

Vea nuestra edición digital y suscríbese en www.apetitoenlinea.com

Abрил-Mayo 2013 • No. 98 Año 14 • \$1.500

Apetito

La revista para hoteles y restaurantes

Manuel Antonio de Calidad Mundial



/Revista Apetito



EXPLORE
EXPO-HOTELES Y RESTAURANTES
Del 18 al 20 Junio 2013

- 40. Vajillas: las aliadas de los Chef
- 37. Barista promete sorprender en Campeonato Mundial
- 11. Expovino: Gastronomía española gourmet



Cuanto más
conocemos tus
necesidades, más
soluciones podemos
ofrecerte



Elegancia e
higiene

en un solo
sistema



Tecnología

y eficiencia



Los mejores sistemas de toalla para el
secado de manos en tu restaurante

Sistemas de clase mundial, al servicio de
tus clientes y colaboradores

Sistemas de higiene sostenible que hacen la diferencia

Tork es una marca global y 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. Si desea más información de los productos TORK puede comunicarse con nosotros a los teléfonos 800-737-8424 / 2201-4413 / 22014435 o escribanos a infotork.centroamerica@sca.com • www.scacentroamerica.com





DESDE 1551

CODORNÍU

VINOS ESPUMANTES DE
TRAYECTORIA MUNDIAL



Distribuido por

Ciamesa

Visita nuestra página www.ciamesa.com
o llámanos al **800-CIAMESA (800-2426372)**

Somos socios en el éxito de su negocio.

Nuestra calidad, compromiso y servicio al cliente son los ingredientes que usted necesita para hacer de su negocio, un excelente negocio.

De Firestone, 1 Km Oeste. La Ribera de Belén, Heredia

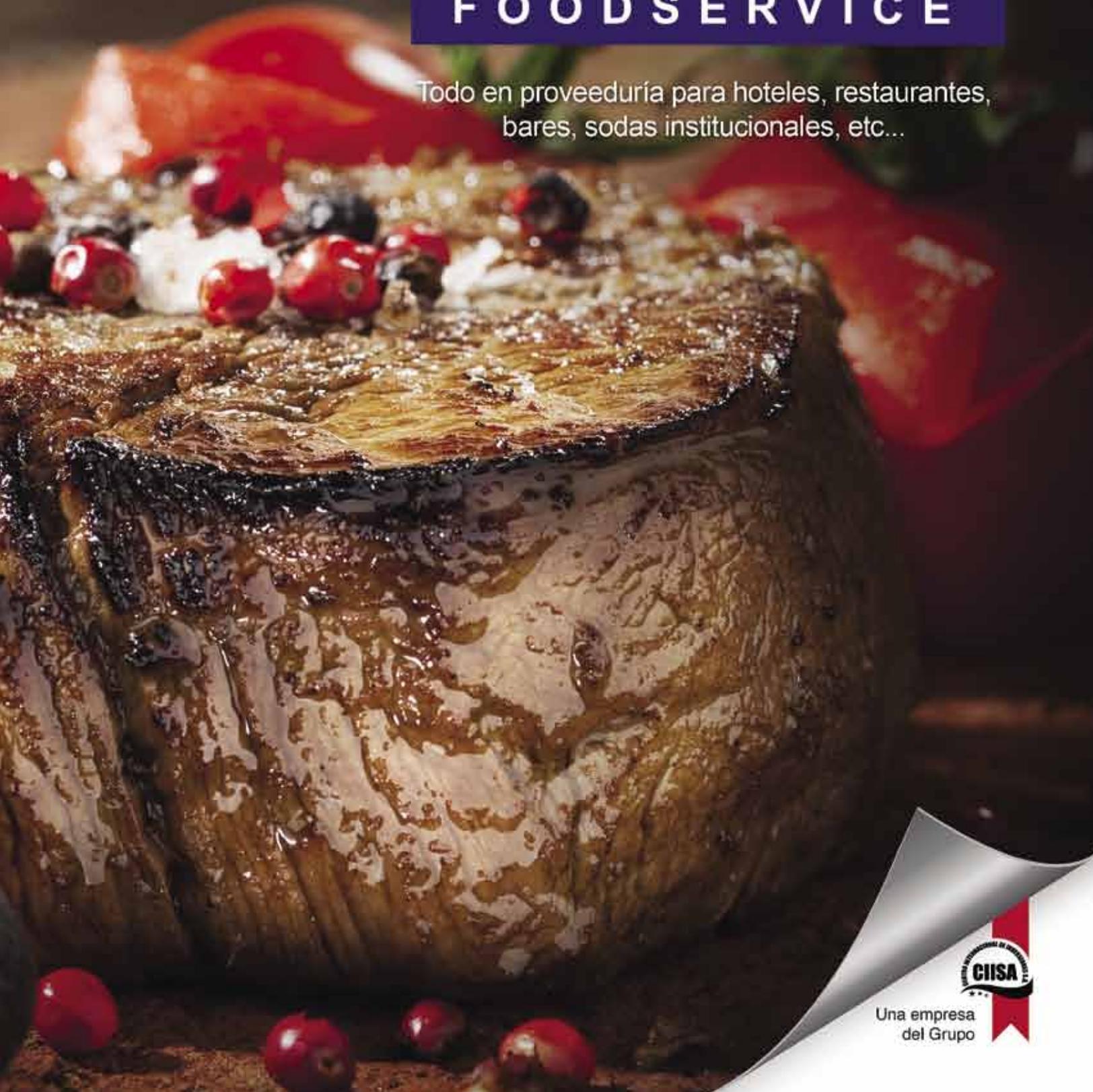
Tel.: (506) 2509-2000

www.belcacr.com  / BelcaCR

Belcar

FOODSERVICE

Todo en proveeduría para hoteles, restaurantes,
bares, sodas institucionales, etc...



Una empresa
del Grupo



Karl Hempel
karl@ekaconsultores.com

Hace un tiempo tenía que esperar dos meses para saber como habían cerrado las ventas de la empresa. La información de cuanto "llevabamos" vendido y las perspectivas del mes venía más de la conversación diaria con la gente de ventas y encargada de atender a los clientes que de un sistema de información gerencial. Estos comentarios han sido comunes en mis conversaciones con ejecutivos del sector, tanto de mi parte, como de mi contraparte.

"Pero hoy tengo la información en línea, veo cuanto se factura diariamente, llevo un control detallado de los "platos" vendidos, e inclusive de la rentabilidad de cada uno"

Esto me permite compartir la información con mi equipo y de esa forma motivarlos a alcanzar las metas más retadoras cada día.

Además me permite usar el tiempo en ver que las reglas dentro del equipo sean las necesarias e indispensables, como por ejemplo "lavarse las manos con frecuencia".

Espero que disfruten esta edición, como algunos habrán notado, Shirley tomó otro camino y ahora la editora es Milagro, mucha suerte y muchos éxitos a las dos.

Karl Hempel
Director

Contenido

8. Cartas

11. ExpoVino 2013:

Gastronomía española gourmet

Un chileno con importantes reconocimientos

10. Aperitivos

14. Reto Barista

16. Productos Innovadores:

18. Rostipollos: Primera cadena de restaurantes con Bandera Azul Ecológica

18. Apuestan por un moderno concepto gastronómico en el este

20. La comodidad y el estilo se fusionan en la cocina

20. Proyecto Mediterráneo Design

21. Vamos a turistar fortalece turismo nacional

22. Leyendas del valle steak house abrirá sus puertas en el parque ecoturístico Xplore

22. Hoteles dan apoyo con descuentos a Exphore

22. ¿Está preparado para el nuevo reglamento de servicios de alimentación?

23. ¡Paños resistentes para su negocio!

Gastronomía

24. ¡Con mucha dosis de energía total!

36. Hacia campeonato mundial de barismo

37. ¡Mi misión es ir a sorprender!

38. Los mejores hacia la final WorldClass 2013

Ferias

26. Apetito en el Nafem Show 2013

Hotelería

28. La importancia del Ama de Llaves

30. Manuel Antonio:

Un destino turístico de nivel mundial

31. ¡Parador Innova en todas sus áreas!

32. Makanda By the Sea: Una estancia muy íntima

32. Dragonfly Thai: Tailandia en Costa Rica

34. Si como no: Comprometidos con la ecología y el turista

40. Especial de vajillas:

Descubra los mejores aliados del chef.

Exphore:

54. Charlas y Demostración de Productos en



**Soluciones
integrales**

LOS ESPECIALISTAS EN EQUIPAMIENTO HOTELERO

Somos un equipo dedicado a brindar asesoría en el equipamiento de su hotel. Ponemos a su disposición líneas de crédito revolativas y planes definanciamiento para proyectos especiales con excelentes condiciones.

Entre otras cosas puede encontrar:

- TV Hoteleros
- Colchones hoteleros
- Electrodomésticos
- Cobertores de colchón
- Muebles
- Secadoras de cabello
- Almohadas
- Toallas
- Aires acondicionados
- Llavines electrónicos
- Congeladores
- Cajas de seguridad
- Toda la línea Hospitality

Contáctenos en:

Web: solucionesintegralesm.com • Correo: solucionesintegralesm@grupom.net • Teléfono: 800-270-7070



Milagro Arias
milagro@ekaconsultores.com

¡Innovemos!

Una sensación de vértigo puede resultar muy lógica en tiempos en que cualquier idea puede ser vanguardista hoy y caducar mañana, más aún, en un escenario donde la innovación como motor económico cobra importancia. La pregunta es ¿Hacia dónde nos inclinamos? Al lado dónde la balanza nos muestra que un "algo" nos puede favorecer para crecer o seguimos cómo estamos por miedo a lo desconocido.

Presentar novedades, que se alimenten de la creatividad intangible de encontrar el vacío al que se enfrentan quienes buscamos productos y servicios, es acelerar para ser los primeros. Porque innovar es arriesgar, y precisamente ahí, es dónde está la oportunidad que todos buscamos.

Apenas me incorporo a este amplio y hermoso gremio de la gastronomía y hotelería, dónde he ido conociendo y descubriendo el amplio mercado que hay para innovar, y me encontré con una alternativa conocida como "la nueva moda de fitness y felicidad", el hula hoop, práctica llamada "hooping" y que ha ido ganando importante potencial en los resorts y restaurantes que lo implementan con sus empleados y clientes, como diversificación, propuesta que mostramos en esta edición.

Quiero comentar que, tenía muchos años, de no tener en mis manos un hula hula, mucho menos pensé volver a jugar con él, y aunque sentí temor de no poder manipularlo, decidí arriesgarme —confieso lo mucho que lo disfruté— y hasta me divertí, en tan sólo unos minutos descubrí una herramienta innovadora que evolucionó en el tiempo, así como puede hacerlo usted con su negocio. Hagamos una prueba, respondiendo ¿Cómo conjugaría este verbo? Ellos innovan o ¡Innovemos!

Yo me decidí por la segunda opción, así que en todas las ediciones de *Apetito* que siguen quisiera demostrarlo. ¿Me acompañan?



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

Fotografía de Portada

Alejandra Monge

Colaboradores

AcerbiMoretti Photography
Susana Guevara

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



Porque una buena
higiene comienza
con un **correcto**
lavado de manos



Lugares de Trabajo
Excepcionales



¿Sabías que a partir del **16 de abril** empieza a regir el nuevo
Reglamento para Servicios de Alimentación del Ministerio de Salud?



Los servicios sanitarios permanentemente deben contar con dispensador con jabón, papel higiénico, toallas desechables para el secado de manos y recipientes para su eliminación.

En caso de utilizar secadores automáticos de aire éstos al igual que el lavamanos deberán ubicarse fuera del área del servicio sanitario.*

¡No invierta en remodelaciones!

Kimberly Clark Professional tiene la solución, **sin inversiones adicionales**, solamente consulte a nuestros asesores sobre la mejor opción en **dispensadores de toalla de papel** para colocar dentro de sus servicios sanitarios.



Más Información al (506) 2298-3183

Decreto del Ministerio de Salud. Publicado en la Gaceta el 16/10/2012. DRS-IC-403-12. Decreto ejecutivo No 37308-S. Artículo 62 Servicios Sanitarios.

©/* Marcas Registradas de Kimberly-Clark Worldwide, Inc. o de sus afiliados. © 2013 KCWW KCP-LAO

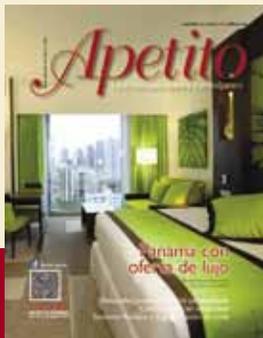
Kleenex[®]
MARQUE
BRAND

Scott[®]
BRAND

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



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



 **Cartas**

Se busca Importador de Vino

Busco un importador en costa rica que quiera introducir vinos de todo tipo de las mejores bodegas españolas y aceite de oliva de gran calidad española, dejo mi correo dchiapponi@hotmail.com

Se busca distribuidor de Vino

Hola, estoy buscando contactos para distribuir vino de Portugal a Costa Rica: vino tinto, blanco, verde y vino de Porto. Si tiene algun interés puede dejarme el contacto al email: martinezcmr@gmail.com

Carne de Conejo

Vivo en coronado y tengo gran cantidad de conejos para carne puede ser en canal o en pie, también tenemos servicio a domicilio cerca del área metropolitana. Puede llamar 8606-8777 o al correo hapimendez@hotmail.com

Se busca distribuidor de Tequila

Somos una empresa mexicana que nos dedicamos a la venta de tequila,. Me gustaría mucho poder encontrar un distribuidor para nuestra marca en Costa Rica la página web es:
<http://www.tequilabarobegro.com.mx>
Email: gerencia@tequilabarronegro.com.mx

Se busca importador interesado en distribuir vinos de Burdeos.

La sociedad matriz se encuentra ubicada en Saint-Emilion, en la región de Burdeos. Se puede mandar muestras y organizar catas. Si usted está interesado comuníquese con Alexandre Artigue al correo aartigue@riviere-stemilion.com

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

12,895 personas han
leído esta edición digital
en www.apetitoenlinea.com

Suscríbase

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



Gastronomía española gourmet

Lo que resalta de estos productos gourmet es que son cien por ciento artesanales, en conservas clásicas, libres de gluten, certificados con sellos de la unión europea y con denominación de origen español de diferentes zonas de España. Todos son en aceite de oliva extra virgen y se introdujeron a Costa Rica, desde el mes de noviembre, a través de la empresa Jaizkibel, para acompañar a los 45 tipos diversos de vino que distribuyen.

Se ofrecen 17 diversas opciones como la crema de mariscos, los espárragos blancos, el judión de la granja, los pimientos del piquillo rellenos de rape o de bacalao, pimientos del cristal, el mousse de hongos, las alcachofas guisadas con jamón serrano salteadas, así como pimientos con cherry rellenos de bonito del norte, todos de la marca Rosara, fábrica ubicada en la zona de Navarra.

Muy de moda en España y su gastronomía, es el servir estos productos en cucharas, que ofrece Jaizkibel, en un kit de tapas, para resaltarlos.

Conozca más de estos alimentos en Expo Vino.



Distribuidora Jaizkibel
Teléfono: (506)2288-1978



Los productos en conserva artesanal apuestan por resaltar en la expovino.



Son 19 los diversos tipos de vino Aresti distribuidos por Marcos Olmedo, a través de Viñas selectas.

Un chileno con importantes reconocimientos

Los amantes del buen vino, siempre realizan una puntuación en el mercado de lo que consumen, como un potencial de calidad global, en atención a la tonalidad, la apariencia, el aroma, el buqué y el sabor del vino, así que una medición alta del famoso gurú del vino Robert Parker habla por sí sola, y de la viña Aresti, "no existe ningún vino que no pase de un Robert Parker".

Marcos Olmedos, Gerente General de Viñas Selectas, comenzó a distribuir 19 tipos diversos de vinos Aresti para Costa Rica desde el mes de Enero, porque tiene el respaldo de una de las viñas mejor catalogadas de Chile y cuenta con premios que garantizan la calidad.

El Aresti Family Collection, el cual ganó medalla de Oro en el Concours Mondial de Bruxelles 2012. Aresti Trisquel Sauvignon Blanc, obtuvo el reconocimiento como el mejor Blanco de Chile Catad'Or W Santiago Wine Awards 2012; mientras que Aresti Trisquel Gewürztraminer obtuvo la medalla de Oro Catad'Or W Santiago Wine Awards 2012.

Viñas Selectas promete traer una gran sorpresa con Aresti para Expo Vino.



Viñas Selectas
Tel: (506)8707-0690 • www.vselectas.com

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

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.expovino.cr.com/para-profesionales**

*cupo limitado

Entrada para público general

Compre su entrada* en: www.expovino.cr.com

*cupo limitado

Expositores:



CORBE GOURMET'S A.



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





aperitivos

Reto Barista Realizado el 9 de Marzo en Transitarte



Marcela Solano, de aromas Universidad Earth (Ganadora)



Glen Arce, Representante de Astoria. (tercer lugar)



Marianela Sánchez, Representante de Astoria.



Lorena Cerdas, Juez sensorial

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

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

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

www.corporacioncek.com

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

Status de Puntuación	Puntaje
Primer lugar: Marcela Solano (Aromas Universidad EARTH)	356
Segundo Lugar: Mauricio Serrano (Monteverde Coffee)	312
Tercer Lugar: Glen Arce (Astoria)	282
Cuarto Lugar: Roberto Dinarte (Café del Barista)	276
Quinto Lugar: Ariel Bravo (Las Torres)	258
Sexto Lugar: Adrián Díaz (Café del Barista)	257
Séptimo Lugar: Bruno Rojas (Independiente)	239
Octavo Lugar: Marianela Sánchez (Astoria)	235
Noveno Lugar: David Varela (Independiente)	212

Organiza:

Patrocinado por:

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 Bajo el respaldo de:
 KEITH & RAMIREZ

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

Éxito en cada detalle



SUNNEX®
www.sunnex.com.nk

100% ACERO INOXIDABLE

Utensilios especializados para un buffet inolvidable

Línea Institucional hoteles y restaurantes **yamuni mayoreo**

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

FrontRest

Soluciones Punto de Venta para el sector de la Hostelería

Restaurantes, Pizzerías, Terrazas, Cafeterías...

ISPOS
TPV táctil de 15"



TeleComanda
Terminal de mano táctil para la toma de pedidos desde las mesas



Cumidebat, de la POPS 300Sur y 100Este, casa 55
San José - Costa Rica
Tel. 2283-1585 / Fax. 2283-1481
info@xtekcr.com



EL ARTE DE SABER SERVIR



TÉCNICO EN SERVICIO DE VINOS Y BEBIDAS ESPECIALES

Para formar personal a la altura de las exigencias actuales.

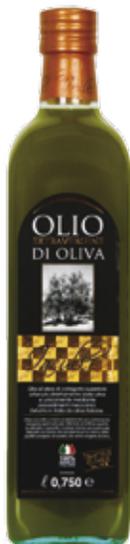
- Orientación al cliente en su selección.
- El servicio correcto de estas bebidas.
- Manejo y almacenamiento.
- El mundo del vino.

Dirigido a: Personal de servicio, capitanes y jefes de personal.
Único requisito: 9o. año aprobado.
Duración: 8 semanas, 2 clases por semana de 3 horas cada una.

TÍTULO DE LA ESCUELA ARGENTINA DE SOMMELIER.

Politécnico Internacional **eas®** ESCUELA ARGENTINA DE SOMMELIERS
San José, Costa Rica

Tel.: 2233-2233
www.politecnico.cr / info@politecnico.cr
Facebook: politecnico.internacional.costarica



Buscan distribuidor para aceite de oliva

¿Qué garantiza los niveles de alta calidad de los aceites laculli? El frantoio laculli extrae el aceite de las aceitunas utilizando un molino que tritura las aceitunas para romper los tejidos en los que se encuentra el aceite, método tradicional para garantizar los niveles de alta calidad de los aceites laculli.

Las aceitunas se seleccionan directamente en el campo y son recogidas por expertos, además rápidamente se transportan al molino con el fin de ser procesada dentro de las 24 horas siguientes, porque el factor tiempo juega un punto importante para obtener un aceite de oliva de baja acidez con intensas notas frutales.

En 1978 el Sr. Vincenzo laculli, impulsado por su fuerte pasión por el aceite de oliva extra virgen, fundó el Molino Vincenzo laculli situado en la región de las tierras bajas de Apulia, sur de Italia. Desde entonces la empresa se ha desarrollado como una empresa familiar y hoy en día sus dos hijos Domenico y Vito son parte de la organización.

Actualmente están buscando un distribuidor en Costa Rica, para obtener más información contactar a:



Ital Cost America L.L.C.

Enrico Agostinone • e.agostinone@rossopomodori.com

Tel: 1.954.655.9267 • www.rossopomodori.com

El aceite extra virgen de oliva de laculli se almacena en tanques subterráneos a 5 metros de profundidad, donde naturalmente se purifica a una temperatura constante.



Nuevo Tequila Rose

Al mercado costarricense acaba de llegar Tequila Rose, un licor de crema de fresas con un toque de tequila. Perfecto para consumir solo, en las rocas, cócteles o como ingrediente de postres. Es un producto que procede de los Estados Unidos. Tamaño disponible 750 ml. De venta en Distribuidora Isleña y los supermercados Walmart, Automercado y Price Smart.



Distribuidora Isleña. • Tel.: (506) 2293 0609.



La revolución de las bebidas artesanales

El reto de elaborar Sake premium Junmai Ginjo, en un lugar donde no existe una industria, es pura pasión y compromiso. Cada botella de Sake es cuidadosamente hecha a mano, utilizando milenarias técnicas enseñadas por profesores y colaboradores de Japón, quienes juntos tienen más de 600 años de experiencia en sake. Cada lote comienza en una planta de arroz, donde se pule 40% del grano, dejando limpios los almidones se encuentran en el 60% restante (Ginjo).



Distribuye Delika. Teléfono: 2239-10-19.

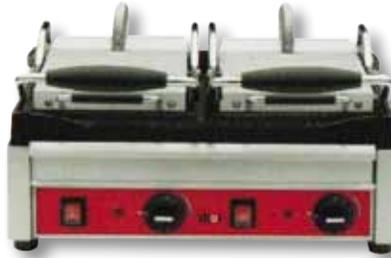
Tel: 2215-3545 | info@jopco.net
www.jopco.net | Escazú - Costa Rica



Tostadores de Pan



Sangucheras



Salamandras



Planchas de Gas



Cocinas de Gas



Parrillas de Gas



Llave economizadora antibacteriana | TV-122

Haga que su restaurante también sea líder en conservación del medio ambiente.

Ahorre agua instalando productos ecológicos. Esta es la mejor forma de unirse a nuestro esfuerzo por cuidar el agua y ser responsables con el medio ambiente.

Haz equipo con



garantía de calidad

Tel: (506) 2203-2955

costarica@helvex.com
www.helvex.com



Rostipollos: Primera cadena de restaurantes con Bandera Azul Ecológica

Múltiples esfuerzos realizados como la reducción significativa de consumo de agua, electricidad, papel, combustibles fósiles como por ejemplo con iluminarias LED, eliminación de sustancias que afectan la capa de ozono, aguas residuales que cumplen con los parámetros establecidos por ley, la reducción de residuos y el aprovechamiento de su aceite de desecho en la elaboración de biodiesel, así como la capacitación del personal para realizar mejoras, es parte de lo que influyó para que la cadena de restaurantes Rostipollos se convirtiera en el primero en obtener la certificación ambiental de Bandera Azul Ecológica de Costa Rica.

De acuerdo con Marianela González, encargada de inocuidad y Responsabilidad Social Empresarial de la cadena, Rostipollos, ahora utiliza productos no químicos biodegradables para la limpieza de los locales.

El proceso para realizar cambios implicó todo un año; de 16 restaurante certificaron 14, porque los otros dos recientemente se abrieron, sin embargo continúan a la vanguardia. Rostipollos colocó rótulos en los baños para crear conciencia ambiental y se encuentra en proceso de eliminar recipientes de estereofón y plástico por los de bagazo de caña de azúcar, para continuar avanzando en sostenibilidad.

Beatriz Tomeu, Gerente de Innovación y control de procesos, Marianela González, encargada de Inocuidad y Responsabilidad social empresarial y Guillermo Mora, Gerente General de Rostipollos se mostraron satisfechos por el galardón obtenido



“Su Solución Integral de Limpieza”

- Productos para el cuidado de la piel.
- Equipo industrial y comercial, cuidado y mantenimiento de pisos.
- Línea hotelera y equipo de limpieza.
- Suministros y Productos a la vanguardia en limpieza, responsabilidad ambiental, alto desempeño y seguridad del usuario.
- Línea de aerosoles.
- Línea de papel.



“Venta al por mayor y al detalle de productos y equipo de limpieza”.

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

Apuestan por un moderno concepto gastronómico en el este

“Maradentro” es la novedosa propuesta especializada en comida mediterránea, propiedad del reconocido Chef Gabriel Raffaelli, quien abrió las puertas del restaurante, en el mes de abril, en Plaza Freses, Curridabat.

Gabriel decidió poner un restaurante de comida mediterránea “sin necesidad de colocar una bandera en la puerta”, para que las diversas texturas, sabores e ingredientes con materias primas de múltiples lugares: norte de África, Italia, España, Francia, Turquía e Israel destaquen sus platos y así satisfacer los paladares que gustan de la gastronomía que conjuga el pimentón, la paprika, el comino y los aceites de oliva.

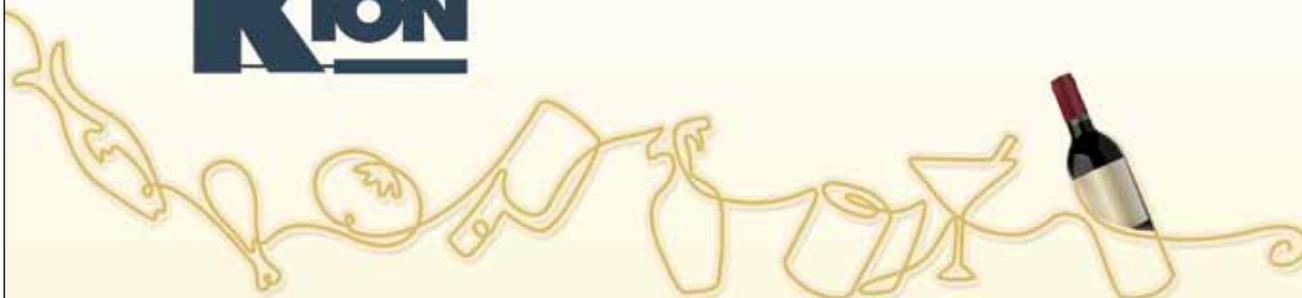
El menú de Maradentro está basado en mariscos, pastas, arroces, carne de cordero y en muy poca carne de res. Además de una amplia selección de vinos, mostrada en una exclusiva cava, que comparte con el restaurante El Novillo Alegre, propiedad de su socio actual.

Con 17 mesas y 65 sillas, en un ambiente muy artesanal, entre lámparas creadas con botellas de vino, y mesas pintadas por el propio Gabriel, “Maradentro” invita a disfrutar del buen comer.

Gabriel Raffaelli, Propietario del restaurante Maradentro, invita a los amantes de la comida mediterránea a conocer este lugar.



KION



DISTRIBUIDORA DE PRODUCTOS PARA HOTELES Y RESTAURANTES

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

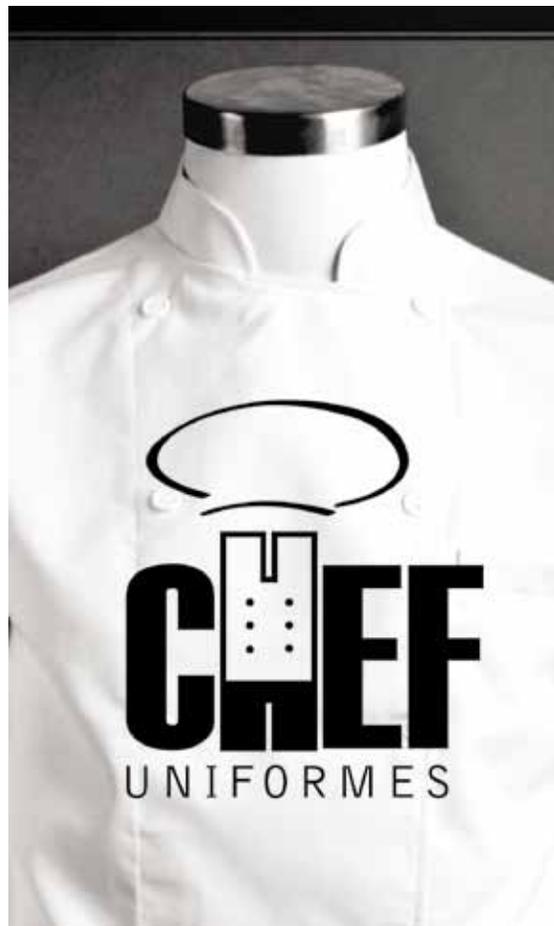


La comodidad y el estilo se fusionan en la cocina

Cuando se trabaja en la cocina el estilo y la comodidad deberían estar presentes, donde el trabajo en restaurantes no es nada fácil, los uniformes deberían ser grandes aliados.

Uniformes Eleganza cuenta con más de dieciocho años de experiencia en la confección de uniformes para ejecutivos y hoteles, con una calidad que marca siempre un factor diferencial de la marca. Siempre de la mano con la innovación; recientemente incluyeron en su familia una marca exclusiva para la industria alimentaria CHEF uniformes, que viene a introducir un giro, en la vestimenta para el área de alimentos. "Pensando en las necesidades de la industria alimentaria hemos creado productos de una manera creativa, funcional y diferente con una calidad inigualable, siempre teniendo un alto sentido estético. Contamos con diseñadores profesionales, y un equipo de gestión de calidad, la cual nos permite asegurar la calidad de nuestros productos", comentó Alejandro Fiatt, Gerente General de uniformes Eleganza.

CHEF, también ofrece diferentes productos para todas las piezas claves del trabajo en la cocina, desde la administración, saloneros, steward y ayudantes de cocina, quienes podrán encontrar una variedad de productos. En la página web www.chefcostarica.com podrá encontrar alternativas.



Uniformes Eleganza. Tel: (506) 2249-2356

Proyecto Mediterráneo Design



"La Colección Bohemien, un icono de la empresa Italiana de muebles Busnelli & Cinova, posee un Estilo Clásico que se combina a la perfección en cualquier ambiente, hasta el más moderno. Esta empresa de muebles es conocida a nivel mundial por sus únicos diseños, calidad de los productos y materiales utilizados en la elaboración de cada pieza. Los cueros utilizados para la fabricación de estos muebles se consideran los más finos y puros del mundo y provienen de un criadero de toros al norte de Noruega, uno de los lugares más fríos del mundo.

El mismo frío es factor fundamental para mantener un cuero sin defectos. Estas hermosas piezas cuentan con una vasta gama de cueros, telas y alcántara en cientos de tonos distintos, para poder personalizarlos de la forma que más le guste al cliente. La colección incluye camas, juegos de sala, sillas para comedor, sillones, almohadas y "Pouffs".

Tienda Proyecto Mediterráneo Design

Dirección: Guachipelín frente a World Gym Costa Rica, Centro Comercial Plaza Natura.

Teléfono: (506) 2288-7229

Email: mirko@proyectomediterraneo.com



Yogo Vera
Aloe Vera con Yogurt

YOGO VERA 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

Vamos a turistar fortalece turismo nacional

Con una inversión de \$715,000, para este año, vuelve la estrategia de promoción para lograr fortalecer el desarrollo del turismo nacional, a través de la campaña vamos a turistar, que ofrece descuentos especiales desde un 10% al 15% en temporada alta, hasta un 20% al 35% en la baja, según datos proporcionados por el Instituto Costarricense de Turismo (ICT), la Asociación Costarricense de Operadores de Turismo (Acot), la Cámara Costarricense de Hoteles (CCH) y la Cámara Nacional de Turismo Rural Comunitario.

Para este período, innovaron con un app de descuentos en las plataformas iOS y Android, que ofrece filtros de búsqueda por destino, precio y popularidad, además de notificaciones instantáneas o descuentos; igualmente se brinda información para hacer turismo a través de las redes sociales Facebook y Twitter, con datos como accesos, servicios, recomendaciones, gastronomía, cultura y biodiversidad, entre otros.

Son 90 empresas del sector privado turístico las que ofrecen tarifas especiales y beneficios permanentes en www.vamosaturistar.com



Allan Flores, Ministro del ICT y Gustavo López, Presidente de la Asociación Costarricense Operadores de Turismo.

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

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

SG & SISTEMAS

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

ALDELO



Leyendas del valle steak house abrirá sus puertas en el parque ecoturístico Xplore

Un menú muy especial, enfocado en rescatar las tradiciones del país, a través de la reproducción de leyendas, es el concepto que Total Adventure Group diseñó, para el nuevo restaurante especializado en carnes "Leyendas del Valle Steak House", que abrirá sus puertas en el mes de Julio, dentro del parque ecoturístico Xplore Orosi, donde se pueden realizar 11 aventuras extremas, como novedosa opción a quienes gustan salir de la rutina.

Sergio Artavia, Presidente de Total Adventure Group, comentó que decidieron ofrecer esta alternativa para que el cliente, amante de las carnes y que busca comer bien, pueda a la vez, divertirse con un paseo de fin de semana, cerca de San José.

Con una inversión de \$400,000 en infraestructura, equipo de vanguardia, vehículos, obras civiles, diseño y construcción de aventuras, Xplore Orosi invita a pasar un día diferente en sus 34 hectáreas, con atracciones de canopy, rappel, tarzán swin, superman, big swin, rafting, silla voladora, canyoning, rafting, tubing, parque de cuerdas y el bungee le ayudarán a experimentar la verdadera adrenalina.



Las vistas panorámicas y el practicar alguna aventura extrema para salir de la rutina es por lo que apuesta este concepto innovador.

Xplore Orosi está ubicado en Paraíso de Cartago, frente al Mirador del Instituto Costarricense de Turismo (ICT)

Hoteles dan apoyo con descuentos a Exphore

Exphore, Expo-Hoteles y Restaurantes contará con expositores y asistentes internacionales, por lo que varios hoteles estarán dando apoyo a Exphore, brindando descuentos en sus tarifas de servicios. Para hacer efectivo estos descuentos solamente debe mencionar el nombre de la feria a la hora de hacer su reservación. Más información: alejandra@ekaconsultores.com o Tel: (506) 2231-6722 www.exphore.com/hoteles/



¿Está preparado para el nuevo reglamento de servicios de alimentación?

A partir del 17 de abril empieza a regir el nuevo reglamento de servicios de alimentación, según el decreto Ejecutivo modificado por el Ministerio de salud, el cual busca velar por el bienestar de los ciudadanos y por la competitividad en el desarrollo de las actividades del país.

El objetivo es regular las condiciones sanitarias y los requisitos de infraestructura que deben cumplir los establecimientos de servicios de alimentación al público, así como establecer las medidas que se deben implementar para la manipulación y preparación de los alimentos, para así prevenir la aparición de las enfermedades transmitidas por los mismos.

El reglamento se aplicará en todos los establecimientos permanentes, sean públicos o privados, sociales o comerciales, dedicados a la preparación de comidas para el consumo directo de las personas.

El tema es amplio, primordial el asunto de los hábitos de higiene, por lo que se hace indispensable para el área de cocina colocar un lavamanos, así como un dispensador con jabón líquido desinfectante y toallas de secado, igualmente que en los servicios sanitarios, la normativa indica que en caso de utilizar secadores automáticos de aire, estos al igual que el lavamanos deberán ubicarse fuera del servicio sanitario.



Todos los paños son 100% algodón. El peso es el que marca la calidad de las diversas opciones que ofrecen.

¡Paños resistentes para su negocio!

Jopco dispone de tres calidades hoteleras en paños de la misma calidad, pero en distintas gamas de peso.

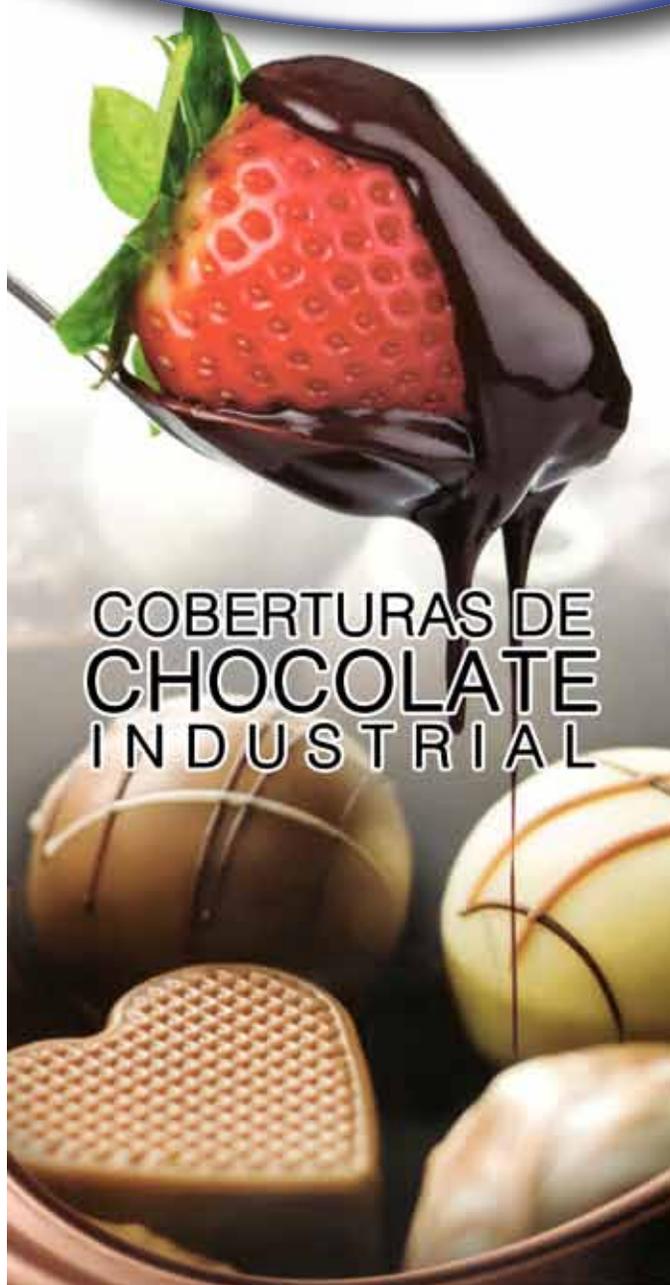
Son hoteleros y quizás lo más importante que ofrecen estos paños es la doble costura que poseen, el 100% algodón que los caracteriza, así como la resistencia y durabilidad para lavadas industriales; un precio atractivo, la diversidad de colores y el stock permanente para entrega inmediata que permite grandes pedidos.

La opción de colores diversos como azul marino, azul rey, verde botella y beige se ofrecen en las líneas Visión y Royal, las cuales poseen un peso de 400 y 500 gramos por metro cuadrado respectivamente, específicos para el cuerpo y la piscina.

Mientras que Hotel Deluxe tiene un peso de 600 gramos por metro cuadrado, especial para facial, manos y cuerpo, así como alfombra, en color blanco; también esta marca dispone de color beige en lo que son paños de piscina.

Todos son absorbentes, de la misma calidad, pero con una variación específica en su volumen de grosor, que dependiendo de la necesidad es la resistencia de las lavadas.

Jopco. Teléfono: (506) 2215-3545



COBERTURAS DE CHOCOLATE INDUSTRIAL

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

¡Con mucha dosis de energía total!

El “Hula Hoop”, más que una moda mundial que combina danza y ejercicio, es una alternativa innovadora para sacar de la rutina a los empleados y a la vez entretener a los huéspedes de los resorts.

Una magnífica herramienta que está causando sensación está disponible ya en Costa Rica, a través del baile del “hula hoop”, en su más moderna versión. La empresa Hoopnosis garantiza grandes beneficios para quienes llevan estos cursos: diversión, alegría, además de entrenamiento físico, sube las endorfinas, quita dolores y es sumamente adictivo. ¡Definitivamente dónde hay hula hula hay fiesta!

Para innovar y lograr mayor éxito, Hoopnosis está brindando cursos de hula hula a diversas empresas, cooperativas, clínicas de salud, en Ebais; además ha diseñado programas exclusivos para hoteles, donde están capacitando a los empleados y a la vez sacándolos de lo habitual.

Todo a través de clases sencillas, ya sea de unas horas, o de talleres intensivos, dependiendo de lo necesario, se ajustan a lo requerido.

Enseñar a bailar con luces, con fuego, con música y sin ella, con la diversión garantizada, así como la eliminación del estrés y el logro de clientes satisfechos es lo que esta propuesta novedosa hace.

Actualmente Hoopnosis le brinda clases de hula hula a 4,000 estudiantes, así como a seis hoteles de San José, a algunos de playa y de la Fortuna de San Carlos.

Marty Bernard, instructora de “hula” y Co fundadora de la empresa explicó que estos “hulas” son diferentes, porque están hechos a mano, ya que implementaron con una fábrica para confeccionarlos de una manera especial, más resistentes, a colores, con etiquetas, personalizados y con una versión desarmable. Además ellos les brindan trabajo a mujeres de zonas marginales, quienes cooperan con la elaboración.

Son dos años y medio de compartir alegría y salud con el baile de hula hula hoop, junto al Co fundador Richard Varone, quienes empezaron brindando cursos con 20 “hulas” en la sabana para probar si llamaba la atención y se convencieron del éxito total que aporta esta innovación.

Con solo una mini clase el participante sentirá el flujo de energía que ha cautivado a los practicantes de “Hooping”.

Marty garantiza mucha diversión con solo una mini clase de hula hoop.





“Ofrecemos capacitación para los empleados de hoteles para que le enseñen a los huéspedes a usar el hula hula, como opción de entretenimiento en el hotel”.

Marty Bernard, Co-Propietaria de Hoopnosis

Marty ofrece clases en el Restaurante Tin Jo. Después de la lección, los ‘estudiantes’ se quedan cenando en el lugar.



Para contactar a la instructora de hula:

Marty Bernard

Tel: (506) 2222-7594

Email: costaricayall@yahoo.com

Facebook: Hoopnosis Costa Rica



WORLD TRADE CENTER®
MIAMI presenta



17th Americas Food and Beverage Show & Conference

28 - 29 de Octubre, 2013
Miami Beach Convention Center, Hall C

- **Regístrate GRATIS hasta el 31 de Julio!**
- **11 Pabellones Internacionales!**
- **Más de 20+ países representados!**
- **Conozca y reunase con más de 9,000+ 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 – REGÍSTRESE
EXPONENDO – RESERVE SU STAND AHORA!**

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

PATROCINADORES



WORLD TRADE CENTER®
MIAMI

www.americasfoodandbeverage.com

Apetito en el Nafem Show 2013

En Orlando, Florida se reunieron 650 expositores en NAFEM show 2013, la feria organizada por North American Association of Food Equipment Manufacturers, evento que se realiza cada dos años, y da la oportunidad a los expositores para mostrar los últimos productos, servicios y tendencias en la industria de alimentos y bebidas. Así las empresas mostraron productos de equipamiento, tecnología y servicios para la industria alimentaria, hotelería y restaurantes en Estados Unidos. Apetito estuvo presente durante este evento.

Dra. Gabriela Bertinetti,
Mercadeo para
Latinoamérica de los hornos Combi Unox.
junto con Adrian
Goldgewicht
Gerente General de TIPS



Andrés Nieto, Gerente de Ventas y Jorge Carpio de Equipos Nieto.



Claudio Ferrer, Chef Ejecutivo de Electrolux



De izquierda a derecha Paul Rodríguez, Luis Artavia, Federico Arce, André Porras, Max Van Der Laat y Edwin Valverde de Keith & Ramírez.



Agustin Quesada, Director de Ventas de Sammic.



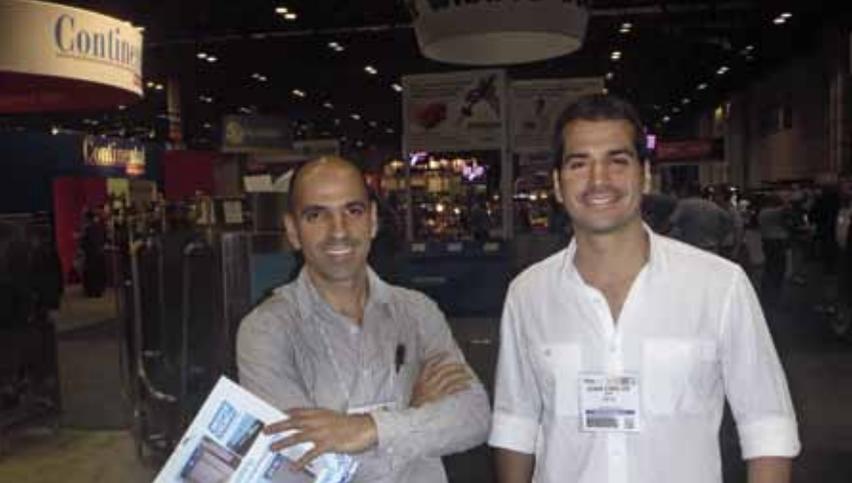
Laurens Endbers, Director y Bart Mermesen de Frijado.



Carlos Ramos, Gerente Regional de Ventas para Latinoamérica de Henny Penny junto a su equipo de trabajo.



Jonas Hillenberg, Ventas Internacionales de Vito, mostrando los sistemas para filtrar el aceite.



Gustavo Jop, Gerente General y Juan Carlos Jop, Gerente de ventas de Jopco.



Ebaldo Inzunza, Gerente de Ventas para Centroamérica de la marca Manitowoc junto a Elena Talavera, Violeta Centeno y Ana Hernández de Economart de Nicaragua.



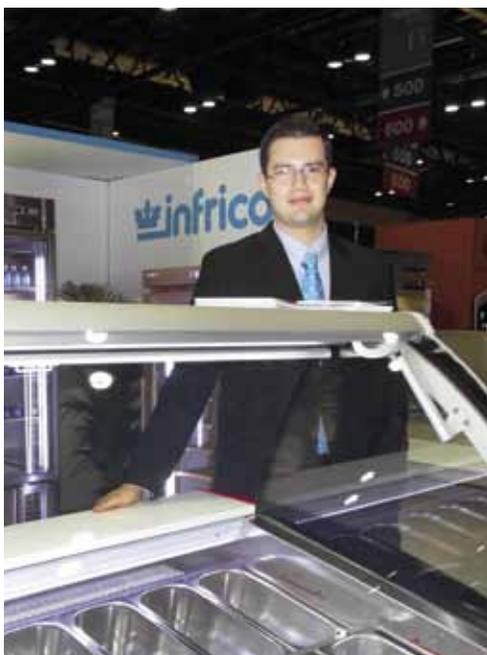
Eduardo Von Chong y Adriana Castillo de GET Enterprises



Antoanna Gómez, Sergio Méndez de Undisa en el Salvador, Manrique Murillo de Clea & Plae e Ivonne Smith, Gerente de Ventas Internacionales de San Jamar.



Curtis Spake, Vice Presidente de ventas de Castle.



Diego Mellado, Gerente de Marca Regional de Infrico.



Guillermo Rodríguez de la Revista Apetito con Tanya Nelson, Director of Marketing de Cambro Manufacturing Company.

Marco Cordero y Allan Vargas de Catálogos Hoteleros junto a Eduardo Yamuni, de Bejos Yamuni.



La importancia del Ama de Llaves

En Exphore se efectuará el Concurso Internacional de Amas de Llaves

Llegó el momento de dar la merecida importancia a esta posición y a todas las dimensiones de este departamento, trascendentales en la industria hotelera tanto nacional como internacional.

La limpieza es indiscutiblemente un factor medible y medular en la experiencia de los huéspedes a nivel global. Posiblemente no existe un cuestionario de calidad y satisfacción de hotel que no incluya este factor de la limpieza y sin embargo, es un elemento que notamos sobre todo cuando no está presente.

Un elemento básico de medición en la experiencia de un huésped que no ha escapado a los nuevos canales tecnológicos, existiendo inclusive sitios y distintivos para “los hoteles más limpios” por ciudades como el caso de Venere.

¿Qué tarifa tendría una habitación con todos los estándares de confort, tecnología y equipamiento de gran lujo si estuviera mal aseada y preparada?. Los blancos de la más alta calidad manchados, ásperos, grisáceos por un tratamiento inadecuado de textiles o con presencia de cabellos. Los acabados de baño más vanguardistas, dañados por el uso erróneo de productos de limpieza. Las piedras naturales más caras, opacas y porosas dañadas irremediablemente por malos procedimientos de limpieza, la mesa de restaurante más exquisita con mantelería, sillas o en un entorno sucio y los ejemplos podrían continuar sin fin.

Un establecimiento hotelero que no tenga establecidos, y base su operación de Ama de Llaves en estrictos estándares de equipamiento, procedimientos, servicio y limpieza; como mínimo de acuerdo a su categorización hotelera, enfrenta un camino de tropiezos por constantes quejas y pérdidas económicas.

Situaciones comunes a falta de estándares adecuados son habitaciones entregadas a destiempo, pérdidas de tiempo en suministrar artículos o amenidades olvidados por las camareras, falta de control sobre habitaciones con petición de “no molestar”, problemas con pedidos de lavandería, descontrol sobre el inventario de muebles, accesorios como perchas y blancos, menor vida útil de los blancos (toallas, ropa de cama y lencería), habitaciones y



Por:
Susana Guevara
Consultora Senior
Consuhotel S.A.
info@consuhotel.com



áreas comunes con acabados, superficies dañadas por la incorrecta aplicación de productos abrasivos y/ sucias, inadecuada asignación del trabajo del personal de Ama de Llaves, esto y más traducido en quejas, insatisfacción del cliente, pérdidas económicas, ineficiencia y una pobre percepción de calidad.

Otro aspecto importante es comunicarle al cliente nuestros estándares, ¿Cuántas veces como huéspedes hemos dudado en utilizar un vaso de un baño, una bañera y hasta que nos roce el edredón de la cama?.

Creo que nadie discute la relevancia de la limpieza como elemento tangible de medición en la experiencia de nuestros clientes. Ni tampoco la importancia de la implementación de estándares internacionales de calidad, ni el uso de la tecnología para maximizar la eficiencia y productividad de los procesos.

Como en casi todos los aspectos de la hotelería, son las principales cadenas hoteleras internacionales las que lideran los estándares de calidad, servicio, equipamiento y tendencias generales para este departamento. Y con ellas grandes marcas aliadas que hacen posible esta constante evolución hacia la calidad y la innovación con el uso de materiales, tecnología y “software”, productos químicos, insumos y procedimientos más eficientes y seguros y desde una perspectiva optimista, también quisiéramos agregar, más amigables con el medio ambiente.

Tendencias

Una de las principales tendencias va enfocada sobre todo hacia la optimización del tiempo, preparar el mayor número de habitaciones en el menor tiempo posible situándose en estándares por debajo de los 10 minutos para una habitación ocupada en hoteles de ciudad, apoyados por



elementos tecnológicos y acabados que permiten una maximización del tiempo de las camareras más eficiente. Otra fuerte tendencia son las habitaciones antialérgicas certificadas, entre otras razones ante la limitación de un control de calidad de limpieza, principalmente visual que es el aplicado por la industria hotelera a nivel mundial. Investigadores de la Universidad de Houston en Estados Unidos, por mencionar un ejemplo, demostraron que los controles o mandos de televisión tienen un alto nivel de contaminación potencialmente peligroso y el lector me agradecerá limitarme a este ejemplo, con los presenciados en más de veinte años trabajando en hoteles.

La Competencia

Las competencias de Ama de Llaves internas de los grupos hoteleros o con la participación abierta van en esta línea, más rápido, más estándar.

Echábamos de menos una competencia que no solo busque la excelencia en estándares de limpieza, el mejor equipamiento y calidad, los procedimientos adecuados, en el justo valor que tienen, sino que además permitiera incorporar el invaluable elemento humano como parte de la experiencia del viajero sean sus motivos de negocios, vacaciones o médicos.

Detenemos a reflexionar que hay un elemento humano valiosísimo de esa persona que tiene un acceso muy amplio a la intimidad o ámbito privado, gustos y preferencias de un huésped y que pueden hacer una gran diferencia, una impresión personal en la experiencia de ese huésped y que lograrla tiene un valor que supera cualquier estándar.

Asimismo, la importancia no solo de más y mejores competencias y formación del Ama de Llaves, tanto técnica como empírica y consecuente proyección a su equipo humano. Una visión de su puesto y su departamento más integrada a la comunidad y más consciente de su impacto en el ecosistema de la misma.

Rescatar, compartir y crear conocimiento compartido en las Amas de Llaves y sus equipos

Atrevemos a valorar que una habitación con una valoración de 100%, no es solo una habitación lujosa, bien equipada, bien dotada, con los elementos de confort y tecnológicos necesarios además de impecablemente limpia. Sino que también es una habitación con un toque humano que deja un recuerdo o una impresión inolvidable y trabajar en esto es aprovechar una oportunidad de diferenciación.

Los grandes detalles del servicio de "destendida" o "turn-down service" acompañados de una rosa, bombón, give away o la cajita de amenidades nocturnas de los hoteles cinco estrellas, la decoración de la cama para recién casados que nos provocó plasmarla en una foto, las amenidades especiales para mujeres, encontramos el calzado lustrado, una flor en una larga estancia, agua junto a nuestra medicina, una taza de té en vez de café o nuestro café descafeinado favorito por mencionar los detalles más comunes. Esa sonrisa, esa impresión, que nos causó un ser humano que interpretó nuestras preferencias y nos tocó con un detalle inesperado. Posiblemente estos detalles

extraordinarios son los que hacen que tengamos "una cama inolvidable".

Estos detalles que caracterizan a los hoteles boutique, hacen que estos se vayan convirtiendo en los hoteles preferidos de los viajeros en todo el mundo.

En el ámbito de las cadenas hoteleras, IHG la más grande del mundo, se pudo permitir pagar un estudio de mercado sin precedentes sobre las preferencias del viajero de hoy y entre otros detalles fue "el servicio genuino" personalizado, la capacidad del equipo humano de sorprenderte con un detalle, en contraposición con un servicio estandarizado de frases pre elaboradas, el tipo de servicio preferido por los viajeros de todo el mundo.

Esta es una competencia con objetivos y visión de largo plazo. Una actividad para que converjan Amas de Llaves, hoteleros y proveedores aliados. Pretende ser el marco donde se expresen, atrevan y marquen tendencia el profesionalismo, los conocimientos técnicos, la innovación, la creatividad y sobre todo la personalización transmitida a través del insustituible toque personal humano. Un espacio para atrevemos a romper paradigmas y limitaciones e ir hasta donde la creatividad nos lleve. Para crear habitaciones, espacios y momentos que dejen impresiones memorables.

Concurso Internacional de Ama de Llaves

El objetivo del concurso es estimular la figura profesional del Ama de Llaves (Gobernanta-Executive Housekeeper) dentro de la industria hotelera; la revisión de los niveles y estándares de calidad y servicio, dotándolos de un elemento personalizado diferenciador cada vez más valorado por los viajeros.

Partiendo de que la limpieza es un factor medible y trascendental en la experiencia de los huéspedes a nivel global. Asimismo, de que esta posición y departamento tienen como posiblemente ningún otro, acceso al ámbito personal de los huéspedes, a sus preferencias y por lo tanto a través suyo podemos brindar y transmitir un servicio más personalizado y diferenciado contemplando no solo elementos de servicio y calidad sino también de sostenibilidad medioambiental y social, que marque nuevas tendencias en nuestra región como destino turístico".



Concurso Internacional de Ama de Llaves

Cuando: Martes 18 al Jueves 20 de Junio 2013.

Hora: 2 p.m.

Donde: EXPHORE, Expo Hoteles y Restaurantes. en Pedregal, Heredia.

Más información: www.exphore.com/ama-de-llaves/
Katherine Ferreto. Tel.: (506)2231-6722 ext. 144
katherine@ekaconsultores.com

Manuel Antonio: un destino turístico de nivel mundial

Una gran parte de los hoteles y restaurantes están contruidos en las colinas, encargadas de ofrecer al huésped una vista espectacular del Océano Pacífico, con diversidad de opciones donde cada turista puede encontrar un rango de precios que se ajuste a sus necesidades.



¡Parador Innova en todas sus áreas!

El Hotel Parador brinda al turista el programa “paquete con propósito”, que a cambio de útiles escolares ofrece una tarifa especial al huésped, haciéndolos más accesibles como destino; además trabajan con 19 programas de sostenibilidad, lo que los llevó a alcanzar el premio mundial 2012 de turismo sostenible, otorgado por la National Geographic, haciendo más atractivo el lugar, para quienes eligen descansar en sitios comprometidos con la Responsabilidad Social empresarial.

Lo primordial en Parador es la capacitación hacia el Recurso Humano, como regla de oro, para ofrecer al huésped profesionalismo desde que ingresa hasta que se retira, brindando una garantía de confort y descanso, para quienes buscan además de comer muy bien.

Con 129 habitaciones, en diversidad de categorías, que van desde la estándar, Garden Plus, Tropical, Premium, Premium Class, hasta la máster suite; todas a un nivel de 4 estrellas, con vistas al jardín o al océano, pretenden ofrecer diversidad, destacando con un novedoso Penthouse, que recién estrenan, el cual posee dos habitaciones, cada una con su balcón, con jacuzzi y la esplendo-

rosa vista hacia la marina de Quepos, a la derecha y también a la playa de Manuel Antonio, a la izquierda.

“Todo lo que ofrece el Parador es legendario”, cuentan con un spa; 4 restaurantes, 5 piscinas, una exclusiva cava de vinos, ideal para cenas especiales, donde ofrecen 80 variedades de vinos. También integraron al restaurante principal una novedosa estación de crepas y heladería italiana, porque como reto apuestan para que los clientes que llegan regresen satisfechos.

El chef ejecutivo Alejandro Torres junto con el Gerente de alimentos y bebidas Erick Quesada, se encargan de diseñar el exclusivo menú, ya sea para el restaurante la Fragata ubicado en las suites, en el Quijote “de comida costarricense”, el del sushi bar, o en el Galería “restaurante principal de comida internacional fusión”, que es donde efectúan bufés diarios, ya sea en platillos mediterráneos, japonés, barbecue, entre otros.

La gastronomía es diversa, así como los cócteles propios, con nombres de animales de la zona, como rana de lluvia o lapa roja, son originarios del Parador, para continuar innovando.



Erick Quesada, Gerente alimentos y bebidas
Hotel Parador: 2777-1414



hotelería

Manuel
Antonio



Makanda By the Sea

Una estancia muy íntima

Con 11 habitaciones, distribuidas en tres categorías: estudio la más compacta, deluxe la categoría media y la villa, la más grande, todas con vista al océano y con el desayuno incluido y servido en la habitación, y a la carta, en medio de una propiedad de 12 acres, dentro de un bosque no desarrollado, y en un ambiente exclusivo para adultos, Makanda By the Sea se enfocó en promocionarse hacia el turismo nacional con tarifas especiales para las diferentes temporadas del año.

Este lugar ha innovado a través de los años; poseen un restaurante, un bar lounge y una zona de barbacoa o picnic, así como un spa y piscina con vista al exterior.

El diseño de los balcones dentro de las habitaciones y la piscina no son apropiados para niños, situación que obliga a promover este lugar como exclusivo para adultos, y a la vez eso influyó como parte del crecimiento, en que se propusieran invertir en la remodelación de una casa exclusiva de alquiler, como lo más innovador, la cual posee cuatro habitaciones para ocho personas, con una piscina propia y un jacuzzi, construidos en 2012, donde si se hace posible vacacionar en familia. Además, tiene algo, que quizás destaca, el acceso privado a una playa.



Leonardo Carvajal León, reservaciones
Makanda By the Sea 2777-0442



Dragonfly Thai

Tailandia en Costa Rica

Destacando con la combinación de especias, hierbas y condimentos, apostaron por resaltar el arte de la cocina auténtica tailandesa en cada plato, conjugando entre lo dulce, lo picante y lo salado, en el nuevo restaurante DragonFly Thai, el cual abrió sus puertas en el mes de Enero, frente a la playa de Manuel Antonio.

Los ingredientes son auténticos de Tailandia, así como la decoración del bar restaurante, dónde algunas de las lámparas y hasta las puertas fueron traídas desde el país asiático, con un concepto exclusivo de diseño del menú, donde las recetas fueron creadas por una tailandesa, que es la cuñada del propietario del restaurante.

Bill Briggs, quien se encargó de traer semillas y plantas de Tailandia, para dar a cada platillo el sabor original en sus recetas, y eso lo trabaja en conjunto con agricultores de la zona, con una huerta propia, como un reto que le ha ayudado a impulsar la verdadera gastronomía Thai a su negocio.

El restaurante se enfocó exclusivamente en lo tailandés, sin embargo, busca crecer más en vinos y cervezas para ofrecer a sus clientes diversidad.



Bill Briggs, propietario
Dragonfly Thai, teléfono: 2777-41-39.



Máxima higiene en las superficies



Lugares de Trabajo
Excepcionales

¿Sabías que a partir del **16 de abril** empieza a regir el nuevo Reglamento para Servicios de Alimentación del Ministerio de Salud?

// *Cuando se utilicen limpiadores para la limpieza de superficies, equipos y utensilios deben mantenerse limpios y en un recipiente con solución desinfectante, la cual debe reemplazarse diariamente.**

¡Las superficies ahora si son fáciles de limpiar y desinfectar!

Con la solución integral de Kimberly-Clark Professional. Mantenga todas sus superficies y espacios limpios e higiénicos con los **paños WYPALL* X80** de colores, diseñados para utilización con códigos de uso por su color para tareas pesadas de limpieza en general.



Más Información al (506) 2298-3183

Decreto del Ministerio de Salud. Publicado en la Gaceta el 16/10/2012. DRS-IC-403-12. Decreto ejecutivo No 37308-S. Artículo 62 Servicios Sanitarios.

@/* Marcas Registradas de Kimberly-Clark Worldwide, Inc. o de sus afiliados. © 2013 KCWW KCP-LAO

WYPALL
BRAND



Si como no, Comprometidos con la ecología y el turista

Enfocados en ser diferentes. Si como no, ofrece una hermosa vista panorámica de la costa de Manuel Antonio, en un ambiente creado para toda la familia, dentro de una zona que garantiza mucha seguridad al huésped, con precios de tarifas definidas, que ofrece paquetes especiales para los nacionales que quieran vacacionar en un hotel de 58 habitaciones, en diferentes categorías.

Si como No cuenta con una amplia gama de actividades, disponen de un refugio propio para admirar la fauna de la zona, que ofrece tour nocturno, así como un mariposario. Además como parte del entretenimiento, el Resort cuenta con un cine, con capacidad para 46 personas debidamente sentadas y con lo último en tecnología audiovisual. También posee un amplio spa donde ofrecen tratamientos naturales de exfoliación y masajes relajantes, brindan servicio de manicure y pedicure; cuentan con una piscina

para adultos, un bar húmedo y una piscina con panorámica al Océano Pacífico.

Y para satisfacer esos gustos variados, poseen dos restaurantes: The Rico Tico, enfocado en comida tex mex y costarricense y el "Claro que Si", especializado en mariscos, el cual fue remodelado recientemente, y trasladado a orillas de la carretera.

Si como No existe desde 1992 y a través de los años ha estado innovando en servicios, crecimiento de habitaciones y remodelaciones, desde entonces están cien por ciento comprometidos con el medio ambiente.

Actualmente realizan un programa de conservación y adopción de árboles nativos protegidos, a través de su página de facebook, donde buscan adoptar 1000 árboles si llegan a la meta planteada (6000 fans interesados en salvar cada árbol).



Si como No • Teléfono: 2777-0777

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.

guestlink

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





¡DURADERO, SOSTENIBLE, CONFIABLE!

Máquinas de Hielo y Refrigeración



JOPCO
ARTÍCULOS PARA HOTÉLES Y RESTAURANTES
www.jopco.net

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

con gente

10 Años

El congreso Internacional de RRHH

De la inspiración a la gestión:

Nuevas tendencias en RRHH

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

**Martes 12 y
Miércoles 13
de Noviembre**

Real Intercontinental
Hotel & Club Tower,
Costa Rica

Organiza



www.congente.org

www.facebook.com/ConGente

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



Listos con la mejor
representación

Hacia campeonato mundial de barismo

La Asociación de cafés finos de Costa Rica, representante del World Baristas Championship (WBC, conocido por sus siglas en inglés) realizó por décima ocasión el campeonato nacional de barismo, donde se escogió a la campeona Auxiliadora Bonilla, quien va con todo el objetivo de ganar en el mundial en Melbourne Australia, en el mes de mayo.



El Campeonato Nacional de Baristas patrocinado por el ICAFE, Banco Nacional, Café Britt, Mc Café, Máquina de café, Café Montaña, Café Volio, Reto Barista, Dos Pinos, Yamuni y las Torres, lo organizó la Asociación de Cafés Finos de Costa Rica, en su décima edición, el cuál es avalado por el WBC, cuyo representante, José Arreola, Juez Internacional mexicano, supervisó toda la realización del evento efectuado en Plaza Lincoln, donde los participantes se encargaron de impresionar a los jueces, a través de cuatro bebidas de café expreso, y en igual número de capuchinos y originales, en un tiempo de 15 minutos, cada uno.

Dos jueces técnicos y cuatro sensoriales tuvieron el reto de elegir a los mejores, junto a otros dos jueces invitados internacionales, Lucemy Velázquez de Puerto Rico y Audry Vidoni de Francia.

Es importante tomar en cuenta que la Organización busca un perfil de barista con mucha pasión y que demuestre sus conocimientos en el café, así como en sus habilidades técnicas, arrojando un buen resultado sensorialmente, donde la buena química con el público y los jueces, además de manejar el idioma inglés, sean elementos que representen a Costa Rica en el mundial.

Actualmente la Asociación, por medio de su instructor José Solís entrena a la campeona, junto con el barista ex campeón del año pasado Ricardo Azofeifa, y a la vez junto con el ICAFE, buscan el café que llevarán al campeonato mundial.

“Buscamos un café que tenga un excelente balance de sabores dulce, salados y ácidos, pero que tenga mucho cuerpo, que nos produzca mayor llenura en la boca, que tenga un proceso novedoso para poder contarlo a los jueces, y que sea atractivo a la vez para todos los visitantes al campeonato y así generar interés en visitar Costa Rica, con el objetivo de que conozcan nuestro país y los procesos de café. Estamos valorando si llevamos dos opciones”, explicó el Instructor de la Asociación.

¡Mi misión es ir a sorprender!

Auxiliadora Bonilla es la representante de Costa Rica para el mundial de barismo a realizarse del 23 al 26 de mayo, entre 55 participantes internacionales, la barista apuesta por ganar y quizás lo logre, porque la respaldan grandes ventajas: el pertenecer a una familia cafetalera. (Ella es la quinta generación), factor importante porque a pesar de entrenarse con los mejores del país (café finos e ICAFE) a ella la entrenó la vida, y eso mismo la hizo ser la ganadora en el campeonato de barismo nacional, porque la barista disfruta de preparar cafés contando una historia, que es en realidad, mucho de su experiencia de vida.

“En el campeonato lo que más disfrute fue realizar la bebida original, porque es el transmitir conocimientos nuevos, con el café como materia prima se demuestra que se pueden hacer muchas otras preparaciones, con creatividad, y lo logré utilizando elementos de la finca de mi familia, los mismos con los que disfrutaba de pequeña”, rememoró.

Los ojos del mundo estarán puestos en Auxiliadora, por lo que ella se ha enfocado en ir a sorprender, a enseñar algo nuevo a los jueces, con el café de Costa Rica, donde somos productores al cien por ciento.

Auxiliadora viaja a principios de mayo, con el apoyo de cafés finos, quienes le brindan tiquetes y estadía, con la compañía del instructor José Solís.



Auxiliadora Bonilla, representante de Costa Rica en la final mundial de barismo en Australia.



Britt candies Jengibre

Nuestro exótico confite de **Jengibre** puede brindarle dulzura y muchos beneficios al ser:

- Digestivo natural.
- Antibacteriano eficaz contra los problemas intestinales.
- Disminuye los niveles de colesterol en la sangre.
- Posee propiedades antivirales.

También disfrute nuestros candies de Granada, Mango-Menta y Miel y Limón.

*Después de una buena comida,
sus clientes merecen el mejor detalle.*



Hay momentos que solo suceden con Britt



**Compartiendo
lo propio**

Como su bebida favorita es la margarita, Ricky tomó ingredientes de la cocina hacia su cóctel.

Puso un chile dulce, albahaca y jugo de limón. Liberando todos los sabores de esos ingrediente con azúcar y Tequila Don Julio. Dice que la razón de esto, es que cuando piensa en tequila piensa en albahaca y chile, basando el objetivo en resaltar esos ingredientes para que el tequila brille más. “No es poner por poner, hay una razón tras esto”. Es mi margarita italiano.

bartender, embajador de Worldclass Estados Unidos y ganador del 5to lugar a nivel mundial en el 2012 del world class mundial.

Los mejores hacia la final WorldClass 2013

Bajo la temática del Bartender-Barchef, donde el arte culinario inspira ingredientes nuevos en las bebidas, Ricky Gómez, embajador del Worldclass Estados Unidos y ganador del 5to lugar a nivel mundial en 2012, realizó una de las cuatro capacitaciones que se brindan a los mejores bartender de Costa Rica, en busca de encontrar al representante nacional que irá a la final global a competir en un crucero por el Mediterráneo.

Con ingredientes innovadores, que fusionan lo culinario al bar, algunos bartender de Costa Rica buscan competir en la final mundial del WorldClass 2013, que se llevará a cabo a bordo del crucero boutique Azamara Club Cruise- Azamara Journey, que zarpará en el mes de Julio, de Niza, hacia Monte Carlo, y que incluirá escalas en los destinos de St. Tropez e Ibiza, para culminar en Barcelona, donde estarán presentes solo los mejores del mundo, que logren cautivar al jurado, contando una historia detrás de sus bebidas.

Ricky Gómez visitó Costa Rica para capacitar a los bartender en nuevas tendencias, donde los ingredientes, la preparación y combinación de sabores se convirtieron en los principales protagonistas, destacando la influencia de los chef y su arte culinario para innovar en la mixología moderna de los cócteles.

Gómez explicó que el éxito se alcanza probando múltiples cosas, con frutas locales, especias e ingredientes que hagan un balance entre la bebida y la personalidad del bartender y que sean capaces de contar una historia detrás de esas novedades.

“En mi caso, cuando participé en el WorldClass 2012 quería que los jueces supieran quien era Yo, la competencia se desarrolló en cuatro días y al final, me preocupé por asegurarme utilizar ingredientes de dónde Yo vivo en Portland, con ingrediente de donde nací en New Orleans,

luego me inspire en películas que me gustan, en recuerdos de mi infancia, puedo decir que mi inspiración la relacioné con el balance en las bebidas. No es hacer tanto show, sino mas comunicación. Que un bartender haga reír a un juez, eso es muy bueno, es crear confianza, es educación y mucho conocimiento, todo en nuevas tendencias”, dijo Ricky.

Marcando la diferencia

Ricky recomienda poner la diferencia en lo propio, disfrutar lo que se hace y divertirse. El utiliza diversas máquinas como pistolas de humo, termostatos y otros utensilios innovadores para preparar sus cócteles.

“Me gusta hacer infusiones rápidas, por ejemplo con un tarro de crema batida, y poner un licor junto con otros ingredientes y sellarlo, agregar gas y así hacer que esto se mezcle en el licor. Igualmente, en lo personal por el resto de mi vida me encantaría tomar una margarita sencilla, pero para hacérsela al cliente la haría poniéndole un poco de personalidad”, comentó.

Las nuevas tendencias Ricky las compartió, como ideales para traer ingredientes de la cocina al bar, él señaló que le hubiera encantado tener tantas frutas que hay en Costa Rica para crear cócteles, con algunas técnicas avanzadas de ahumar ingredientes fusionados con herramientas divertidas.



Especial de Vajillas

Descubra los mejores aliados de los chef

Todos los detalles cuentan para la elección de la vajilla. La heterogeneidad de las formas, los colores, tamaños y diseños, así como las diversas calidades, es algo que queda supeditado al tipo de establecimiento. Pero mientras algunos restaurantes con un menú atrevido apuestan por una vajilla menos convencional, las cadenas hoteleras con servicios de banquetes deben preguntarse si le convendrá más algo tradicional, para un uso más intensivo o apuntarse a la innovación que apuesta por realzar el trabajo elaborado en cocina.





Especial de Vajillas

Con garantía de resistencia en la variedad

Una gama de productos innovadores, es lo que ofrece la marca Arcoroc, distribuida por Yamuni. Con líneas constituidas por versiones de distintos materiales y para diferentes conceptos, garantizando la existencia de un producto para cada necesidad. Arcoroc ofrece Zenix y Arc Internacional, las cuales apuestan a la innovación, con un nuevo material con propiedades ideales para el uso diario, y garantía de años contra desportillado, diseños inéditos color refinado (nacar), uso seguro en lavavajillas (probado con resistencia mayor a 2000 lavados industriales), acabado perfecto, alta resistencia a choques y al rayado (tres veces más que la porcelana).

Igualmente, la línea Opal es más de tres veces resistente a los golpes que otros materiales en el mercado, contra rayaduras de los cubiertos, 0% de porosidad, lo que brinda un 100% de protección contra las bacterias.

Se recomienda al cliente verificar que la calidad sea para uso institucional, así como invertir en marcas reconocidas para poder suplir faltantes por quebraduras y daños, sin necesidad de volver a adquirir otra vajilla.

Yamuni,

Teléfono: 2255-20-66

Para un alto tránsito

Prometen realzar más la comida, seguramente porque poseen una brillantez que la luce mejor; las hay redondas y ovaladas y en diferentes tamaños, según lo requerido. La porcelana de la vajilla de marca Oneida, tiene una absorción de agua menor a un 1%, lo cual permite que no se manche tan rápido como otras vajillas. Es de alto tránsito y se maneja la misma línea en stock, lo que permite las reposiciones. Es resistente y no se astilla fácilmente. De acuerdo con Fabricio Montero Gerente Comercial de la empresa Macro Comercial, esta vajilla es elegida por los chef del mundo, por el color blanco brillante de la porcelana.

También ofrecen las vajillas en policarbonato, en una amplia variedad de formas y en color blanco, azul y café, de la marca Cambro que garantiza por 5 años el producto. Esta línea se trabaja bajo pedido.

“Es importante que el cliente cuando compre una vajilla tome en cuenta la brillantez de la misma, así como la durabilidad y el stock que maneja la empresa comercializadora”, indica Fabricio.

Macro Comercial • Tel: (506)2293-6970





Especial de Vajillas

De lo tradicional a lo innovador

Buscar diferenciarse, es lo que debe tener en cuenta un cliente cuando adquiere las vajillas, recomienda Adrian Goldgewicht Gerente de la empresa Tips, quien asegura contar con 10 proveedores diversos de vajillas, para así brindar mayores opciones. El comenta que los platos de ala ancha y angostos destacan elegancia, de ahí que están trayendo variedades modernas, como de la marca San John, sin dejar de lado lo tradicional, (Arni) o como le llama el "las líneas de batalla", además de destacar que el color es muy importante en la presentación de un platillo, por lo que recomienda a los clientes comprar muestras para comparar los blancos, porque entre la variedad está la diferencia.

Arni reúne cinco tipos de colecciones 100% de porcelana en color blanco, que brinda una opción para cada necesidad: platos redondos, platones ovalados y platos para fruta, así como una amplia variedad para sopa, mientras que la línea cuadrada ofrece los Coupe como Bowls o bowls específicos para cereal.

Tips.

Teléfono: 2543 21 05

Herramientas gastronómicas para la creatividad

Steelite International es Porcelana Vitrificada, hecha en Inglaterra, enfocada en vender experiencias gastronómicas en diversas formas. Alejandrina Amador, supervisora de ventas de Atelier, explicó que Equipos Nieto distribuye la marca Steelite en más de 12 colecciones distintas, donde los diversos patrones, adicionan piezas nuevas en todos los catálogos y garantizan al sector hotelero una durabilidad en las vajillas hasta por 12 años, así como de la continuidad en las líneas.

"Es importante comentar que estas colecciones con el paso de los años no eliminan líneas, más bien adicionan piezas para agregar mayor creatividad en la mesa. Brindamos garantía de por vida contra picados y astillado en los bordes, como un compromiso de Steelite detrás de nosotros", indicó Alejandrina. Opciones innovadoras, con piezas diferenciadas para causar impresión en la presentación, a través de herramientas para la creatividad, también con alternativas de otros materiales para exteriores están disponibles.

Equipos Nieto

Tel: (506)2222-6555





Lugares de Trabajo Más Saludables



Lugares de Trabajo
Excepcionales



¿Sabías que a partir del **16 de abril** empieza a regir el nuevo Reglamento para Servicios de Alimentación del Ministerio de Salud?



El personal debe mantener una esmerada higiene personal, especialmente en el lavado de manos.

Para asegurar un correcto lavado de manos se describe el siguiente procedimiento:

- *Humedézcase las manos con agua.*
- ***Aplíquese suficiente jabón para que produzca bastante espuma.***
- *Frotarse y restregarse las manos y antebrazos por 20 segundos.*
- *Limpiarse las uñas con cepillo, el cual debe mantenerse en solución desinfectante.*
- *Enjuagarse hasta eliminar los residuos de jabón o espuma.*
- ***Secarse las manos con toalla desechable.***
- ***Aplicarse solución desinfectante.****

Para Kimberly-Clark su negocio es importante

Permita que expertos en higiene le asesoren y cumpla con el **nuevo Reglamento para Servicios de Alimentación del Ministerio de Salud.**

LA
Salud
ESTA EN TUS
MANOS

Más Información al (506) 2298-3183

Decreto del Ministerio de Salud. Publicado en la Gaceta el 16/10/2012, DRS-IC-403-12, Decreto ejecutivo No 37308-S, Artículo 62 Servicios Sanitarios.

©/* Marcas Registradas de Kimberly-Clark Worldwide, Inc. o de sus afiliados. © 2013 KCWW KCP-LAO

Kleenex[®] **Scott**[®]
BRAND BRAND



Especial de Vajillas

¡De lo básico a lo moderno!

Juan Carlos Jop, Gerente de ventas de la empresa Jopco, dice que ellos basan su estrategia en vender una vajilla de buena calidad, en un surtido amplio que va de lo básico a lo moderno, en porcelana blanca, resistente a los golpes, lo que respalda a la vajilla para evitar que se astillen y con precios sumamente atractivos.

Jopco dispone de vajillas C.A.C y aseguran que cuentan siempre con buen stock de producto, mantienen los mismos modelos de vajilla, en una línea definida, para que el cliente pueda reponer las piezas necesarias.

"Yo le recomiendo a los clientes ser selectivos cuando compran vajillas para sus negocios, que busquen una empresa que cuente con un stock permanente y que brinden facilidad en la entrega. Se debe tomar en cuenta la naturaleza del restaurante, sea bar, de banquete o a la carta, para la cantidad de pedido necesario", indicó Juan Carlos.

Jopco

Teléfono: 2215-35-45

De resistencia comercial

Julio Mata, Executive chef y Gerente de Mercado Latinoamericano de Hotel Supply Warehouse Inc, distribuidores de las vajillas Vertex de alta resistencia y de uso comercial, aconseja considerar al realizar una compra los colores, modelos y estilos, además destaca que para un chef siempre será más elegante, limpio y fácil de presentar un alimento si la vajilla es blanca, porque resalta los colores de los alimentos.

El tamaño y la forma de las mesas también influyen. "Sería poco elegante usar platos cuadrados en mesa redonda, o si la mesa es pequeña y los platos no caben". El estilo y nivel del restaurante es un factor importante a la hora de elegir la vajilla, porque depende de cuantos platos componen el menú y el orden de como serán servidos.

Un restaurante de nivel alto, usará un promedio de 9-10 diferentes platos o unidades por cliente atendido, uno de nivel tipo ejecutivo de negocios usará 6-7, mientras que una cafetería 5.

Hotel Supply Warehouse Inc.

Línea Gratis 1-800-931-0116

www.hotelrestaurantsupply.com



Oportunidades de ahorro a su alrededor.



Reconocido año tras año por su sobresaliente liderazgo, ITW Food Equipment Group a recibido el premio ENERGY STAR® Excelencia Sostenida en el Manejo de Energía. Desde refrigeradores hasta lavaplatos, nuestros 455 productos galardonados con el sello ENERGY STAR® pueden ayudarle a reducir sus factura de servicios públicos por cientos, sino miles de dólares por año. De hecho, la mayoría se pagan por sí solos en tan solo 24 meses.

Manténgase informado de productos nuevos y todas las formas y nuevas tecnologías que le pueden generar ahorro conectándose con nosotros por:



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



twitter.com/krindustrial



Los ahorros de costos se basan en el promedio de ahorros que figuran en la guía de ENERGY STAR para los restaurantes. El ahorro de energía real puede variar dependiendo del uso y otros factores.



T. (506) 2223-0111 | F. (506) 2222-2412
Ave12, Ca16-18. SJ, Costa Rica • www.kr.co.cr



euroalimentos

Visite nuestra sala de exhibición y disfrute de nuestros productos 100% italianos

Teléfono: 2215-2368 • Fax: 2215-6364 • e-mail: info@euroalimentoscr.com

Dirección: Escazú, del puente de Multiplaza 150 metros noroeste

www.euroalimentoscr.com



Especial de Vajillas

De tendencias y diseño

Front of the house (FOH), distribuido por Central Hotelera Fina (CHF), posee un súper esmalte blanco que no se desvanece o mancha con el uso de alto volumen de sus vajillas, quizás porque la porcelana está hecha de una receta de propiedad de una calidad grado comercial y reforzado con un porcentaje predominante de óxido de aluminio. Igualmente todas sus esquinas y los bordes están reforzados aún más resistentes con un chip de porcelana.

FOH ofrece 10 colecciones completas de vajillas, resistente a los golpes, al choque térmico, al congelador, microondas, horno y lavavajillas. Se ofrece diseños personalizados y calcas disponibles.

Paula Chaves, Gerente de ventas de CHF recomienda al ordenar la vajilla consultar la tabla de directrices básicas sobre las cantidades, multiplicar el número de escaños donde se muestra el factor pedido y ordenar la cantidad docena más cercana a la resultante. "Incluya en el inventario inicial elementos de uso inmediato y algunas piezas para copia de seguridad"

CHF Tel: (506) 2233-9925

Porcelana personalizada por el Gobierno de Costa Rica

Max Van der Laet, Gerente de Proyectos y manejo de Keith & Ramírez, dice que el borde ancho de una vajilla destacada elegancia y ayuda a que se resalte la comida, por lo que, se hace de suma importancia tomar alguna serie de consideraciones en cuenta al momento de adquirir una vajilla, como el grosor, la calidad y el tipo de color blanco.

Ellos ofrecen las vajillas de porcelana Homer Laughlin, las cuales son americanas, y cuentan con una garantía de cinco años contra picaduras, para que no se rayen, tampoco se pelan y no se astillan, se trabaja bajo pedido, con un stock permanente, son traídas desde Estados Unidos. Las hay en diversas formas, tamaños y diseños.

Homer Laughlin personaliza las vajillas a más de 1500 clientes al año, incluyendo el Gobierno de Costa Rica (con su escudo). Además se ofrecen diferentes marcas con opciones de distintas calidades, en materiales de melamina y policarbonato, en diversos colores, igualmente muy resistentes a las quebraduras y a los rayos.

Keith & Ramírez
Tel: (506) 2223-0111



Ponemos
Sabor
a tu día



Gran variedad de Salchichas:
**Desayuno, Italiana, Cheddar,
Ahumada, Chorizo Mexicano y más...**

Encuéntrelas en los principales supermercados del país,
o visite nuestra tienda en San Rafael de Alajuela.



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

LÍNEA INSTITUCIONAL HOTELES Y RESTAURANTES



Inspiración en cada platillo

Descubre las innovaciones:

- Resistente a golpes
- Resistencia térmica
- Resistente a rayaduras
- Diseño estético y funcional
- Alta higiene y seguridad

yamuni mayoreo

Tel. 2255-2066 | De Mc Donalds Sabana 200 mts. al este

www.yamuni.com



Especial de Vajillas

Melaminas certificadas con sello internacional

Ideales para exteriores, y con una opción diversa para ofrecer platillos mexicanos, japoneses, italianos, chinos e hindú, Thunder Group, es una marca de vajillas, distribuidas por Veromatic, en melamina no tóxica, que ofrece una garantía de respaldo al venir certificadas con el sello NSF, de la National Sanitary Foundation, que es de un alto estándar de higiene mundial, además de permitir el lavado en máquinas lavavajillas. Ofrece diversas formas, colores, tamaños y diseños ajustándose para cada negocio ya sea de food service, hoteles, casinos, institucionales, todo bajo pedido.

Bernal Alfaro, Director comercial de la empresa Veromatic, recomienda tomar en cuenta al comprar vajillas, revisar que posean certificaciones que las respalden, así como variedad en los diseños, diversidad de piezas y calidades similares.

Veromatic

Tel.: (506) 2443-1116

Un lienzo para el Chef

En platos de porcelana y artículos decorativos de la mesa hay miles de alternativas para convertir una deliciosa comida en un platillo espectacular. Los restaurantes deben tomar en cuenta el estilo del lugar y el tamaño de sus mesas para complementar la comida de la mejor manera con una excelente combinación de platos, cubiertos, vasos y accesorios. Lo más habitual son las elegantes vajillas blancas, pero esto no excluye la creatividad y las posibilidades de combinar formas y colores diferentes, opciones que la marca Rosenthal ha sabido desarrollar con el paso del tiempo, dando a los clientes una excelente primera impresión.

Porque los materiales deben ser atractivos y elegantes dependiendo del efecto que se quiera lograr, así que la vajilla a utilizar debe ser de una excelente calidad y funcionar como el lienzo que el Chef requiere para resaltar sus creaciones.

Hotel Xperts

Tel: (506) 2290-3737



Las aliadas de las vajillas

Las máquinas lavavajillas, además de brindar un gran ahorro en la reducción de personal, generan un buen resultado en el tiempo de lavado, pero es dependiendo del negocio, el diseño del sistema de lavado que debe buscarse. Tips le asesora y le ofrece dos diferentes máquinas lavaplatos, en las marcas Jackson (americana) o Sammic (española) y en diversa funcionalidad, Low o high temperature.

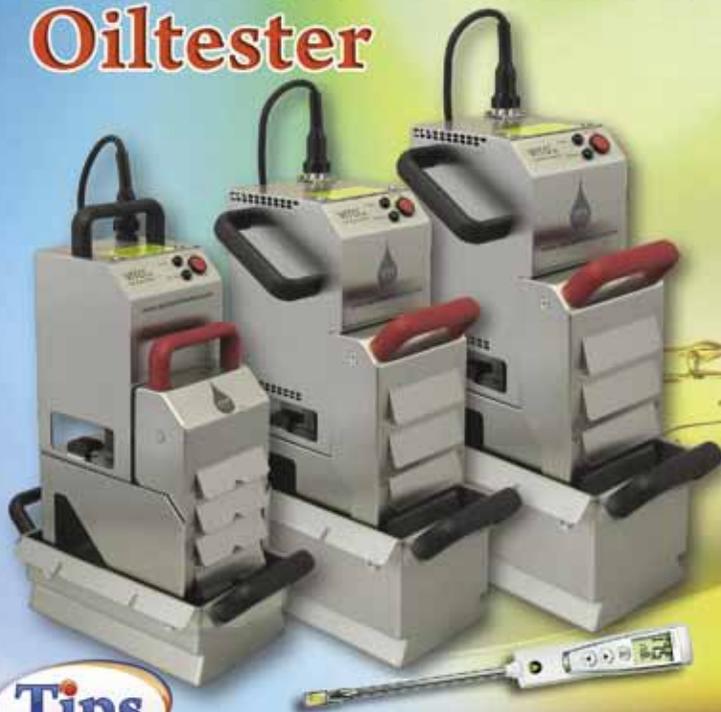
De acuerdo con Adrian Goldgewicht, Gerente General de Tips, algunas máquinas se han concentrado en el consumo de poca electricidad y agua, porque las han diseñado de manera que las bombas hagan lavados de una sola vez, como la máquina Jackson. Igualmente disponen de tres tipos de máquina, las que se instalan por debajo de la mesa, especialmente para locales pequeños, ahorran espacio, son relativamente rápidas y no ocupan campana de extracción. Las de capota, que necesitan hacer mesas especiales que se adapten al funcionamiento del sistema, se hace necesaria la campana de extracción para sacar el vapor, lava 54 racks por hora, es decir un plato por minuto.

También ofrecen las de banda, las cuales tienen más estaciones de lavado, estas necesitan extracción directa con un ducto para entrada y salida y lavan 24 racks por hora, es decir un rack cada 15 segundos.



Tips • Tel: (506)2543-2105

Sistema de filtración Oiltester



El Sistema de filtración VITO puede utilizarse en CUALQUIER tipo de freidora y de CUALQUIER marca.

VITO
oil filter system

- Reducción de aceite hasta un 50%.
- Mejora la calidad y el sabor de los productos fritos.
- De uso fácil y seguro, con ahorro de tiempo y trabajo.
- Reducción de costes para el aceite desechable.
- Más seguridad por cuanto no hay contacto con aceite caliente durante la filtración.
- Reducción de costes de energía por menos sedimentación en tubos de calentamiento.

VITO 30:
Poder de filtración: 30 lt/ min.

VITO 50:
Poder de filtración: 50 lt/ min.

VITO 80:
Poder de filtración: 95 lt/ min.

Le ofrecemos en sus compras hasta **12** meses de garantía.
Con su tarjeta TIPS-CREDIX*
*Aplicar restricciones
*Depende a aprobación de crédito.

Tips

Hoteles • Gastronomía • Hogar

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

www.tipscr.com



EXPHORE

EXPO-HOTELES Y RESTAURANTES



Más de 160 empresas exponiendo productos y servicios para el sector de gastronomía, hospitalidad y afines.

**Martes 18 al Jueves 20
de Junio 2013** Visítenos en



Centro de Eventos
PEDREGAL

Adquiera su entrada gratis:

Antes del 9 de Junio en www.exphore.com

El precio de la entrada en la feria será de \$7

Horario 11:00 a.m. a 8:00 p.m.

www.exphore.com



/Exphore

Organiza:

Apetito
La revista para hoteles y restaurantes

Contáctenos: Tel.: (506)2231-6722 ext144 | revistaapetito@ekaconsultores.com

Expositores

Confirmados al 03 de Abril

		ARTICA	Art Ball	Belca FOODSERVICE	Britt	SANCHEZ	AJINOMOTO
A.B.C.	HIGIENETEC ESTRATEGIA DE INGENIERIA PROGRAMADA	Ciamesa	COMPROIM COMERCIALIZADORA DE PRODUCTOS IMPORTADOS	CULINARY TRAINER SCHOOL CTS Escuela de Capacitación y Certificación de Chefs	Delika by Gourmetsimpsons	espresso DISTRIBUIDORA	DIPO DISTRIBUIDORA PEDRO OLLER S.A.
ARMAY SDJ		AB	Fontana	GLOBAL PARTNERS	GRUPO IFRS Institución de Fines, Reservas y Retiros	HELVEX garantía de calidad	SPANISH ROYAL TEAK The Teak Foundation
Dos Pinos ...siempre con algo mejor.	ELECTROFRIO Siempre aspirando siempre más respeto	KEITH & RAMIREZ Industrial	Kimberly-Clark PROFESSIONAL	MACRO PAPER DESIGNER	VIJUSA	multirep	GoodLife The Sun, Beauty and Health
IEG Software	JOPCO SOLUCIONES INTEGRADAS Y SISTEMAS	PIPASA	sanitisu	REFRIGERACIÓN OMEGA Tecnología Mundial Con Talento Local	OJEDA CENTROAMERICA	SCA Cure of Life	
NA LAKALÚ Ideas + Conceptos	Nestlé PROFESSIONAL	SG SISTEMAS	Tips Hotelería - Gastronomía - Hogar	Veromatic	yamuni Desde 1901	ROYAL FOOD SERVICE	TC TRANSCOMERCIAL DEL CARIBE
Sinertech Innovación para Hoteles y Restaurantes	Soluciones Integrales	ARCEPER 天德貿易公司 Productos Orientales	IBERICO	Los Mieleros	THE HOTELXPERTS.COM We make great hotels greater	SIWO	Rapi Gas.
HOME & HOTEL Sera y Ducha CASA, COCINA, HOTELES Y SPA	ASOCIACION INTERNACIONAL DE HOTELEROS	TINTA TONER	Splenda Productos para Hoteles	San-Son EQUIPOS PARA GANAR ENERGIA	LAZARO Tubos, Bombas, Tanques, Bombarderos, Ventiladores y Motores y Pines y Alternadores	florex	DISTRIBUIDORA ISLENA
GRUPO PHOENIX	Tropical bed & bath	IMESA SISTEMAS	Provehotel Artículos para Hoteles	capresso	Compañía Nacional de Chocolates	Malavari	Clea&Plae Kitchen accessories
Safat	Javaliq COFFEE	FESTAY CARNAVAL	PLASTIMEX S.A. Cables • Ventanas • Cables	CIS CUSTOMER INTERACTION SYSTEMS	Tical	BADIA	CERCAFE CERCOLECAFFÉS
cemaco	Bio Bioproyectos Costa Rica Producto Biológico Ambiental	LUXOR elephant, marfil	Serta "WE MAKE THE WORLD'S BEST MATTRESSES"	cek	ACUA LOGICA www.acualogica.com	FAS FABRICA DEL SABOR	CAFE Valley 100% Cofee Bean
PROVIASA Señalando el camino más seguro	TeaLand gourmet tea LA VERDADERA EXPERIENCIA DEL TÉ	IGLOO	elvation	Importadora Continental	SUN BAY CO. STYLE	Pollo Rey	JINCA FOODS
I: N INTERNATIONAL HOUSEWARES ASSOCIATION The Home Authority	La Yema Dorada	ACERO TOTAL		THE HOTELXPERTS.COM We make great hotels greater	Ferva ciel norte	frigattech	TOTAL PARTS La solución en una sola pieza
KARCHER Equipos de Limpieza	ALQUILERES 2000		UNIVERSIDAD DE ALIMENTOS	AGIRRE	MATRA Rental	CERTIFIED ANGUS BEEF BRAND	costaricabeauty.com
scf SOUTHERN CHAMPION TRAY, LP		international home +housewares show 2014 march 15-18 chicago-usa	CVG ALUNASA	ALPISTE CORPORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE ITALIA A SU MARCA	GTW Identificación y Seguimiento a Clientes	Grupo CICADEX	Altamira

Actividades **EXPHORE** EXPO-HOTELES Y RESTAURANTES



Con arte y técnica en la preparación del café

Reto Barista

El Reto Barista es una iniciativa que tiene como fin promover el trabajo de los baristas, su creatividad y el uso de café de calidad.

Horario: Todos los días de la feria, de 11 a 7.

Vea el calendario completo en www.exphore.com/reto-barista

Patrocinan

ELECTROFRIO



**Organiza en
Conjunto con
EXPHORE**



Premio XHR. Diseño de Hoteles

Es el premio al diseño en hoteles, este año, en su tercera edición, se premiará el diseño de un Front Desk de hotel. Los dos finalistas de el concurso construirán los Front Desk en EXPHORE y se podrán ver en vivo en el evento.

Horario: todos los días de 10 a 8.

Ver detalles en: www.exphore.com/premio-xhr/

Colaborador Organiza en Conjunto con EXPHORE



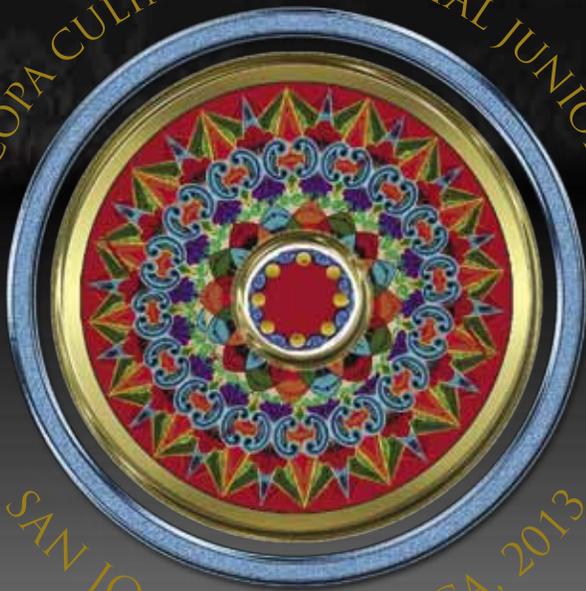
Concurso de Ama de Llaves

El objetivo del concurso es estimular la figura profesional del Ama de llaves (Gobernanta) dentro de la industria hotelera. Horario: Martes 18 de Junio a las 2 p.m. en EXPHORE. Ver detalles en: www.exphore.com/ama-de-llaves

**Organiza en
Conjunto con
EXPHORE**



COPA CULINARIA MUNDIAL JUNIOR



SAN JOSÉ, COSTA RICA, 2013

COPA CULINARIA MUNDIAL JUNIOR 2013

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

¿Dónde y cuándo?

La Copa Culinaria Mundial Junior se realizará en Exphore, en las instalaciones de Eventos Pedregal, del martes 18 al jueves 20 de junio del 2013, y será el escenario para la segunda Copa Culinaria Regional que se realiza en Costa Rica.

Países

Alemania, Finlandia, España, Canadá, Estados Unidos, Cuba, México, Guatemala, El Salvador, Honduras, Colombia, Venezuela, Ecuador, Perú, Argentina y el país anfitrión Costa Rica.

Adquiera su entrada

Para profesionales del sector: www.exphore.com/registro
Público general: www.exphore.com/entradas/
En la Feria: \$7

Más información:

www.copaculinaria.com

Patrocina:



Compañía Nacional de Chocolates



Organiza:

EXPHORE
EXPO-HOTELES Y RESTAURANTES

Apetito
La revista para hoteles y restaurantes



Asociación
Nacional
de Chef
Costa Rica
ANCH



Charlas y Demostración de Productos en

Charlas de 30 minutos en EXPHORE
Martes 18, Miércoles 19 y Jueves 20 de Junio.
Centro Eventos Pedregal, Costa Rica

EXPHORE
EXPO-HOTELES Y RESTAURANTES

	Hora Inicio	Hora Finalización	Empresa	Nombre de la actividad
         	MARTES			
	11:30 a.m	12:00 m.d	ICAFFE	Métodos de preparación de Café
	1:30 p.m	2:00 p.m	Hoopnosis Costa Rica	El Ula Ula como opción de entretenimiento para Hoteles y Restaurantes
	2:30 p.m.	3:00 p.m	ICAFFE	Métodos de preparación de Café
	3:30 p.m	4:00 p.m	Tea Land	Introducción al mundo del té
	4:30 p.m	5:00 p.m	DELIKA	Hormel Foods: Visión e innovación en beneficio del consumidor
	5:30 p.m	6:00 p.m	Imesa Sistemas	"IMESA SISTEMAS: Soluciones Integrales"
	7:00 p.m	7:45 p.m	Total Parts	Charla de Refrigeración
	MIÉRCOLES			
	11:30 a.m	12:00 m.d	ICAFFE	Métodos de preparación de Café
1:30 p.m	2:00 p.m	Tea Land	Introducción al mundo del té	
2:30 p.m	3:00 p.m	ICAFFE	Métodos de preparación de Café	
3:30 p.m	4:00 p.m	DELIKA	CERTIFIED ANGUS BEEF	
4:30 p.m	5:00 p.m	CIS Tecnología	E-commerce, su tienda en línea 24/7	
5:30 p.m	6:00 p.m	HIGIENETEC	"Habitaciones hipoalérgicas para sus huéspedes"	
6:30 p.m	7:00 p.m	Clea & Plae	Food Safety y Sistemas de dispensación	
JUEVES				
11:30 a.m	12:00 m.d	ICAFFE	Métodos de preparación de Café	
12:30 m.d	1:00 p.m	Hoopnosis Costa Rica	El Ula Ula como opción de entretenimiento para Hoteles y Restaurantes	
1:30 p.m	2:00 p.m	Tea Land	Introducción al mundo del té	
2:30 p.m	3:00 p.m	ICAFFE	Métodos de preparación de Café	
3:30 p.m	4:00 p.m	DELIKA	El Arte del Queso	
4:30 p.m	5:00 p.m	Capresso	Charla "Capresso"	
5:30 p.m	6:00 p.m	NESTLÉ	Nestle (Sopas y sus ventajas de uso)	



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:

EKA
LA REVISTA EMPRESARIAL

Visitenos en:

I
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 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

Escoja su equipo

- Aumente el registro de elegibles
- Entre en contacto personal con el talento disponible
- Seleccione
- Promueva a su empresa como empleador de preferencia
- Ofrezca charlas
- Participe en el premio "Empleador de preferencia".
- Forme parte de nuestra comunidad durante los 365 días del año.

Reserve su stand

Sergio Murillo • sergio.murillo@eka.net
Tel.: 2231-6722 ext 143 • Cel: 7014-3610

Mariela Smith • mariela@ekaconsultores.com
Tel.: 2231-6722 ext 150 • Cel: 6026-5683

Organizan:

EKA
LA REVISTA EMPRESARIAL

HR Global
LA INVESTIGACIÓN Y CONSULTORÍA EN RECURSOS HUMANOS

Copatrocinada:

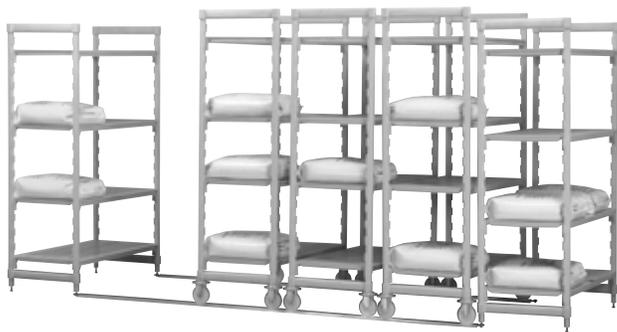
**cultura
juventud**

6 al 8 de Septiembre 2013
Antigua Aduana

USTED + CAMBRO
= **MÁS ESPACIO**



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



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

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

