4991

 **Manitowoc**
MAQUINAS PARA HIELO



ARTICA



Hielo en todas sus formas

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

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

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



Kimberly-Clark en el último grito...

Y es que en Kimberly-Clark están como en el último grito de la moda, pues lanzaron todo el portafolio de dispensadores en acero inoxidable que según Andrea Azofeifa, Gerente de Marca de la empresa, además de ser eficientes agregan un alto valor estético.

“Prácticamente, el acero inoxidable es una tendencia que empieza a marcar toda una moda en el sector”, dice Azofeifa.

Lógicamente, la empresa cuenta con todo lo que son las toallas, rollos y jabón en espuma para todos estos dispensadores automáticos.

“Son productos muy duraderos que también aportan a la imagen de las empresas, pues hacen lucir elegante cualquier estancia”, agrega Azofeifa.



Kimberly-Clark.

Teléfono: (506) 2298-3183



Aroma de carne llamó la atención

La gran demostración de términos de cocción de la carne que realizó Carnes Internacionales El Roble, le otorgó el premio de mejor afluencia de público en el área de demostración de producto, en la Exphore.

Carnes Internacionales El Roble es una empresa dedicada a la producción de productos de res y cerdo que ellos mismos procesan y manipulan para ofrecer al mercado una alta calidad. En el escenario de Exphore, Carnes El Roble instaló una parrilla y ahí mismo cocinó dos cortes que con su aroma, llamó la atención de los visitantes.



Carnes Internacionales El Roble y Golden Beef

Teléfono: (506) 2438-0500



El público de Exphore fue atraído a la degustación de carnes el Roble, por el aroma y la cocción.



¿ De crema o yogurt?

Fácil, rápido y sin desperdicios. Hacer helados con la máquina y los preparados Nemox, empresa italiana con más de 10 años en el mercado, es posible, a través de Tips. Nemox ofrece el estabilizador (en presentación de un kilo) que es el responsable de lograr un helado cremoso con consistencia de gelato, y además disponen de sabores básicos para preparaciones: Coco, avellana, chocolate, crema, vainilla, tiramisú, pistacho, todo en presentaciones de 1200gramos.

El rendimiento de estos helados es sorprendente, porque por cada 120 gramos de helado se obtiene un costo de 290 colones, realizado con leche entera, azúcar, productos base y el estabilizante.

Igualmente con la máquina frix air, se pueden ofrecer porciones individuales, donde el cliente puede escoger cuales ingredientes adicionales incluir, en una línea de acompañamientos como de granola, galletas o los toppings favoritos.

Son variedad de sabores sin desperdicios, porque la máquina posee un sistema de manutención, el cual consiste en que los productos quedan refrigerados, no se contaminan, ni pierden sus propiedades. Además tiene la capacidad de realizar 240 porciones por hora.

El proceso tarda solo un minuto y con una consistencia de gelato en base crema o yogurt. El cliente decide.



Tips: Teléfono: (506) 2543-2105

CARNES INTERNACIONALES

EL ROBLE

CIRUELAS DE ALAJUELA

info@carneselroble.net

www.carneselroble.com

TELEFONOS

2438-0500 / 2439-2354





Una buena preparación de café

José Martín, uno de los expertos en preparación de café, representante de ICAFE, realizó una demostración del V60 y el Chemex, dos métodos alternativos al chorreador. El V60 tiene forma de taza de plástico en forma de 'V', con una inclinación de 60 grados. Esta se coloca encima de una cafetera y se le pone un filtro en forma de cono, el cuál se humecta antes de agregarle el café para eliminar el polvo, que afecta el sabor, y así se adhiere mejor.

El método de preparación del V60 consiste en humectar el café por treinta segundos con un poco de agua caliente. Después, se le agrega el resto del agua en forma circular, procurando que cubra todo el café y no solo la parte del centro.

El Chemex es una pieza de cristal con una forma parecida a la de un reloj de arena. Con el Chemex, el proceso es muy parecido al del V60. Un filtro en forma de cono y humedecido se coloca en la parte superior, se agrega el café, se humecta por treinta segundos y luego se termina de chorrear el café.

Los dos procesos son muy parecidos entre ellos, con la diferencia de que el V60 se puede chorrear directamente a la taza. Para mejores resultados, el agua no debe de estar hirviendo, sino que usarla antes de que llegue al punto de ebullición. Con estos dos métodos, es ideal utilizar un café de tueste claro.



CAFE mostró dos procesos similares para la preparación del café.



ICAFE. Teléfono: (506) 2243-7864



Alejandro Fernández y Vinicio Arias, de 360 Soluciones Verdes llegaron a Exphore con sus composteras a brindar una solución a hoteles y restaurantes, en el manejo de los desechos sólidos.

¿Cómo darle buen uso a sus desechos?

Para esos días difíciles, en los que los desechos son más de los esperados, y que en el hotel o restaurante miran hacia todas partes y no encuentran una solución pronta, en Exphore, la empresa 360 Soluciones Verdes, llegó a ofrecer su línea de composteras que convierten los desechos orgánicos en abono orgánico.

Alejandro Fernández, del Área de Ventas indicó que en tan solo 15 días de llenado, es por lo general que tarda el proceso, más otros 15 de maduración, el abono está listo para ser utilizado en lo que la empresa lo requiera. "El abono puede ser usado para canchas de golf, jardines, macetas y otros usos. Tenemos todo tamaño de composteras y son una solución que ayuda a ser solidario con el medio ambiente", agrega Fernández.

Las composteras funcionan como aislantes térmicos, lo que hace que los microorganismos se reproduzcan con rapidez y "produzcan" el abono.



360 Soluciones Verdes
Tel: 2253-8784



euroalimentos

Disfruta la Trilogía del Memoro
100% italiana

Teléfono: 2215-2368 • Fax: 2215-6364

e-mail: info@euroalimentoscr.com

Dirección: Escazú, del puente de Multiplaza 150 metros noroeste

www.euroalimentoscr.com

Distribuidores exclusivos para Costa Rica



Lo invitamos a conocer nuestras marcas especiales para hoteles

Hilasal

Línea Institucional
Respaldo de proveedor y marca
Mejora Continua
Precios Competitivos
100% algodón

- Toallas Hoteleras
- Batas para baño
- Sábanas para hotel
- Almohadas



Amplio surtido
Continuidad de líneas
Fácil reposición

- Sábanas hoteleras
200, 300, 500, 620 y 800 hilos
- Cobijas antialérgicas
Acrílicas y de algodón
- Edredones tipo Duvet
- Cubrecamas
- Almohadas
- Protectores de colchón

Línea Institucional hoteles y restaurantes

Encuentre lo mejor para su negocio en

yamuni mayoreo

Yamuni Mayoreo Tel. 2255-2066 De McDonald's Sabana 200 mtr. al este

www.yamuni.com

Expositores Internacionales en Exphore 2013

OFERTA SIN FRONTERA



Lily Baron, Directora de Negocios de Long Range Systems (LRS), dice que Exphore, desde que vinieron por primera vez, les ha permitido explorar con éxito el mercado tico.

Aquí sí le avisan...

Lily Baron, Directora de Negocios de Long Range Systems (LRS), compañía estadounidense, aprovecha todos los años para venir a Exphore a mostrar las últimas novedades de la empresa en cuanto a avisadores para clientes en espera tanto para restaurantes como para hoteles.

“Tenemos 20 años en el mercado y para la empresa, Costa Rica siempre ha sido un mercado interesante y atractivo. De hecho, muchos clientes ya cuentan con nuestros productos”, afirma Baron.

LRS posee cerca de 39 patentes registradas para sus productos. “Esta feria siempre nos da la alternativa de encontrar nuevas oportunidades de negocio y posibles distribuidores y para nosotros es sumamente aceptada”, agrega Baron.



Res y cerdo del norte

US Meat Export Federation de Estados Unidos, llegó a la feria con el fin de hacerles la boca agua a los amantes de la carne de res y cerdo.

“Vinimos a promover este tipo de carne, pues en Estados Unidos hay ganado y cerdo de muy buena calidad, capaz de conquistar a los más exigentes paladares.

Eric Vallejo, Gerente Consultor de US Meat, afirma que este es el segundo año “que exponemos en esta feria, y en realidad nos ha ido muy bien, porque ya los clientes y empresarios conocen de la calidad de la carne que venimos a promover”.

Afirma que cada vez son más los distribuidores integrados a la entidad y que cada vez más la calidad de las carnes mejora.

“Invitamos a quienes aún no han probado nuestros cortes para que lo hagan y ofrezcan a sus clientes cortes de prestigio”, asegura Vallejo.

Para este promotor, la misión en Exphore quedó más que cumplida, “pues no hay mejor vitrina que una feria que reúne a todo el sector que es de nuestro interés”.



Eric Vallejo, Gerente Consultor de US Meat recomienda la carne de res y cerdo de Estados Unidos por ser cortes de calidad diferenciada. Lo acompaña Alejandra Valdés, Gerente de Servicios Técnicos.



Para cortes italianos

David Longo de Equipos Ital Rica, se mostró orgulloso de traer a Exphore su nueva cortadora de carne de tecnología italiana. "Es que nuestra máquina de verdad le puede simplificar

las tareas de corte a un bar o un restaurante", aseguró. Dice que sabía que este es un mercado muy exigente, "y por eso trajimos lo mejor de nuestra tecnología", agrega Longo.

Además dice que la empresa también fabrica rebanadoras, deshuesadoras y todo lo que son cocinas y estufas industriales. "Nos llegó mucho visitante interesado en las cortadoras porque además de eficientes son rápidas y en un restaurante se requiere de agilidad con calidad".



David Longo de Equipos Ital Rica aprovechó Exphore para mostrar las cortadoras de carne italianas. Lo acompaña su socio Franco Rondelli.

Café de México

Aunque de antemano sabían que en este país hay café de calidad y máquinas cafeteras que aportan eficiencia a los negocios, no fue obstáculo para que Discount Coffee llegara a buscar un lugar en el mercado.

"Somos especialistas en todo lo que es el sistema para café espresso y todo lo que tiene que ver con torrefacción y quisimos venir a buscar un lugar en este mercado que sabemos gusta del buen café", indicó Ángel Ojeda, de Discount Coffee. De hecho, dice que para consolidar el negocio, vinieron a Exphore en busca de un distribuidor. "Nos llevamos algunos prospectos sumamente interesantes con los que esperamos establecer negocios. Consideramos que nuestra participación ha sido exitosa", dice Ojeda. Discount Coffee comercializa con todo lo que tiene que ver con máquinas cafeteras, tostadores, de tecnología 100% mexicana..



Ángel Ojeda, de Discount Coffee, dice que esperan poder introducir sus equipos para café en este mercado. Ya que saben que Costa Rica tiene una cultura cafetera muy arraigada.

En la estufa caliente de San - Son

Aunque ya cuentan con experiencia en el mercado tico, San-Son aprovecha cada feria de Exphore para lanzar sus novedades en las estufas.

Javier Escamilla, Gerente de Exportación de San - Son de México, afirma que la feria siempre presenta una oportunidad de promover y vender las estufas.

"Para esta edición, trajimos la estufa maestra con varias incorporaciones: freidor, plancha, 4 homillas, asador, horno y gratinador. Está fabricada con lámina negra cubierta con pintura epóxica color negro y válvulas garantizadas por 5 años", apunta Escamilla.

Sobre Exphore también afirmó que "es un foro para dar continuidad a la marca, tener presencia en el mercado, mantener la relación estrecha con los clientes y establecer prospectos nuevos y mantenerse actualizado en el mercado".



Javier Escamilla, Gerente de Exportación de San - Son de México, dice que presentarse en Exphore le ayuda a detectar necesidades en los clientes y observar tendencias para mejorar sus productos.

A la búsqueda de negocios

International Home + Housewares Show, es precisamente una exposición que se realiza cada año en Chicago, Estados Unidos, y sus representantes estuvieron en la feria contactando compañías interesadas en viajar a hacer negocios en ese evento.

Lourdes Ramírez, Representante de esta entidad, explicó que el show consta de 4 secciones: todo lo que tiene que ver con mesa y cocina, organización de espacios y limpieza, y productos eléctricos como aire acondicionado o artículos para cuidado personal.

“Somos el segundo show más grande a nivel mundial. Nuestra exposición sirve por ejemplo para conocer las tendencias en cuanto a vajillas, cristalería, cuchillería, botes para basura, y productos de limpieza en general”, asegura Ramírez.

Dice que el show se realiza cada año y la siguiente edición será en marzo 2014.

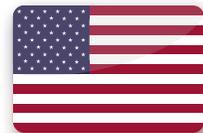
“Exphore nos pone en contacto con posibles expositores. Estamos hablando de que este es un evento de más de 600 mil visitantes y 2000 expositores.



Lourdes Ramírez, Representante del International Home + Housewares Show, dice que invita a todos los empresarios del sector para que conozcan las ventajas de asistir a este evento en Chicago.

Café muy sonriente

Ellos lo tenían más que claro: la mejor plaza para exhibir sus máquinas para café y ofrecer degustaciones de su café, indudablemente estaba en la Exphore.



Así nos lo dejó ver Randall Mendoza, Director de Mercadeo de Java Jig Coffee, una empresa de Estados Unidos que ha encontrado muy buenos resultados en el mercado tico.

“Somos ditribuidores de café y máquinas que ofrecen el producto en vasos biodegradables, libres de PPA o el sabor que da el plástico recalentado a los alimentos”, dice Mendoza.

Apunta que además las máquinas son muy eficientes “porque dan la medida exacta por taza y por ejemplo, de 1 kilo de café se pueden extraer 124 tazas, gracias a su sistema dosificador que no altera el sabor del café”. Manifiesta que en los tres días que tuvieron de exhibición encontraron muchos clientes interesados en los productos. “Estos equipos facilitan las tareas, hacen más eficientes los trabajos y el control se hace mucho más fácil de llevar”, concluye Randall.





Randall Mendoza (derecha), Director de Mercadeo de Java Jig Coffee, se mostró feliz con la decisión de venir desde Estados Unidos a participar en la feria. Afirma que encontraron muchos clientes interesados en sus productos.

Muy a lo industrial



Si de promover toda la línea industrial de cocinas se trata, para Electrolux, de Estados Unidos, Exphore fue precisamente esa vitrina que requerían.

Fanny Villamil, Gerente de Servicio al Cliente de Electrolux, dijo que “vinimos a la feria con la propuesta de dar a conocer aún más nuestros equipos, y potenciar a Dimmsa como nuestro distribuidor”.

Villamil dice que para ellos la feria representaba la oportunidad de mostrarse a todo el mercado de Costa Rica en solo tres días.

“Quisimos que el sector conociera todo el concepto de cocina industrial en acero inoxidable con que contamos, además de nuestros refrigeradores y mezcladores”, dijo Villamil.

La gerente dice que aunque en el país hay mucha competencia, el elemento que diferencia a sus equipos, además de la calidad, es la alta tecnología europea con que son fabricados.



Fanny Villamil (centro), Gerente de Servicio al Cliente de Electrolux, advirtió que venir a Exphore para la compañía y el distribuidor que tiene en el país, representó todo un acierto.



Empaques colombianos

El Grupo Phoenix de Colombia, desde que supo de Exphore vio una oportunidad de ingresar no solo a este mercado sino de hacer que su producto Geo Pack de empaques plásticos tuvieran mucho más fuerza.

Tomás Quirós, Ejecutivo de Ventas Internacionales, indicó que además de ser desechables y contener una fuerte variedad de recipientes para alimentos, éstos se fabrican de recursos renovables derivados de las plantas. “Son resistentes a altas temperaturas (agua a 100 grados y aceite a 120)”, dice Quirós.

Advirtió que el mercado de Costa Rica tiene mucho potencial para explotar este producto y eso fue lo que los atrajo, “pues ya tenemos a Corporación S&S como distribuidor y les ha ido muy bien, pero queríamos potenciar más las ventajas de nuestros empaques”.

Tomás Quirós, Ejecutivo de Ventas Internacionales de Grupo Phoenix de Colombia, trajo a la feria empaques biodegradables Geo Pack, con el fin de potenciarlos con más fuerza en el mercado tico.

COPA CULINARIA MUNDIAL JUNIOR 2013



Perseverancia, creatividad y una cuchara muy joven dominó la copa culinaria mundial 2013 en Exphore

Los equipos de Alemania, Estados Unidos y Canadá, ganaron medalla de oro en las dos modalidades asignadas. Copa Culinaria mundial junior se desarrolló en el marco de la Exphore 2013.

Este año la copa culinaria dejó un muy buen sabor en Costa Rica, porque además de que nos escogieron como sede en la modalidad mundial junior, a partir de esta edición y para realizarla cada tres años, ganamos una medalla de oro en la categoría de platillo caliente, y de plata en bandeja fría.

El equipo de Alemania ganó medalla de oro en las dos modalidades calificadas, platillo caliente y bandeja fría, al igual que los equipos de Estados Unidos y Canadá, sin

embargo, la puntuación asignada por los jueces determinó a los alemanes como los campeones absolutos de la copa, conformados por: Julia Komp - 24 años, Sibylle Langher - 23 años, Niclas Ohrmann - 22 años, Paul Emde - 22 años y Markus Wolf (manager del equipo) - 34 años.

Paul Emde, Chef del equipo de Alemania, explicó que esta fue la primera vez que visitaban Costa Rica, y se van llenos de mucha satisfacción porque pudieron hacer lo asignado, con ingredientes caribeños, como tilapia y papa



dulce. “ Es muy diferente para nosotros todo, porque en Alemania no conseguimos la misma calidad que aquí (Costa Rica) con los productos, para entrenar. Entonces cuando llegamos aquí, todo era un poco diferente y se nos presentaron algunos problemas en la cocina con los ingredientes. Pero lo hicimos y combinamos la cocina alemana con la costarricense”.

Paul explicó que ellos no pertenecen a una escuela de cocina específica, porque el sistema allá es diferente. “Nosotros tenemos una semana de clases y la otra semana aplicamos lo que aprendimos en un restaurante y así. Entonces nosotros ya estamos listos para trabajar en restaurantes”.

Cada equipo contó con dos horas para confeccionar una entrada, un plato fuerte con guarnición y un postre, en un tema libre, pero con ingredientes específicos.

Los jóvenes, no mayores de 25 años, de 11 países diferentes: Colombia, Venezuela, el Salvador, México, Perú, Guatemala, Ecuador, Estados Unidos, Canadá, Alemania y



reglamentos internacionales que se enfocan en la presentación, la técnica y el sabor, el cual reconoce es el más importante. “Pero al mismo tiempo tenemos la mente abierta a nuevas cosas, sobre todo cuando la gente integra su cultura mientras cocinan. Hay muchos factores que tenemos que considerar, pero para ser honesto, al final del día si el sabor no es bueno, no funciona. El sabor es lo más importante”, comentó.

Para el equipo de Costa Rica “Hubo detalles que no nos ayudaron como el horno, el cual hizo que dos platillos no quedaran como tenían que ser, sin embargo de entrada hicimos isla del coco, que era una crema caribeña a base de camarón con coco y chile panameño ensalada de repollo y chile dulce con ralladura de limón, el plato fuerte consistió en una terriña de tilapia con relleno de chile, palmito y espárrago, guarnición de puré de camote, mientras que el postre fue una ópera de chocolate, con helado de piña que se hizo en el momento”, comentó el equipo de Costa Rica.

Costa Rica, trabajaron desde un cubículo completamente acondicionado para una cocina, en tiempo real y acompañados con graderías llenas de espectadores, en su mayoría otros jóvenes que inician su camino por las artes culinarias.

A las Asociaciones Internacionales les gustó la organización nacional, realizada por parte de la Asociación Nacional del Chef, a cargo de la Sra Carolina Coronado, situación que los llevó a seleccionar a Costa Rica, como sede de la copa mundial junior.

Nueve jueces internacionales, miembros de la WACS (World Association of Chefs Societies, en inglés) y del Foro Panamericano de Asociaciones Gastronómicas Internacionales, se hicieron cargo de elegir a los ganadores.

Por su parte, Gissur Gudmundsson, Presidente de la WACS, indicó que ellos para calificar utilizan normas y

Le consultamos si se evaluo algo con mayor puntaje y Gudmundsson señaló que primero evalúan por separado, la entrada, el plato fuerte y el postre, sin embargo, después deben ver los tres platos juntos porque tienen que formar una comida equilibrada, que es muy importante, ya que comenta han habido ocasiones donde la entrada es más grande que el plato fuerte, y así no funciona; “los platos tienen que tener la proporción adecuada”, aseguró Gissur.

Ellos también destacaron

Felix Stromer (Manager) del equipo de Estados Unidos, segundo lugar en la copa, dijo que todos los jóvenes de su equipo, son parte de una práctica que tiene una durabilidad de tres años, donde van a clases y al mismo tiempo trabajan en hoteles y restaurantes.



RETO barista

Con arte y técnica en la preparación del café



Ariel Bravo, después de una presentación original y con mucho dominio, en la categoría de Cafés Espirituosos se dejó el campeonato 2013, del Reto Barista de Exphore.

¡Campeón con olor a café!

En una lucha, que casi podríamos llamar a muerte, ocho baristas bregaron durante 3 días en el Reto Barista de Exphore.

Prácticamente, todo se quedó para el último día de competencia y aunque la tensión casi podía respirarse, los aspirantes al título cafetero se guardaron un "as" bajo la taza...

Después de haber vivido momentos dramáticos en las dos primeras competencias: Capuccino Extremo y Arte Latte, donde los pulsos de los baristas temblaban en ocasiones, mientras los jueces, atentos, suspiraban en sus nuca, cualquier movimiento preciso e impreciso, llegó el día, el último, el de Cafés Espirituosos, donde los competidores tuvieron que preparar un café irlandés y una creación propia.

"Rosso Amore", fue así como Ariel Bravo llamó a su café, preparado con hielo seco y frutos rojos, fue solo un café, su café, pero suficiente para ponerse en el primer puesto del podium.

"En esta última competencia me sentí muy cómodo. Me preparé mucho para hacer una buena presentación", dijo Bravo, tan solo un par de minutos después de ser anunciado como nuevo campeón.

Exigencia alta

Ariel es barista en Boutique Café de Cartago y para él esta medalla significa un peldaño conquistado en su carrera.

"Puse mucho empeño. El reto es difícil por la exigencia. Por momentos, el nerviosismo es mucho, pero me tuve confianza", relató Segura. Casualmente, en esta última competencia, los baristas tuvieron 10 minutos de tiempo para hacer dos preparaciones que debían acompañar de toda una presentación, en la que tenían que explicar paso a paso la preparación y los ingredientes a utilizar.

ASI QUEDARON

- | | |
|--------------------------------|---------------------------------|
| 1- Ariel Bravo 628 puntos | 5- Marcela Solano 535 puntos |
| 2- Mauricio Serrano 552 puntos | 6- Marianela Sánchez 518 puntos |
| 3- Roberto Dinarte 548 puntos | 7- Glen Arce 496 puntos |
| 4- Bruno Rojas 536 puntos | 8- David Varela 350 puntos |



Los baristas no se guardaron nada. Aquí Marianela Sánchez, en la categoría de Arte Latte, creó una presentación a base de entusiasmo y creatividad.



EXPO OFICINA



EXPO OFICINA 2013

Es el evento donde exhiben más de 50 empresas proveedoras de servicios, productos e inmuebles para las empresas y oficinas. Asisten más de 3,000 Ejecutivos de Compras, Gerentes, Directores y Dueños de empresas, Ejecutivos de Compras del Gobierno, Gerentes Administrativos y de Finanzas e Ingenieros de Mantenimiento.

Lunes 05 y Martes 06 de Agosto
11 am a 8 pm

Organiza:

EKA
LA REVISTA EMPRESARIAL

Visitenos en:


REAL
INTERCONTINENTAL

Categorías de Expositores:

Desarrolladores de oficinas y áreas comerciales, Proveedores de equipo y mobiliario para oficinas, Tecnología, Comunicación, Servicios Generales, Alimentación, Finanzas y Seguros, Salud, Servicios al Personal, Outsourcing, Reclutamiento, Transporte, Educación y Servicios a empresas, y mucho más.

Adquiera su entrada gratuita en
www.expooficina.net

Reserve su stand:

Astrid Madrigal / Asesora Comercial
Tel: (506) 2231-6722 ext.124 o (506) 7014-3607
astrid@ekaconsultores.com



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



LIV3, la propuesta ganadora



Los seres humanos siempre hemos estado en contacto con la naturaleza, es nuestro hábitat natural y el principal enfoque del diseño del Front Desk que creó el equipo formado por Julieta Jurado, María Pía López y Gloriana Víquez. Estas tres diseñadoras de In Diseño Centroamérica idearon una propuesta que las convirtió en las ganadoras del premio XHR otorgado en Exphore.

Costa Rica es un país verde con grandes áreas de vegetación, por lo que las diseñadoras quisieron reflejar esta virtud a través de su propuesta. Ellas adoptaron la filosofía de la convivencia con la naturaleza, de ser un elemento vivo que nos pide compartir con ella. A través de este enfoque, el equipo se dedicó a usar materiales que fueran amigables con el ecosistema.

Con esto en mente, ellas nombraron su propuesta 'LIV3'. El tres del nombre representa las tres R's: reciclar, reusar y reducir, método que aplicaron durante la creación del Front Desk.

Todos los materiales que usaron para crear los muebles son reciclados. Por ejemplo, la lámina que usaron para decorar las paredes la consiguieron de un botadero y el escritorio está completamente hecho de cartón, al igual que el techo.

Las lámparas encargadas de alumbrar el escritorio se hicieron con jícaras e iluminación LED. Los bombillos LED son reciclables y ahorran energía, por lo que son amigables con el medio ambiente. Los asientos estilo otomano ubicados en frente de la recepción, se hicieron con llantas conseguidas de un alquiler de autos. Estas las envolvieron en cuerda para darles un color más conforme al estilo del Front Desk, un color más natural.

Al lado del escritorio de la recepción, instalaron un pequeño jardín que sube hasta la pared. Este lo agregaron para que el Front Desk tuviera contacto directo con la naturaleza. Julieta, María Pía y Gloriana utilizaron colores con diferentes tonalidades de verde y café, los cuales son predominantes en el medio ambiente. En las paredes usaron imágenes de árboles para crear la alusión de un bosque y con las láminas crearon figuras semejantes a estos.

Las tres diseñadoras tuvieron ayuda de varios proveedores: Dekora, High Lights, Jardines Verticales, Muebles Nalakalú, Lazaro, Comeca y Constructora Edica, de suma importancia para lograr la construcción de su diseño.



Julieta, María Pía y Gloriana buscaron crear un Front Desk para un hotel costarricense y al ser Costa Rica un país verde y ecológico, querían no solo serlo, sino que también parecieran. Con este diseño, estas tres diseñadoras, con su propuesta 'LIV3', fueron las ganadoras del primer lugar del premio XHR.



La vie en vert destacó entre los visitantes a Exphore



Tres estudiantes de diseño de interiores juntaron su ingenio para convertirse en finalistas del premio XHR. El equipo, compuesto por Giannina Cappella, Priscilla Garita y Zuleyka Mora, diseñaron y construyeron un Front Desk que presentaron a los visitantes durante los días de la Exphore.

La inspiración del diseño llegó de la convivencia con la naturaleza. Ellas querían crear un Front Desk que acercara más las personas a lo biológico. Para lograrlo, Giannina, Priscilla y Zuleyka se enfocaron en usar materiales ecológicos. Por ejemplo, el escritorio de la recepción lo hicieron con madera reforestada que cubrieron con melamina; la reforestación asegura que se repoble la zona donde se extrajo la madera. La mesita, que crea una pequeña sala de estar, fue hecha con una llanta reciclada y el piso lo cubrieron con piedra natural.

No solo querían un Front Desk ecológico, sino que también fuera versátil y se adaptara a cualquier tipo de hotel, ya fuera de montaña, playa o ciudad. Para lograr la versatilidad que buscaban, ellas escogieron mobiliario que contrastara lo rústico con lo contemporáneo y usaron colores neutros, como el gris, blanco y negro, para que así se definiera un espacio moderno y acogedor.

Ellas se enfocaron en un diseño simplista, que fuera agradable y fresco a primera vista y no tan cargado. Para lograr esta frescura, agregaron una pared de zacate que, además, le otorga vegetación al diseño. Se inspiraron en el romanticismo, dónde surgió el nombre de su propuesta, 'La vie en vert', que en francés significa 'vida verde'.

Para lograr y crear el Front Desk, el equipo contó con la ayuda de varios proveedores. Entre ellos, la empresa de pisos laminados Dekora, el Lagar, HotelXperts, quienes ayudaron con el diseño; Pradell, ofreció su mobiliario; DMR, los vidrios, mientras que Forgiato los muebles y la lámpara. La Universidad Creativa también participó como patrocinador.



Giannina, Priscilla y Zuleyka trabajaron duro para hacer el diseño del Front Desk una realidad, y afirmaron que sin la ayuda de sus patrocinadores, quienes estuvieron siempre muy atentos, no lo hubieran logrado. Llegar y presentar su diseño en Exphore fue un reto para ellas, ya que estaban fuera del ámbito de clases que están acostumbradas.

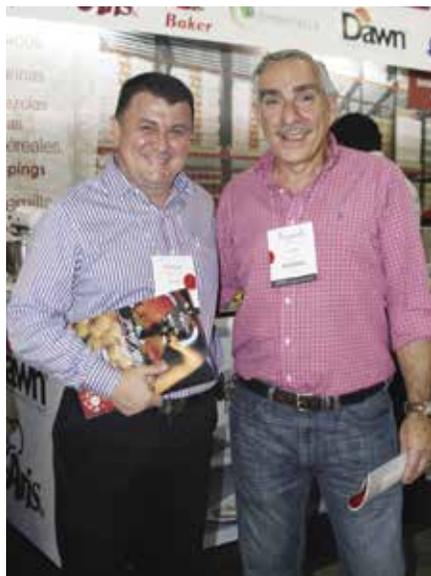




Llegaron a Exphore y se enfrentaron contra otra finalista. Como resultado final, la propuesta de estas tres estudiantes, 'La vie en vert', ganó primer lugar en 'Diseño escogido por el público' y segundo lugar en 'Diseño escogido por los jueces'.

Llegaron más de 5,000

La Expo hoteles y Restaurantes, este 2013, recibió 5169 asistentes, de las diferentes zonas del país y también asistentes internacionales.



Eugenio Cordero, Propietario del restaurante Testy, ubicado en Heredia, visitó Exphore en busca de innovación, junto con Rafael Villalobos Administrador.



Sean Wagner, Gerente Regional de P.F. Chang's China Bistro y Sergio Ariel, Gerente General de Restaurantes Filo, compartieron con proveedores y otros visitantes de Exphore.



Esteban Castro, Propietario del pollo cervecero visitó la feria acompañado de Juan Antonio Chavez, administrador del mismo lugar.



Ernesto Desanti, Sub Gerente y Aldo Annese, Gerente General del Studio Hotel Boutique, propiedad de la familia Annese, quienes también son dueños de la cadena de tiendas Aldo Nero.



"La feria está muy bien y está muy grande" comentó Sergio Colombari, Gerente de Operaciones de Spoleto, lo acompaña Sebastian Valladares encargado de Mercadeo.



Desde Rincón de la Vieja en Liberia de Guanacaste hasta el centro de Eventos Pedregal llegó Daniel Apelboim, Propietario de Blue River Resort Hot Springs para conocer nuevos productos y proveedores.



Víctor Hugo Solís, Chef y Julio Cesar León, Encargado de Alimentos y Bebidas del Hotel Crown Plaza visitaron a los expositores presentes en la feria.



Hasnan Yildiz y Mehmet Onuralp, propietarios del restaurante Sofía Mediterráneo aprovecharon el marco de Exphore para compartir información de proveedores con Marielos Miranda y Silvia Rodríguez del Hotel Luz de Luna.



Ronny Mata, administrador de Los Cebollines, Cesar Quiñones, Sub Chef y Karol Mata cocina del Hotel Hilton realizaron el recorrido por toda la feria y compartieron con expositores.



Rodrigo Sanchez, Gerente General de Automercado, San José, “tenía tres años de no venir y siento que ha mejorado muchísimo”

Salieron premiados en Exphore

Porque nos interesa reconocer esfuerzos y así como la opinión de los visitantes que nos visitaron en la Exphore, realizamos una encuesta donde los asistentes brindaron su punto de vista de lo que más les gustó y como resultado dimos la siguiente premiación.

Productos innovadores:

CHF: Vajillas desechables de madera Serweise

Provehotel: Colección amenities

Campos Rudín: Bomba de calor de Acelera 300

Yamuni: Recipiente con tapa de silicon Araven

Acua Logica: Salva agua II, Servicio sanitario

Power Brezze: Ventiladores.

Altamira: Go Fun , Bebida energética natural

Tips: Hot mix Pro (Procesadora, licuadora, y equipo de cocción)

360 soluciones verdes: Compostura rotativa que convierte residuos de basura en abono organico.

Jopco: Procesadora de Alimentos de 16 cortes diferentes marca Waring.



Stand más innovador:

Primer lugar: Helvex

Menciones: Soluciones M, Nalakalú y Distribuidora Universal de Alimentos.



Mayor poder de convocatoria:

Primer lugar: Belca

Menciones: Equipos Ab, Tips y Veromatic.



Stand mejor organizado:

Primer lugar: Distribuidora Isleña

Menciones: Delika, Belca, Yamuni.



Mejor servicio al cliente:

Primer lugar: Comproim

Menciones: Café Sánchez, Ciamesa y Equipos Ab

EXPHORE

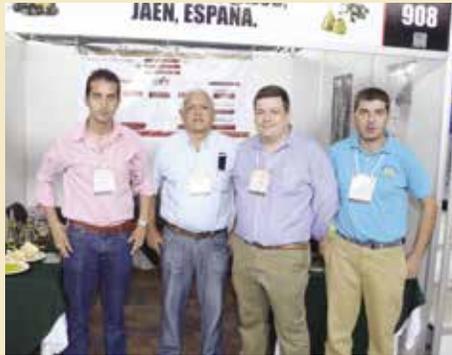
EXPO-HOTELES Y RESTAURANTES

Si a usted le interesa mantener y ganar nuevos clientes, aquí le compartimos todos los contactos para que siga haciendo negocios.



360° Soluciones Verdes

Contacto: Alejandro Fernández C.
Cargo: Gerente
Tel: 2253-8784
Email:
alejandro@360solucionesverdes.com
www.solucionesverdes.com



Aceites OleoSalud

Contacto Ing. Omero Belisario
Cargo: Gerente Comercial Latinoamerica
Tel: 506-8878-6407
E- mail: obelisario@aceitesoleosalud.com
www.aceitesoleosalud.com



Acero Total

Contacto: Jose Viquez
Cargo: Ventas
Tel: (506) 2265-2729
E-mail: acerototal@equiposab.com
www.equiposab.com



Acuologica

Contacto: David Simon
Cargo: Gerente General
Tel: (506) 2261-3867
E-mail: david@acuologica.com
www.acuologica.com



Agroindustrial Proave, S.A. (Pollo Rey)

Contacto: Luis Fernando Madrigal
Cargo: Gerente de Cuentas Claves
Tel: (506) 2429-1100
E-mail: fmadrigal@dipcmi.co.cr



Ajecen del Sur S.A

Contacto: Marysol Meneses Amador
Cargo: Jefe de Cuentas Claves
Tel: 2573-0966
E-mail: marysol.meneses.cr@ajegroup.com
www.ajegroup.com



Ajinomoto

Contacto: Víctor Solano
Cargo: Gerente Comercial
Tel: (506) 2235-1209
E-mail:
victor.solano@ryrcomercializadora.com
www.ryrcomercializadora.com



Alkemy Costa Rica

Contacto: Luis Carlos Vargas
Cargo: Gerente Comercial
Teléfono: (506) 2220-2574 o 2291-7609
E-mail: lcvargas@alkemycorp.com
www.alkemycopr.com



Alquileres 2000

Contacto: Mauricio Ramos
Cargo: Gerente General
Tel: (506) 8993-4958
E-mail: mauricio@alquileres2000.com
www.alquileres2000.com



Altamira

Contacto: Rodolfo Vindas
Cargo: Director Comercial
Tel: (506) 2256-1910
E-mail: rvindas@altamiracr.com
http: www.altamirasa.com



Alunasa

Contacto: Víctor Picado
Cargo: Gerente de Comercialización
ventas@alunasa.com
Tel: 2636-0000
www.alunasa.com



Ancyfer Productos Orientales

Contacto: Manrique Guerrero Perez
Cargo: Gerente de Venta
Tel: (506) 2256-8106
E-mail: manguopez39@hotmail.com
www.ancyfer.com



Andean Valley

Contacto: María José Pereira
Cargo: Gerente General
E-mail: mjpereira@andeanvalley.cr
Tel: (506) 2291-4578
www.andeanvalley.com



Artica

Contacto: Jan Von Saalfeld
Cargo: Gerente General
Tel: (506) 2257-9211
E-mail: ventas@artica.cr
www.artica.co.cr



Asociación Pro Personas Celiacas

Contacto: Ana Lorena Cordero
Cargo: Presidente
Tel: 285-2768 o 8384-5523
E-mail: acordepa@yahoo.es
www.facebook.com/Asociacion.APPCEL



Bali Home Center

Contacto: Joseline Sandi
Cargo: Asistente de Gerencia
Tel 4052-BALI (2254)
E-mail: jsandi@indocraftcr.com
www.balihomecenter.com



Banco Promerica

Contacto: Jimmy Solano Blanco
Cargo: Jefe Adquirencia
Tel: (506) 2505-7719
E-mail: jsolanob@promerica.fi.cr
www.promerica.fi.cr



Bay Shore

Contacto: L.Horacio Gómez R
Cargo: ejecutivo de proyectos
Tel: (506) 4000-22-00
Email: ventas2.cr@bayshore-tech.com
l.horacio.bayshorecr



Belca Food Service

Contacto:Adriana Boza
Cargo: Encargada de Mercadeo
Tel: (506) 2509-2000.
E-mail: servicio.cliente@belca.co.cr
www.belcacr.com



Bioproyectos - Vijusa

Contacto:Dr. Javier Trejos
Cargo: Director General
Tel: (506) 2283-5424
E-mail: javier.trejos@bioproyectos.cr
www.bioproyectos.cr



Birkenstock

Contacto: Lilian Vargas
Cargo: Administradora
E-mail:info@biosaludcr.com
Tel: (506) 2280-7861
www.biosaludcr.com



CACORE

Contacto: Alejandro Madrigal
Cargo: Director Ejecutivo
Tel. 2222-2579/ 22220728
Email: info@cacore.cr
www.cacore.cr



Café Britt

Contacto: Alonso Núñez
Cargo: Gerente Cuentas Clave
Tel: (506) 2277-1623 / 2277-1500
E-mail: anunez@britt.com
www.cafebritt.com



Café Sánchez

Contacto:Anayancy Sánchez
Cargo: Relaciones Publicas
Tel: (506) 2272-2323
E-mail: anayancy@cafesanchez.co.cr
www.cafesanchez.co.cr



Cargill /Pipasa

Contacto: Leonardo Monge
Cargo: Gerente de Mercadeo Embutidos
Tel: (506) 2298-1973
E-mail: leonardo_monge@cargill.com
www.cargill.com



Carmay

Contacto: Juan Carvajal
Cargo: Gerente General
Tel: (506) 2292-2187
E-mail: info@carmaycr.com
www.carmaycr.com



Carnes Internacionales El Roble y Golden Beef

Contacto: Andrés Araya Sancho
Cargo: Gerente General
Tel: (506) 2438-0500 /8308 9900
E-mail: info@cameselroble.net
www.cameselroble.net



Catálogos Hoteleros

Contacto: Allan Vargas
Cargo: Presidente
Tel: (506) 2281-3536
E-mail: gerencia@catalogoshoteleros.com
www.catalogoshoteleros.com



Cemaco

Contacto: Joana Meltzer
Cargo: Gerente de Mercadeo
Tel: (506) 40318028
E-mail: jmeltzer@cemaco.co.cr
www.cemaco.co.cr



CHF- Arte Ferrero

Contacto: Eduardo Lang
Cargo: Gerente General
Tel: (506) 2233-9925
E-mail: elang@chfcr.com
pchaves@chfcr.com
www.chfcr.com



Certified Angus Beef

Contacto: Lidilia Hernández
Cargo: Gerente Administrativa
Tel: (506) 2239-1019
Tel: (506) 2239- 1514
E-mail: info@delika.cr
www.delika.cr



Ciamesa S.A.

Contacto: Ivan Saballos Soto
Cargo: Gerente Ventas Food Service
Tel: (506) 2436-7000
E-mail: isaballos@ciamesa.com
www.ciamesa.com



Cicadex

Contacto:
Cargo: Enrique Jiménez
Gerentes de Área Institucional
Tel: (506) 2240 3600
E-mail: ejimenez@cicadex.com
www.cicadex.com



CIS Tecnología S.A.
(Customer Interaction Systems)

Contacto: Alejandro Sevilla
 Cargo: Gerente Comercial
 Tel: (506) 2521-6222
 E-mail: alejandro.sevilla@cis-solutions.com
 www.cis-solutions.com



Clea & PLae

Contacto: Manrique Murillo
 Cargo: Gerente General
 Tel: (506) 2291 37 49
 E-mail: cleaandplae@gmail.com
 www.cleaandplae.com



Comercializadora Valley

Contacto: Roy Ramos
 Cargo: Gerente General
 Tel: (506) 2278-6006 / 2518-0543
 E-mail: rramos@valley.co.cr
 info@valley.co.cr



Compañía Nacional de Chocolates

Contacto: Ivannia García
 Cargo: Ejecutiva de Ventas
 Tel: (506) 2299-1585 o 2261-2222
 E-mail: igarcia@chocolates.cr
 www.chocolatesindustrial.com



Comproim

Contacto: Mariana Fuentes
 Tel: (506) 2213-4344 / 6059- 6802
 E-mail: mfuentes@comproim.net
 www.comercializadoradeproductosimportados.com



Consuhotel S.A.

Contacto: Susana Guevara
 Cargo: Consultora Senior
 E-mail: info@consuhotel.com
 Tel: (506) 22 285544/ 22 356416
 www.consuhotel.com



Corporación Cek

Contacto: Javier Carvajal
 Cargo: Gerente de Ventas
 Tel: (506) 2545-2545
 E-mail: jcarvajal@corporacioncek.com
 www.corporacioncek.com



COSEY

Contacto: Ana Miranda Vicente
 Cargo: Gerente General
 Tel: (506) 2231-0836 / 2296-4831
 E-mail: amiranda@cosey.cr.com
 www.cosey.cr.com



Costa Rica Beauty.com

Contacto: Ronald Maltés
 Cargo: Director de Mercadeo
 E-mail: ronald@costaricabeauty.com
 Tel: (506) 2294-1624
 www.CostaRicaBeauty.com



Costa Rica's Craft Brewing Co.

Contacto: Benjamín Chaverrí
Cargo: Mercadeo y Ventas
E-mail: ben@beer.cr
Tel: 2573-3724



CTS Culinary Trainer School

Contacto: Carolina Coronado
Cargo: Gerente General
Tel: (506) 2222-0361
E-mail: info@ctscostarica.com
www.ctscostarica.com



Delika

Contacto: Lidilia Hernández
Cargo: Gerente Administrativa
Tel: (506) 2239-1019
E-mail: info@delika.cr
www.delika.cr



Desarrollo Empresarial Multirep S.A.

Contacto: Johana Guevara
Cargo: Asistente de Ventas
Tel: (506) 2239-5800
E-mail: jgmultirep@gmail.com



Destinos TV

Contacto: Marco Gonzalez
Cargo: ejecutivo de ventas
Tel: (506) 2505-15-00
Email: magonzalez@canaldestinostv.com



Dipo S.A

Contacto: Paola Montero
Cargo: Gerente de Mercadeo
Tel: (506) 2522-6000
E-mail: comercial@dipo.net
www.dipo.net



Discount Coffee S.A.

Contacto: Angel Ojeda Mendiola
Cargo: Gerente Comercial
Tel: (55) 43308401
E-mail: angelojeda80@hotmail.com
www.coffeeoutlet.com.mx



Distribuidora Isleña de Alimentos S.A.

Contacto: Karen Gutierrez
Cargo: Gerente de Mercadeo
Email: kgutierrez@distribuidoraislena.com
Tel: 2293-0609
www.distribuidoraislena.com



Distribuidora Campos Rudin

Contacto: Oscar Campos
Cargo: Gerente General
Tel: (506) 2257-4604
E-mail: camrudin@racsa.co.cr
www.camposrudin.com



Distribuidora Espresso S.A.

Contacto: Mauricio Cercone
Cargo: Gerente General
Tel: (506) 2239-4519
E-mail: mcercone@espresso.cr
www.espresso.cr



Distribuidora La Florida (MU)

Contacto: Gabriel Slon
Cargo: Coordinador de Marca Categoría Lácteos
Tel: 2437 6999 Ext. 7522
E-Mail: gabriel.slon@ffco.com
www.ffco.com



Distribuidora Universal de Alimentos S.A.

Contacto: Warner Varela
Cargo: Gerente de Proyectos
Tel: (506) 2285-5000
E-mail: wvarela@universal.co.cr
www.universal.co.cr



Diveco Costa Rica S.A (Luxor)

Contacto: Julio Morales
Cargo: Gerente de País
E-mail: jmorales@luxorcolchones.com
Tel: (506) 2431 1148
www.luxorcolchones.com



Dos Pinos

Contacto: Francisco José Arroyo
Cargo: Ejecutivo de Trade Marketing
Tel: (506) 2437-3250
E-mail: farroyor@dospinos.com
www.dospinos.com



Eco Power Breezer

Contacto: Vicente Irazabal
Tel: (506) 8718-86-89
Vicente.irazabal@gmail.com



Elayun Productos Gourmet

Contacto: Pedro Urrea
Cargo: Gerente General
Tel: 2289-2485 - 8837-8799
elayungourmet@gmail.com



Electrofrio Costa Rica

Contacto: Luis Diego Ramos
Cargo: Gerente de Ventas
Tel: (506) 2244-5530
E-mail: luisdiego@electrofriocr.com
www.electrofriocr.com



Electrolux Professional

Contacto: Alberto Aroche
Contacto en CR: Jose Pablo García
Cargo: Director de Ventas para Latam
E-mail: alberto.aroche@electrolux.com
Tel CR: (506) 2258-2244, Tel USA: (305) 439-4350 • www.professional.electrolux.com



Elvatron

Contacto: Enrique Morua
Cargo: Gerente de Operaciones
Tel: (506) 2242-9900
E-mail: enrique.morua@elvatron.com
www.elvatron.com



Embajada de los Estados Unidos de América

Contacto: Gabriela Lücke
Cargo: Departamento de servicio Comercial
Tel.: (506) 2519-2271



Embajada de los Estados Unidos de América

Contacto: Ileana Ramirez
Departamento de Agricultura
Agr. Marketing Specialist
Tel: 506-2519-2285
E-mail: ileana.ramirez@fas.usda.gov



Equipos AB

Contacto: Alvaro González
Cargo: Gerente General
Tel: (506) 2239-5516
E-mail: alvarogonzalez@equiposab.com
www.equiposab.com



EXPHORE

Contacto: Guillermo Rodríguez
Cargo: Asesor Comercial
Tel: 2231 6722 / 8997 1651
Email: guillermo.rodriguez@eka.net
www.exphore.com



EXPOVINO

Contacto: Guillermo Rodríguez
Cargo: Asesor Comercial
Tel: 2231 6722 / 8997 1651
Email: guillermo.rodriguez@eka.net
www.exphore.com



Fas

Contacto: Enny Pereira
Cargo: Gerente de Ventas
Tel: (506) 2217-2600
E-mail: epereira@spooncr.com
www.fascr.com



Ferva del Norte

Contacto: Alvaro Fernández
Cargo: Gerente General
Tel: (506) 2293-0506
E-mail: gerencia@fervadelnorte.com
www.fervadelnorte.com



Festa Eventos Costa Rica S.A.

Contacto: Marcela Navarro Vásquez
Cargo: Presidente
Tel: 8868 5806 8817 1787
E-mail: festaeventoscr@hotmail.com
www.festaeventoscostarica.com

EL ORO SOLO SE CONSIGUE CON
INGREDIENTES PERFECTOS



FELICITACIONES A LOS GANADORES!

ÚNICOS
en su especie



Distribuye



DIPO



SOLUCIONES INTEGRALES DE LIMPIEZA

KÄRCHER®
makes a difference



1 Aspiradora súper silenciosa

2 Soplador / Secador para alfombras

3 Lava-aspiradora de tapicerías

4 Limpiador a vapor

5 Barredora para parquesos

6 Lavadora de alfombras

7 Lavadora para pisos

GERMAN-TEC

2220-0303 • info@germantec-cr.com



Fiesta y Carnaval by Starz

Contacto: Sidney Scharf
 Cargo: Gerente General
 Tel: (506) 2290-3663- 2222 1882
 E-mail: fiesta@fiestaycarnaval.com
 www.fiestaycarnaval.com



Florex

Contacto: Julio Rodríguez
 Cargo: Gerente Comercial
 Tel: (506) 2447-2323
 E-mail: julio.rodriguez@florexcr.com
 www.florexcr.com



Fontana

Contacto: Francisco José Arroyo
 Cargo: Ejecutivo de Trade Marketing
 Tel: (506) 2437-3250
 E-mail: farroyor@dospinos.com
 www.dospinos.com



Frangus

Contacto: Francella Morera Bogantes.
 Cargo: Gerente General.
 Tel.: (506) 2265-2626
 Fax: (506) 2265-2626
 Email: francella@frangus.com



Frigotech

Contacto: Ruben Ginzparg
 Cargo: Gerente de mercadeo y publicidad
 Tel: (506) 22964054
 E-mail: ruben@frigotechservices.com
 www.frigotechservices.com



Global Kemical

Contacto: Gerardo Cambronero
 Cargo: Gerente Comercial
 Tel: (506) 2438-4218
 E-mail: gerardo.cambronero@kemical.net
 www.kemical.net



Global Partners S.A.

Contacto: Alejandro Hernández
 Cargo: Gerente de Mercadeo y Ventas
 Tel: (506) 2293-3896
 E-mail: alejandro.hernandez@gpartners.com
 www.gpartners.com



Gopinath

Contacto: Sankar Choshandas
 Cargo: Gerente Comercial
 Tel: (506) 2258-4469
 E-mail: gopinath506@gmail.com



Grainger Costa Rica

Contacto: Eduardo Sauma
 Cargo: country manager
 Teléfono: (507) 2210-39-00
 E-mail: eduardo.sauma@grainger.com
 www.grainger.com



Granitore

Contacto: Jaime García
Cargo: Gerente General
gmitore@racsa.co.cr
Tel: (506) 25240446 - 2257-2828
www.granitore.com



Grupo Capresso

Contacto: Christian Bustos
Cargo: Gerente Comercial
Tel: (506) 2234-7404
E-mail: info@grupocapresso.com
www.grupocapresso.com



Grupo HRS Consultores, Especialistas

en Hoteles, Restaurantes y Servicio
Contacto: Alfredo Echeverría Mejía
Cargo: Director Ejecutivo
Teléfono: 2234-6850 o 2281-2158
Email: aecheverria@grupohrs.com
www.grupohrs.com



Grupo Phoenix

Contacto: Tomas Quiros
Cargo: Ventas Internacionales
Tel: (571) 4222000
E-mail: tomas.quiros@grupophoenix.com
www.grupophoenix.com



Grupo Re Re

Contacto: Eduardo Retana Leitón
Cargo: Gerente General
Tel: 2240-2010
E-mail: eretana@grupore.com



GTW

Contacto: Víctor Zumbado
Cargo: Gerente de Ventas
Tel: (506) 2254-8600
E-mail: info@gtw.cr
www.gtw.cr



Helados Malavasi

Contacto: Juan Malavasi
Cargo: Gerente General
Tel: (506) 2292-0808
E-mail: mrojas@heladosmalavasi.com



Helvex

Contacto: Andrés Montes de Oca
Cargo: Gerente General
Tel: (506) 2203-2955
E-mail: andres.montes@helvex.com
www.helvex.com.mx



Hoppnosis Costa Rica

Contacto: Marty Bernard
Cargo: Cofundadora y Profesora
Tel:
E-mail: hulahulacr@yahoo.com



Iberico S.A

Contacto: Álvaro Arguello
 Cargo: Gerente General
 Tel: (506) 2441-5575 y 2441-5578
 E-mail: alvaroarguello@hotmail.com
 www.ibericocr.com



ICAFE

Contacto: Evelyn Chacón Marín
 Cargo: Ejecutiva de Promoción
 Tel: (506) 2243-7864
 E-mail: echacon@icafe.cr
 www.icafe.go.cr



ICG Software

Contacto: Arturo Herrera Vieto
 Cargo: Gerente General
 Tel: (506) 2283-1585
 E-mail: aherrera@xtekr.com
 www.icg.cr



Igloo

Contacto: Mary Murzanski
 Cargo: Gerente General
 Teléfono: 2668-0111 / 2668-0110
 E-mail: playerschicago@aol.com
 www.igloocr.com



Imesa Sistemas

Contacto: Rodolfo Jiménez
 Cargo: Gerente General
 Tel: (506) 2272-7536
 E-mail: info@imesasistemas.com
 www.imesasistemas.com



Importadora Continental S.A.

Contacto: Abie Grynspan
 Cargo: Gerente General
 Tel: (506) 2221-3826
 E-mail: abiegrynspan@gmail.com
 www.importadoracontinentalcr.com



International Home+Housewares Show

Contacto: Lourdes Ramírez
 Cargo: Representante México C.A. y Caribe
 Tel: 52-55) 5286-9002
 E-mail: l.ramirez@bdp-americas.org
 www.housewares.org



JA Producciones creativas

Contacto: Johnny Aguirre
 Cargo: Director general
 Tel: (506) 8831-85-32
 johnny@japroduccionescr.com



Java Jig Coffee

Contacto: Randall Mendoza
 Tel: (506) 8587-6467 / 7090-5161 / (407) 619-0551
 E-mail: randchef@hotmail.com
 randall@javajigcoffee
 www.javajigcoffee.cr

De la inspiración a la gestión: Nuevas tendencias en RRHH

con **gente** **10**
Años
El congreso Internacional de RRHH

**Martes 12 y
Miércoles 13
de Noviembre**

**Real Intercontinental
Hotel & Club Tower,
Costa Rica**

- 2 días con más de 20 Conferencias
- Desayunos de discusión
- Area de exhibición de Exposición de productos y servicios vinculados al área de Gestión Humana

Para Asistir

Astrid Madrigal Tel.: (506) 2231-6722 ext. 124
astrid@ekaconsultores.com

Mariela Smith Tel.: (506) 2231 6722 ext. 150 ó (506)
6026-5683 mariela@ekaconsultores.com

Para Asistir o Exponer

Sergio Murillo Q. Tel.: (506) 2231-6722 Ext.143
sergio.murillo@eka.net

Organiza

EKA
LA REVISTA EMPRESARIAL

Asorta
SOLUTIONS

www.congente.org



www.facebook.com/ConGente



Jinca Foods

Contacto: Nuria Campos
 Cargo: Gerente General
 Tel: (506) 2440-1255
 E-mail: gerencia@grupojinca.com
 www.grupojinca.com



JM Eventos

Contacto: Vannesa Murillo
 Cargo: Encargada de Mercadeo
 E-mail: vmurillo@jmeventos.com
 Tel: 2589-1901
 www.jmeventos.com



JOPCO Hoshizaki

Contacto: Gustavo Jop
 Cargo: Gerente General
 Tel: (506) 2215-3545
 E-mail: info@jopco.net
 www.jopco.net



Jopco

Contacto: Juan Carlos Jop
 Cargo: Gerente de Ventas
 Tel: (506) 2215-3545
 E-mail: juan.jop@jopco.net
 www.jopco.net



KARCHER

Contacto: Mario Lugo Corrales
 Cargo: Gerente de Ventas
 Tel: (506) 2220-0303
 E-mail: Info@germantec-cr.com
 www.germantec-cr.com



Keith & Ramirez

Contacto: André Pomras
 Cargo: gerente de ventas
 Tel: (506) 2223-0111
 E-mail: farce@kr.co.cr
 www.krco.cr



Kimberly Clark

Contacto: Andrea Azofeifa
 Cargo: Gerente de Marca KCP
 Tel: (506) 2298-3183
 E-mail: andrea.azofeifa@kcc.com
 www.kcprofessional.com



La Torre Española S.A.

Contacto: Pablo Martín Rodríguez
 Cargo: Gerente General
 E-mail: latorreespañola@racsa.co.cr
 Tel: 8387-2347
 www.latorrecr.com



La Yema Dorada

Contacto: Francisco Mesalles
 Cargo: Gerente de Ventas
 Tel: (506) 2296-1155
 E-mail: fmesalles@yemadorada.com



Lazaro

Contacto: Ricardo Víquez
 Cargo: Director Comercial
 Tel: (506) 2257-0220
 E-mail: rviquez@grupolazaro.com
 www.grupolazaro.com



Lemen de Costa Rica

Contacto: Rodrigo Monge
 Cargo: Gerente de ventas
 Tel: (506) 2545-4500
 E-mail: info@lemencr.com
 www.lemencr.com



LRS Long Range Systems

Contacto: Lili Barron
 Cargo: International Director
 Tel: (469) 341-4137
 E-mail: lili@pager.net
 URL: www.pager.net



Macro Comercial S.A.

Contacto: José Tayver
 Cargo: Gerente General
 E-mail: info@macrocomercial.com
 Tel: (506) 2293-6970
 www.macrocomercial.com



Maquinaria y Tractores Ltda (MATRA)

Contacto: Silvia Barrantes
 Cargo: Sugerente Mercadeo
 Teléfono: 2205-0615
 E-mail: sbarrantes@matra.co.cr



Mega Escenarios

Contacto: Sergio Araya
 Cargo: Administrador
 Tel: (506) 2440-0018
 E-mail: info@megaescenarios.com



Micros-Pospan

Contacto: Randall Chacon
 Cargo: Gerente de Ventas
 Tel: (506) 2296-2345
 E-mail: rchacon@pospan.com
 www.pospan.com



Nalakalú

Contacto: Klariza Araya
 Cargo: Gerente General
 Tel: (506) 2453-8003 o 2453-6369
 E-mail: info@nalakalu.com
 www.nalakalu.com



Nestlé

Contacto: Hernando Ureña
 Nestlé Professional CBL CR
 Tel: (506) 0-800-507-1023
 E-mail: hernando.urena@cr.nestle.com
 www.nestleprofessional.com



Optima Seguridad, S.A.

Contacto: Sobeida Ruíz Vindas
Cargo: Gerente General
Tel: (506) 2245-0536
E-mail: info@optimaseguridad.com
www.optimaseguridad.com



Ph Interaméricas

Contacto: Alberto Moreno
Cargo: Gerente General
Tel: (506) 2249-4991
E-mail: gerencia@provehotel.com
www.provehotel.com



Plastimex

Contacto: Julio Antonio Salas
Cargo: Presidente Ejecutivo
Tel: (506) 2453-9270
E-mail: jsalasv@plastimexsa.com
www.plastimexsa.com



Plex Studio

Contacto: David Meléndez Barrientos
Cargo: Director
Tel: (506) 22225-1350
E-mail: info@plexstudio.com
www.plexstudio.com



PRODUCOL S.A.

Contacto: Margarita Rodríguez de López
Cargo: Gerente de Mercadeo y Ventas
E-mail: margarita@producol.net
Tel: 2290-3050 o 8392-0247
www.producol.net



Provehotel

Contacto: Alberto Moreno
Cargo: Gerente General
Tel: (506) 2249-4991
E-mail: gerencia@provehotel.com
www.provehotel.com



Proviassa Internacional

Contacto: Lubín Barahona
Cargo: Gerente General
Tel: (506) 2291-2660
E-mail: lbarahona@proviassaintl.com
www.proviassaintl.com



Publinext

Contacto: Luis Ronald
Cargo: Gerente de Ventas
Tel: (506) 2256-0108



Punto Natural

Contacto: Sebastián Mendizabal
Cargo: Gerente General
E-mail: direccion@copumex.com
Tel: 2288-4046 y (52) 728-284-7710



Purificadores Igloo

Contacto: Oscar Juárez
 Cargo: Gerente General
 Tel: (506) 2441-3783
 oscar.juarez@hieloigloo.com
 www.purificadoresigloo.com



Refrigeración Ojeda Centroamérica

Contacto: Licda Shirley Araya Oviedo
 Cargo: Gerente Mercadeo y Ventas
 Tel: ((506) 2589-0971 / 2589-0972
 E-mail: ventasca@ojeda.com.mx
 www.ojeda.com.mx



Refrigeración OMEGA

Contacto: Vicente Alpizar
 Cargo: Gerente General
 Tel: (506) 22483505
 E-mail: info@refrigeracionomega.com



Relaxtech International, S.A.

Contacto: Zabhyt Godoy
 Cargo: Gerente de Logística y Comercialización
 E-mail: zgodoy@relaxtechcr.com
 Tel: 2573-5424 o 2573-5421
 www.relaxtechcr.com



Representaciones Roma

Contacto: Luis Gerardo Rodríguez Madriz
 Tel: 2224-9491 Cel: 8869-8518
 Email: lgrodriguez@reproma.com
 Www.reproma.com



Revista Apetito

Contacto: Guillermo Rodríguez
 Cargo: Asesor Comercial
 Tel: 2231 6722 / 8997 1651
 Email: guillermo.rodriguez@eka.net
 www.apetitoenlinea.com



Royal Food Service

Contacto: Ramiro Pozo
 Cargo: Gerente Comercial
 Tel: (506) 2235-1209
 E-mail: rpozo@royalfs.com
 www.royalfs.com



Sani Tisu

Contacto: Priscilla Picado
 Cargo: Ejecutiva Institucional
 Tel: (506) 2271-4525
 E-mail: priscilla.picado@painsa.com.gt
 www.papelerainternacional.com



San Son

Contacto: Javier Escamilla
 Cargo: Gerente de Exportación
 Tel: 52-21663377
 E-mail: jescamilla@san-son.com
 www.san-son.com



SCA Consumidor de Costa Rica S.A

Contacto: Jorge Salazar Ventas
Tel: (506) 2201- 4400
E-mail: jorge.salazar@sca.com
www.sca.com



Sejim Centroamérica S.A

Contacto: Warner Segura
Cargo: Gerente General
Tel: (506) 2260-2913
E-mail: wsegura@gruposejim.com



Sinertech

Contacto: David Quesada
Cargo: Gerente General
Tel: (506) 2225-8160 / 8332-9167
E-mail: david@gruposinertech.com
www.gruposinertech.com



Siwo

Contacto: Francisco Vargas
Cargo: Gerente
Tel: (506) 2280-2828- 2234-7788
E-mail: fvargas@siwo.cr
www.siwo.cr



Soluciones Integrales M

Contacto: Carlos Hernández
Cargo: Gerente de Ventas
Tel: (506) 2437-4210
E-mail: chemandez@grupom.net
www.solucionesintegralesm.net



SPA Mioderma

Contacto:
Telefono: 2280-00-90
www.mioderma.com



Spanish Royal Teak S.A

Contacto: Jonathan Mora
Cargo: Presidente
Tel: (506) 22881033
E-mail: jonathanm1074@yahoo.com
www.spanishroyalteak.com



Splenda

Contacto: Dayra Maffioli
Cargo: Customer Marketing Lead
Tel: (506) 2258-5800
E-mail: maffiold@its.jnj.com



STS Seguridad

Contacto: Jonathan Glazer
Cargo: Propietario
E-mail: jonathan@sts-cr.com
Tel: (506) 8821-9219
www.sts-cr.com



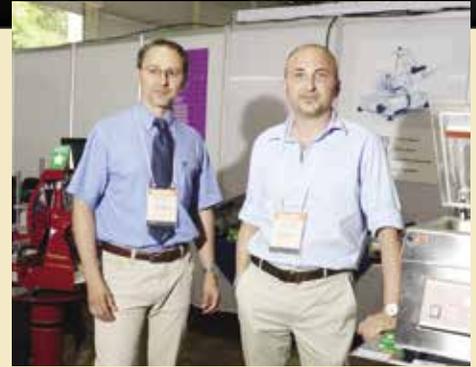
Super Salon

Contacto: Gerardo Moreno Benavides
Cargo: Presidente
E-mail: gm@grupomoreno.com
Tel: 2210-0411 o 2210-0400
www.grupomoreno.com



Superior Hotel Bed.

Contacto: Ville heikkila
Cargo: Gerente
E-mail: ville@superiorhotelbed.com
Tel: 2643-1860
www.superiorhotelbed.com



Swedlinghaus - Ital-Rica

David Longo y Marlon Mora
Manager Director - Gerente para C.R
Teléfono: 39 0734 631346 - 8839-1693
E-mail: longo@swedlinghaus.it



SYG Sistemas

Contacto: Jorge Salas
Cargo: Gerente General
E-mail: jorges@sygsistemas.com
Tel: 2290-1970/ 8884-6330
www.sygsistemas.com



Tea Land

Contacto:Gonzalo Aguirre
Cargo: Gerente General
Tel: (506) 2291-0796
E-mail: info@thetealand.com
www.thetealand.com



TheHotelXperts

Contacto: Rebeca Rodríguez
Directora general
Tel: (506) 2290-3737
E-mail: director@thehotelxperts.com
www.thehotelxperts.com



Tips

Contacto: Sugey Duran
Cargo: Gerente de Ventas
Tel: (506) 2543-2100
E-mail: sduran@tipscr.com
www.tipscr.com



Tortillas La Malinche

Contacto: Patricia Alfaro
Cargo: Gerente General
Tel: (506) 2226-3042
E-mail: info@tortillasmalinche.com
www.tortillasmalinche.com



Total Parts

Contacto:Heriberto Gomes
Tel: (506) 2296-0107
E-mail: hgomes@total-parts.com
www.totalparts.com



Transcomercial del Caribe

Contacto: Marco Quirós
 Cargo: Gerente Comercial
 Tel: (506) 4000-5023
 E-mail: mquiros@transcomercialcr.com



Tropical Bed and Bath

Contacto: Karl Tattenbach
 Cargo: Gerente Ventas
 Tel: (506) 2282-9105
 E-mail: karltattenbach@tropicalbedandbath.com
 www.tropicalbedandbath.com



U.S. Meat Export Federation-Mexico

Contacto: Gerardo Rodríguez
 Cargo: Director Trade Development
 E-mail: grodriguez@usmef.org.mx
 Tel: +52 (81) 89 89 23 23
 www.usmef.org.mx



Veromatic

Contacto: Mario López
 Cargo: Gerente de Ventas
 Tel: (506) 2443-1116
 E-mail: m.lopez@veromatic.net
 www.veromatic.net



VISION MUNDIAL

Contacto: Ligia Sánchez
 cargo: Ejecutiva de Mercadeo
 E-mail: ligia_sanchez@wvi.org
 Tel: 25471717
 www.visionmundial.com



Yamuni Mayoreo

Contacto: Diana Rodríguez
 Cargo: Gerente de Ventas
 Tel: (506) 2255-2066
 E-mail: drodriguez@yamuni.com
 www.yamuni.com

DISTRIBUIMOS LOS
MEJORES VINOS
 DEL MUNDO

Teléfono: (506) 2293-0609 • Fax: (506) 2293-3231 • Barreal de Heredia. **di ISLENA** DISTRIBUIDORA
 Web: www.distribuidoraislena.com • E-mail: info@distribuidoraislena.com



EXPO OFICINA

EXPO OFICINA

Es el evento donde exhiben más de 50 empresas proveedoras de servicios, productos e inmuebles para las empresas y oficinas. Asisten más de 2,000 Ejecutivos de Compras, Gerentes, Directores y Dueños de empresas, Ejecutivos de Compras del Gobierno, Gerentes Administrativos y de Finanzas e Ingenieros de Mantenimiento.

Lunes 5 y Martes 6 de Agosto
11 am a 8 pm

Organiza:



Visitenos en:



Categorías de Expositores:

Desarrolladores de oficinas y áreas comerciales, Proveedores de equipo y mobiliario para oficinas, Tecnología, Comunicación, Servicios Generales, Alimentación, Finanzas y Seguros, Salud, Servicios al Personal, Outsourcing, Reclutamiento, Transporte, Educación y Servicios a empresas, y mucho más.

Adquiera su entrada gratis en
www.expooficina.net/entradas

Reserve su stand:

Astrid Madrigal / Asesora Comercial
Tel: (506) 2231-6722 ext.124 o (506) 7014-3607
astrid@ekaconsultores.com

facebook.com/
ExpoempleoCR

11 años

www.expoempleo.net

expoempleo

Enlace entre empresas y talentos

Más que una feria de empleo

- Reúnase directamente con los especialistas en recursos humanos de varias empresas.
- Recibirá información sobre los reclutadores.
- Conseguirá aumentar su red.
- Asista a charlas gratuitas.
- Obtendrá información acerca de la carrera que quieren seguir.
- Aprenderá más sobre su industria.
- Explorará los distintos aspectos del mercado de trabajo.

Entrada \$1500

Incluye entrada a charlas

- Traer curriculum en llave maya

Ingrese su curriculum y compre su entrada en
www.expoempleo.net

Organizan:



Copatrocinada:



6 al 8 de Septiembre 2013
Antigua Aduana

ExpoVinoCostaRica

●●● La cultura del vino

La Ruta del Vino

Disfrute de un viaje diferente. Recorra más de 80 distribuidores y productores de vinos de todo el mundo en sus diversas calidades y variedades y sus principales bodegas. Disfrute de la exposición, degustación y catas con una extraordinaria compañía.

23 de Octubre
para profesionales del sector

24 y 25 Octubre 2013
IV Edición

Hotel
Real Intercontinental
& Club Tower

Horario: 3:00 pm. 9:00 p.m.

Patrocina:



Organiza: *Apetito*
La revista para hoteles y restaurantes

El consumo de licor es nocivo para la salud, SJCP-479-08-12.

Entrada Gratuita para Profesionales*

Le damos la oportunidad a usted como ejecutivo del sector de disfrutar de manera gratuita el día miércoles 23 de octubre de Expovino. Ese día será exclusivo para la atención de los profesionales que laboren en: Hoteles, Restaurantes, Bares, Licoreras, Distribuidora de Vinos o Licores, Club Social,

Catering Service, Supermercados. **Si usted cumple con este perfil, regístrese en:**

www.expovinocr.com/para-profesionales

*cupo limitado

Entrada para público general

Compre su entrada* en: **www.expovinocr.com**

*cupo limitado

Expositores:



CORBE GOURMET S.A.



DELI WORLD

Expositores confirmados al 03 de Abril del 2013.

Reserve su stand:

Guillermo Rodríguez

Tel.: (506)8997-1651

guillermo.rodriguez@eka.net

Más información

Tel.: (506) 2231-6722 Ext. 144

www.facebook.com/Expovino

ExpoVinoCostaRica

●●● La cultura del vino

La Ruta del Vino

USTED + CAMBRO
= **ORGANIZACIÓN**

Lo tenemos cubierto
(y a sus contenedores
también)



Estantería + Almacenamiento, todo el personal del staff de cocina, Cambro Storage Systems ayuda a los operadores de foodservice a asegurar la organización, la seguridad de los alimentos, mejorar la labor de almacenamiento, simplificar el manejo de inventario y a reducir la merma. ¿Hemos mencionado que está respaldado por una garantía de por vida contra la oxidación y corrosión? Cambro Storage Systems le sirve. ¡Piénselo como si estuviéramos incluyendo staff de cocina! Lo invitamos a que ponga a prueba Cambro Storage Systems en su operación mientras lo asistimos con una solución de almacenamiento personalizada.

¡Llame para una consulta gratuita sobre almacenamiento, así usted podrá incrementar y organizar su capacidad de almacenaje!

