

Apetito

La revista de restaurantes

“El éxito nos obligó a crecer”

Felipe Solano,
propietario de Andiamo La

 /Revista Apetito



- 26. Contacto con la naturaleza, esencia del Silencio Lodge
- 30. Especial de limpieza
- 48. Vinos israelíes, de la tradición a la innovación

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

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



EXPHORE

EXPO-HOTELES Y RESTAURANTES

Adquiera su
Entrada

Adquiera su entrada en
www.exphore.com

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

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

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

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

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

Organiza:

Apetito
La revista para hoteles y restaurantes

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

Una producción de EKA
Consultores Internacional

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



/Exphore

EL RON #1 DEL MUNDO



BACARDÍ



FB.COM/BACARDICR

El abuso del licor es nocivo para la salud. S/CP-327-07-13



Karl Hempel
karl@ekaconsultores.com

La magia de los detalles...

En la cadena de valor, cualquier eslabón, por pequeño que pudiera ser, es sin duda, altamente importante.

Con esto, para "aterrizarlo" mejor, diríamos que uno de los eslabones más importantes entre el restaurante y el proveedor es el personal de atención, llámese salonero, mozo, o encargados de servicio al cliente. Importante, porque es quien decide, entre todas las marcas, por ejemplo, de vinos, cuál ofrecerle al cliente, y es el emisario que hará posible o no que ese cliente regrese de nuevo.

Por lo tanto, siempre ha de valer la pena cualquier esfuerzo en capacitación que se haga, pero siempre pensando en la recompra.

¿Y por qué la recompra? Muy fácil... Al negocio cualquiera puede entrar y comprarnos, pero el arte está en lograr que nuestro cliente no olvide el camino, y que se vaya pensando en volver. No hay secretos, aquí cada detalle cuenta.

¡Espero que disfruten esta edición y quedo a la espera de sus comentarios!

Karl Hempel
Director

Contenido

8. cartas

Aperitivos

- 10. Promoviendo hoteles y restaurantes con facebook
- 12. De agave azul
En un ambiente muy cultural
- 13. Más allá de servir una taza
- 14. Italianas fortificadas
- 15. Dos culturas gastronómicas bajo un mismo techo
- 16. Consumo moderado de grandes beneficios
- 17. Una fusión de sabores a lo gourmet
- 18. Mucho más que pizzas
El mejor restaurante italiano de Costa Rica
- 19. Energizante al natural
- 20. Vino magnolia grove llega al a lof
Muy peruanos y culturales
- 22. En un muy íntimo escenario gastronómico
Muy tecnológica

Hotelería

- 26. Contacto total con la naturaleza, esencia del Silencio Lodge

Gastronomía

- 28. La constancia los posicionó y el éxito los obligó a crecer.
Andiamo La.

30. Especial de limpieza

Expo vino

- 48. Vinos israelíes, de la tradición a la innovación
- 49. Una botella con cuatro variedades de uva
Apostando por los biodinámicos

Compras

- 50. Californianos deleitan el paladar
- 51. Enfocados en promover centro histórico de San José

*Somos Socios en el
Éxito de su Negocio...*

Belca

FOODSERVICE

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

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



Una empresa
del Grupo



Milagro Arias
milagro@ekaconsultores.com

Hablemos de fidelidad

Vincularse hacia algo ¿eso es fidelidad? Estar satisfechos ¿basta para ser fiel? La constancia, la frecuencia, la calidad y funcionalidad de ese algo, llámese marca, servicio, lugar, persona, es lo que siempre pensé como factores indispensables para la fidelidad.

Ahora bien, siendo más realista y analizando situaciones estoy segura que cuando se pierde alguno de esos factores nos volvemos infieles, más cuando se pierde "el buen sabor" de algo que siempre hemos probado.

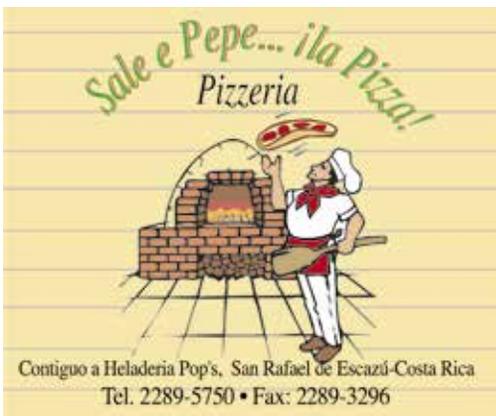
Yo en lo personal, me declaro fiel hacia algunos lugares que visito desde hace más de 20 años, y hasta de algunas marcas que mantienen la esencia de lo que ofrecen; en el caso de los restaurantes de ese sabor único de algunos platillos.

Sin embargo, reconozco que en ciertas ocasiones he cambiado de lugares y de marcas, por esas alternativas novedosas que han llegado especialmente a sorprender a los cinco sentidos, obligando a caer en la tentación de cambiar, o porque eso a lo que estoy acostumbrada ya no es lo mismo.

Precisamente cuando esto sucede analizo ¿qué puede más? ¿la esencia o el cambio? Estoy segura que si me ponen a escoger me quedo con los dos, pero en uno. Es decir, con algo renovado pero que mantenga su esencia.

En esta edición visité diversos lugares gastronómicos interesantes, y me convencí que cada uno es de esos que obligan a regresar, y pienso que es muy difícil si me ponen a escoger por uno solo, en ese caso, sería completamente infiel a todos.

Y es que, la competencia es fuerte, nada nuevo para este gremio, así que póngase atento y piense en si llegó el momento de renovarse para que no le roben sus clientes. La oferta es amplia. Y la puerta hacia la infidelidad siempre está abierta. No lo olvide.



presidente

Karl Hempel Nanne
karl.hempel@eka.net

directora general

Michelle Goddard
michelle.goddard@eka.net

editora

Milagro Arias
milagro@ekaconsultores.com

asesor comercial

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

directora arte

Nuria Mesalles J.
nuria.mesalles@eka.net

diseño y diagramación

Irania Salazar Solís
Daniel Piedra Brenes

directora eventos

Carolina Martén
carolina.marten@eka.net

circulación

Andrea Moodie ext. 152
suscripciones@eka.net

Colaboradores

Alejandra Monge
Isabella Mesalles Baker

Foto de Portada

Daniel Piedra Brenes

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



Britt

La mejor opción para limpiar su máquina de café



- ▶ **Detergentes** de grado alimenticio diseñados para máquinas de Espresso y café en general, sin olor ni sabor residual.
- ▶ **Alargan la vida** de los equipos de preparación de café.
- ▶ **PRESENTACIONES:**
 - ★ **Eco Cleaner 400 g** especial para máquinas de espresso y de café.
 - ★ **Eco Jetsan 1 litro** para unidades de cappuccino.
 - ★ **Blister de 10 pastillas** para máquinas super automáticas.

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


Delika[®]
by Gourmet Imports

“Tasting the good life”

VOLPI
THE TASTE OF ITALY SINCE 1902

variedad reconocida

Rotola

Salami
auténtico
sabor Italiano



Prosciutto
calidad importada



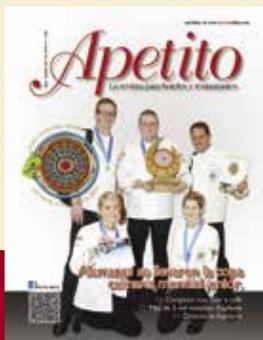
Llámenos al 2239-1019 • servicioalcliente@delika.cr •  /delikacr • www.delika.cr

www.apetitoenlinea.com / Agosto - Setiembre 2013 7

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



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



 **Cartas**

Menú libre de gluten

En esta oportunidad les escribo para compartirle la información del Restaurante del Hotel Cuna del Ángel (cerca del área de Domatical), donde se ha implementado el menú a la carta estilo gourmet 100% libre de gluten, además se creó una finca completa donde se cultiva de forma orgánica, tenemos tilapias, colmenas, cabras, etc. Productos que son utilizados en la elaboración de los platillos.

Lo más importante, es que durante 9 meses el propietario del Hotel, Tom Nagel y su equipo desde el Chef hasta el capataz de la finca, se han dedicado a renovar la filosofía de su restaurante, teniendo como objetivo crear un menú variado, libre de gluten y con una calidad extraordinaria, tanto que los comensales sin restricción lo consuman sin notar la diferencia, mediante un proceso de modificar todas las recetas, realizar pruebas, se han buscado proveedores certificados e inclusive el menú de los colaboradores se hizo libre de gluten para evitar la contaminación durante los procesos de manipulación de los alimentos.

Hellen Campos
The Real Service

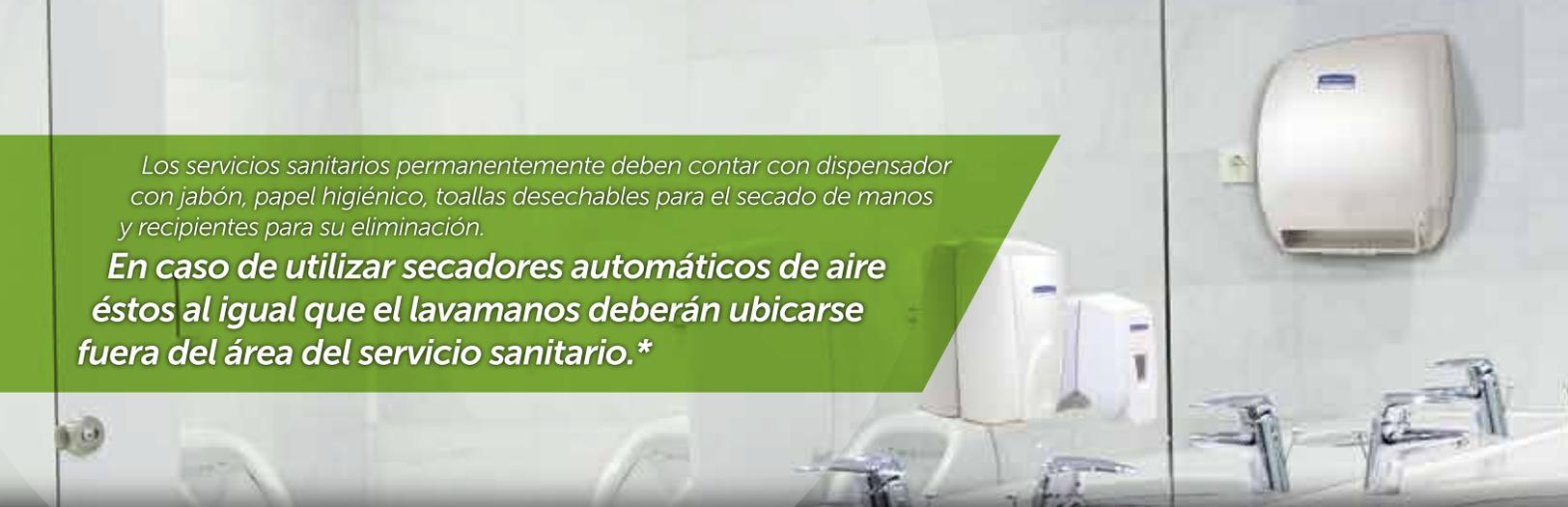
Encuentre ejemplares de **Apetito** en
nuestros puntos de distribución

6,663 personas han
leído esta edición digital
en www.apetitoenlinea.com

Suscríbase

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





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.*



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.***



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

La diferencia entre un lugar de trabajo y uno excepcional es **Kimberly-Clark Professional***

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

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



Lugares de Trabajo
Excepcionales*



Grupo en Facebook hace temblar a restauranteros

Por: Nuria Mesalles

Hace poco se creó un grupo de facebook, donde más de 2,500 comensales se dedican a compartir experiencias gastronómicas: "Restaurantes en Costa Rica - Recomiende un Restaurante".

El perfil de los miembros de este grupo es de personas cultas, de buen paladar y excelente pluma, que se dedican a recomendar, criticar, comparar y describir los restaurantes que visitan y los platillos que prueban.

Alvaro Gómez y Dennis Aguiluz son los creadores de esta iniciativa, ellos administran la página y se encargan que no hayan abusos, tanto de restauranteros que quieran anunciarse como de usuarios que usen un lenguaje inapropiado.

"Las críticas negativas son respetuosas, pues nuestro ánimo es construir positivamente y que los restaurantes puedan tomarlas con ánimo de mejorar", así describen su filosofía.

De vez en cuando aparecen propietarios de restaurantes defendiendo su negocio, o simplemente posteando alguna foto de su comida, arriesgándose de esta manera a que su negocio sea "criticado", o al contrario que reciba comentarios favorables.

"Han recomendado tanto el Restaurante Mediterráneo en Escazú, que creo que voy a ir a conocerlo, eso sí, jamás iría a conocer el Restaurante X, por los comentarios se ve que es malísimo", comentó un amigo mío en una reunión, refiriéndose a los comentarios que leyó en el grupo.

Ahora más que nunca, con el poder de las redes sociales, es importantísimo que los restaurantes dejen una excelente impresión. Aunque dicen que 'el que nada debe, nada teme', ¿Usted que opina?

Envíenos sus comentarios a:

revistaapetito@ekaconsultores.com



Dennis Aguiluz > Restaurantes en Costa Rica - Recomiende un restaurante

Ya somos 2.400. Bienvenidos todos los y las nuevas a este grupo, que vienen a hablar de comidas y restaurantes. Van a encontrar un sinfín de recomendaciones (algunas no tan buenas, pero por lo general sí lo son, por dicha), podrán participar con comentarios, críticas positivas o negativas, pero constructivas, todas respetuosas. Encontrarán puntos de vista contrarios, incluso tertulias de fin de semana (hoy iniciamos una a media noche), chats por tópicos, etc., todo sobre temas de interés alrededor de nuestras experiencias culinarias. Los restauranteros son bienvenidos, para escuchar lo que decimos los comensales, no se puede hacer publicidad directa (colgar anuncios), eso sí, pueden participar como chefs y como comensales en todos los interlocutorios. Pueden de vez en cuando (OCASIONALMENTE) subir UNA (1) foto de un platillo nuevo o especial (discretamente), para que la gente comente sobre el mismo. Si les atacan, deben saber contestar, nada agresivo. De los comensales NO aceptamos insultos y palabras fuera de TONO. En fin es una página sobre experiencias gastronómicas, todo un mundo de entretenimiento. Buen apetito!!! P.s. En la medida de lo posible, recomendamos subir fotos, links y direcciones de los lugares visitados.

Me gusta · Comentar · Hace 3 horas cerca de San José ·



Promoviendo hoteles y restaurantes en Facebook

Facebook es la red social más popular en Costa Rica y América Latina. El amplio alcance que tiene es una gran oportunidad para todo tipo de empresa, en especial para las del sector hotelero y gastronómico.

Esteban Vallejo Ramírez, consultor en mercadeo digital, conferencista y especialista en tendencias del mercado tecnológico recomienda fijar metas y definir un plan de mercadeo para Facebook, ya que se hace importante determinar cuáles son los objetivos que desea obtener.

Dedique tiempo a generar contenido de calidad. Una hora al día es suficiente para generar contenido (imágenes, fotos, textos) que ayuden a los clientes a conocer su negocio. Las recomendaciones ("shares" y "likes") gratuitas que puede conseguir de los usuarios en Facebook son invaluableles.

Invierta en publicidad. La forma más efectiva de dar a conocer su marca o negocio a través de Facebook, es mediante la publicidad. La inversión mínima con la que puede realizar pauta publicitaria en Facebook es de \$1 por día, por lo que un presupuesto limitado no es una excusa. La publicidad en Facebook le permite llegar a cientos de usuarios que no conocen su marca, aumentar los fans de su página y obtener un alcance mayor a los medios tradicionales con un costo mucho menor.

Analice las métricas. Facebook ofrece cientos de datos sobre los usuarios que pueden ser muy valiosos para su negocio. Conozca quienes son los usuarios que más siguen a su marca en Facebook, cuál es su edad, sexo, ubicación geográfica y con qué frecuencia lo visitan. En especial, conozca cual es el retorno de su inversión y si está cumpliendo con las metas deseadas para su negocio en las redes sociales.

Atienda las consultas de los usuarios. Ya sea una pregunta, un comentario o una queja, dele la importancia que merece, responda tan pronto le sea posible de manera clara y directa. Facebook se ha convertido en el canal de servicio al cliente más importante en Internet, incluso siendo más relevante para algunos negocios que una línea telefónica o el correo electrónico. Una queja atendida de forma correcta en Facebook puede atraer nuevos clientes y convertirse en una oportunidad para su negocio.

Contacto: esteban@doer.cr

De la inspiración a la gestión:
**Nuevas tendencias
 en RRHH**

GAN 10
gente
 El congreso Internacional de RRHH

**Martes 12 y
 Miércoles 13 de Noviembre**

Real Intercontinental Hotel & Club Tower,
 Costa Rica

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

JOPCO®

ARTÍCULOS
 PARA HOTELES Y
 RESTAURANTES

www.jopco.net



winco™

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

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



POLYWOOD DE TRAMONTINA

Cuchillos de madera tratada que:

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

Además:

- Son resistentes a altas temperaturas
- 5 años de garantía

PREGUNTE POR NUESTRA
 LÍNEA COMPLETA DE CUCHILLOS

Solución Completa

TRAMONTINA

Línea Institucional
 Hoteles
 y Restaurantes

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

yamuni mayoreo

ofernandez@yamuni.com • www.yamuni.com

**SOLUCIONES
 A LA MEDIDA**

REFRIGERACIÓN

OMEGA

Refrigeración Omega es una empresa especializada en equipamiento para su negocio, fabricante de equipo de refrigeración, cocción, muebles en acero inoxidable, cuartos de frío y panelería.

Nos especializamos en desarrollar proyectos con asesoría técnica personalizada y diseños a la medida a solicitud del cliente.

Además contamos con el Sistema **Strad** que monitorea el desempeño de sus equipos para el mejor manejo de sus productos y de su almacenamiento, al controlar la temperatura, la humedad relativa y los picos de voltaje.



Visítenos en cualquiera de nuestras sucursales:

- **Oficinas Centrales**
 Piedradas de Santa Ana
 Teléfono: (506) 2282-9086
 Fax: (506) 2282-7770
- **Alajuela**
 25 m oeste de Arpe
 Teléfono: (506) 2430-7110
 Fax: (506) 2430-7113
- **Santa Ana**
 Brasil de Santa Ana
 Teléfono: (506) 2203-3191
 Fax: (506) 2203-0506
- **San José**
 Av. 10, 100 este de La Castellana
 Teléfono: (506) 2248-3505
 Fax: (506) 2233-5855



refrigeracionomega



info@refrigeracionomega.com



www.refrigeracionomega.com



aperitivos

De agave azul

El tequila Aha Toro tiene una especialidad: es de agave azul al cien por ciento, y especial para cada paladar, el blanco (para quienes prefieren los destilados claros), reposado (para tomadores de whisky o ron de menos de 12 años) o el añejo para los bebedores de licor de más de 12 años.

La botella es de vidrio soplado hecho a mano y la tapa de plomo y plata unificada. Alpiste lo distribuye en Costa Rica en los principales restaurantes y bares, y están incurriendo en el Dutty Free.

El proceso que tiene este tequila es muy interesante, por la altura donde se cultiva el agave, el cual cumple hasta 10 años en su proceso de crecimiento y lo destilan a la antigua usanza, utilizando un sistema abierto y no cerrado como lo hacen muchas otras marcas.

Ricardo Vega, Gerente Regional para Centroamérica de Aha Toro, explicó que cada botella aporta una buena rentabilidad a un bar o restaurante, porque de ahí salen hasta 17 tragos, sirviendo onza y media por shot que es el promedio a utilizarse en tequilas.

Ricardo constantemente visita Costa Rica a través de Alpiste y está capacitando a los clientes, para compartir sobre la cultura del tequila y la importancia de cómo degustarlo, recomendarlo y realizar un buen maridaje.

Aha Toro está presente en 15 países del mundo, principalmente en Estados Unidos, Japón y Rusia; en



Pietro Poma, Gerente General Alpiste, junto con Ricardo Vega Gerente regional para Centroamérica de Aha Toro y Diengo Chou, Gerente Comercial de Alpiste

Centroamérica tiene presencia en Costa Rica desde el mes de Diciembre, así como en Guatemala y el Salvador. Se ofrece en tres presentaciones de 50ml, 375 y 750ml, todos con 40° de alcohol.

“Recordemos que el tequila se debe recomendar de acuerdo al paladar”, señaló Vega.



Alpiste • Teléfono: (506) 2215-3300

Sorprenden con buen gusto y tamaño

Lorenzo's Italian Steakhouse está de apertura en Plaza Istkatzú, bajo el concepto del restaurante Delmonico ubicado en las Vegas, California, caracterizado por ofrecer una oferta interesante en carnes seleccionadas importadas y de gran tamaño.

Aquí todos los ingredientes de la cocina son importados por el propio restaurante, al igual que los vinos, en su mayoría italianos, aunque exceptuando los vegetales, los cuales se buscan frescos.

Las pastas son hechas “en casa”, para marcar la diferencia y elaboran los platillos con ingredientes muy al natural.

En este restaurante destacan las chuletas de ternera, estas parecen ser de cerdo, sin embargo, son más gruesas y grandes. Además, el menú reúne muchos platos con carne real de cangrejo, y cortes de buen tamaño en lo que respecta a la res.

Iniciaron ofreciendo música de diferentes géneros suaves como Miriam Jarquín, Hector Murillo, Humberto Vargas, Latinadas Jazz Trío y Vértice Jazz Trío; en un ambiente muy cultural, relajante y lleno de buen gusto y decoración. Ellos aseguran diferenciarse de la competencia por contar con gran conocimiento en carnes, ya que el propietario está ligado a una familia dedicada al negocio de producción de la carne, quien asegura realizó una inversión que no ha logrado cuantificar, con el objetivo de crear un ambiente donde los productos alimenticios destaquen por su tamaño y buen gusto. Además apuestan por cre-

cer con más restaurantes bajo el mismo concepto. ¿Cómo logran dar con el sabor buscado? Un chef estadounidense está capacitando al chef de Lorenzo's, Paulo Zuñiga, para así lograr ese estilo internacional.



Lorenzo's Italian Steakhouse
Teléfono: (506) 2588-1314



Más allá de servir una taza

Marcela Solano Zuñiga es barista de la cafetería Aromas de la Universidad Earth, lugar donde se atiende a un promedio de 400 estudiantes diarios, y si le sumamos los invitados nacionales e internacionales que llegan a este centro educativo constantemente, entenderíamos por qué esta profesional en el café se exige a sí misma mucho perfeccionismo al momento de servir un café.

Esta barista se caracteriza por ser sumamente detallista, ya que considera el servir el café como un compromiso, porque reconoce que las personas pagan por algo que quieren y solamente por eso “debe dárseles lo mejor, desde la preparación hasta el servicio”.

Marcela disfruta con mucha pasión el preparar arte latte en el capuccino, quizás porque ella se distingue por su creatividad en técnicas de trazos. Esta participante del reto barista, decidió inscribirse para medir su nivel de competencia, consigo misma. “Quería saber si lo que hago, lo hago bien”, comentó.

Ella apuesta por la capacitación, por especializarse en algún momento de su vida en catación, en tueste y en lograr más conocimiento de su pasión: el café.



“Algún día quiero tener mi propia cafetería y especializarme por satisfacer los tan variados gustos, porque el servir un café es un compromiso total, de un esfuerzo que viene detrás y el barista es quien cierra un ciclo y no se debería limitarse al solo hecho de servir una taza”. Marcela Solano, barista de la cafetería Aromas de la Universidad Earth.

TENGA EL CONTROL TOTAL DE SU NEGOCIO

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

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

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



La CS700 disipa la complejidad y alto mantenimiento de los sistemas hidráulicos que energizan las barredoras-restregadoras convencionales. Se han eliminado los grandes tanques, filtros y enfriadores de aceite hidráulicos así como 98% de las mangueras, bombas, motores y válvulas hidráulicas propensas a tener fugas.

¡Muy tecnológica!

La barredora y restregadora CS700 realiza funciones simultáneas de barrer, limpiar, restregar y secar los pisos de 56 mil m2, del Centro de Distribución de Walmart, de una manera tecnológica, eléctrica e inteligente y con gran capacidad para recoger y eliminar: vidrio, plástico, harina, grasa y aceite, entre otros desechos.

Es de la marca Nilfisk, distribuida en Costa Rica por la empresa Keith & Ramírez y es la primera que existe en el país y en Centroamérica, tiene un peso de dos toneladas y media y por ser eléctrica coopera con el medio ambiente.

La necesidad del CEDI de Walmart requería de esta máquina limpiadora, la cual únicamente necesita de un operario para funcionar. Es cien por ciento productiva y ahorradora en mano de obra, ya que solo necesita de un operario para manipularla y con un botón realiza por sí sola la limpieza total.

La batería permite un uso continuo de 4-5 horas y se necesita de 8 para realizar la carga; sin embargo en el CEDI la necesitan para limpiar dos veces al día, en turnos diferentes de trabajo, y ella tiene la capacidad de realizar el trabajo de limpieza en 4 horas para todo el edificio.

Keith & Ramírez ofrece la capacitación para operarla, así como taller de servicio certificado por Nilfisk.

“Esta máquina va secando a la vez, no deja sucio nada, la basura la almacena y descarga automáticamente. Es muy funcional tanto para exteriores como interiores, limpia en seco y en mojado. Estamos muy satisfechos, porque ella hace de todo”, comentó Alvaro Ocampo, coordinador de mantenimiento y servicios generales del CEDI Walmart.



Keith & Ramirez

Teléfono: (506) 2223-0111

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



Ricardo Rossi Ferrini comentó, “el primer lugar del premio Ospitalità Italiana es la realización de un sueño, es el reconocimiento a nuestro esfuerzo en promocionar la tradición gastronómica de Italia así como a nuestro esmero por brindar siempre el mejor servicio. Este galardón nos llena de orgullo pues es un premio destinado a los mejores restaurantes en el mundo”.

El “Mejor Restaurante Italiano de Costa Rica”

Por Isabella Mesalles

El restaurante italiano Lo Spago, abrió operaciones en 2006 y este año está celebrando el premio Ospitalità Italiana como “Mejor Restaurante Italiano de Costa Rica”, propiedad de Ricardo Rossi Ferrini quien llegó a Costa Rica en 1998 después de haber trabajado durante muchos años como periodista en Italia, su país natal.

Ubicado en Santa Ana, Lo Spago celebró este 16 de Julio el reconocimiento otorgado por el Instituto Nacional de Investigación Turística (IS.NA.R.T.) y la Unión de Cámaras de Comercio Italianas, Unioncamere, con invitados del Gobierno, representantes de la Embajada Italiana en Costa Rica, autoridades de la gastronomía, reconocidos chefs y personalidades costarricenses.

Para recibir el premio Ospitalità Italiana, el restaurante debe de cumplir con varios requisitos. Por ejemplo, el menú tiene que incluir un 50% de platos y recetas tradi-

cionales de las diferentes regiones de Italia, usar productos tradicionales italianos y tener al menos 30% de vinos italianos. El restaurante está obligado a ofrecer un menú bilingüe, el dueño tiene que ser italiano y el chef poseer una certificación o mostrar experiencia sobre la preparación de los platos típicos italianos.

El premio es anual y se determina por una junta en Italia, quienes están encargados de examinar, aparte de los requisitos, el tipo y espacio del establecimiento, las valoraciones que dejan los clientes en Trip Advisor y en redes sociales y publicaciones que realizan los medios de comunicación sobre el restaurante.



Lo Spago • Teléfono: 2203-07-35

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

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

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

ALDELO



aperitivos

Consumo moderado de grandes beneficios

La cerveza la relacionan con los avances en nutrición, alimentación, medicina y salud pública, a través de los diferentes temas que recorren su historia, composición y contenido nutricional, demuestran que el consumo moderado y responsable de esta bebida en adultos que eligen tomarla, puede tener beneficios para la salud y ser compatible con estilos de vida saludables.

Por medio de un fascículo con evidencia científica, de los efectos protectores de la cerveza, que por su bajo contenido de alcohol se convierte en la bebida de moderación por excelencia, Florida Bebidas y su programa Consumo Responsable conmemoraron el Día

Internacional de la Cerveza, y presentaron a los maestros cerveceros, encargados de dar ese sabor tan particular a esta bebida, quienes junto a nutricionistas, explicaron que la cerveza es una bebida fermentada, refrescante, de baja graduación alcohólica, elaborada a partir de fuentes naturales. No contiene grasa, es reducida en carbohidratos y posee componentes biológicos como los antioxidantes, relacionados con la salud cardiovascular.

Se cataloga a la cerveza como una pareja ideal cuando se trata de buena gastronomía y se estima que su origen se remonta al 9.000 a.C.



De izq a der. Hernán Pérez (gerente de mercadeo cerveza), Fernando Feoli (MC), Joachim Wagner (MC), Tatiana Rodríguez (MC), Adrian Lachoswki (Gerente negocio Cerveza y Bas) y Alonso Brenes (MC) MC= maestro cerveceros.



Florida Bebidas
Teléfono: (506) 2437-6700



Gisela Sánchez, Directora de Relaciones Corporativas de Florida Bebidas y Ramón Mendiola Director General Florida Bebidas.



Maestros cerveceros: Fernando Feoli, Alonso Brenes, Tatiana Rodríguez y Joachim Wagner.

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 Reservas y Administración Hotelera

- Agilice el proceso de reservas 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





Waleska Cianfanelli, celebró el primer aniversario de Brillocco con una cena especial vinos de la casa Piccini, junto a invitados especiales, como Silvio Maieti, propietario de Euroalimentos.

Una fusión de sabores a lo gourmet

Brillocco Bistro & Pasticceria está cumpliendo un año de fusionar la comida italiana, con la francesa y hasta la oriental, tropicalizando con diversidad de ingredientes con lo costarricense, enfocados en un concepto que ofrece un ambiente y una cocina tanto clásica como moderna, donde sorprenden los platos del menú ejecutivo diseñados para cambiar a diario, así como los postres diversos elaborados en el restaurante a manos de la propietaria italiana, Waleska Cianfanelli, quién se divierte jugando con la creatividad de texturas, sabores y colores.

Chef, barista, máster en pastelería italiana, Waleska se especializó en diversidad de áreas que reúne la gastronomía, porque se propuso mostrar la diferencia; y hasta en la decoración, que muestra en sus paredes fotografías a blanco y negro de lugares, junto con espejos en forma de rombo. Quizás porque Brillocco significa “del latín barroco” y en dialecto romano “diamante”.

Aquí son famosas las pastas frescas hechas en el restau-

rante con una máquina especial, el pan focaccia, los paninis, las papas especiadas con chile y cocoa en polvo, porque también se caracterizan por utilizar en muchas recetas de bebidas y postres el chocolate oscuro y blanco; igualmente como norma cocinan con los productos frescos y naturales, “para que el cliente regrese”.

Waleska posicionó muy bien su restaurante, ubicado en Plaza Istkatzú, dándole un plus más al menú, el cual fue renovado y que reúne 45 platos, sin contar los postres, gracias al aporte del chef Julio López, quien tiene una formación en cocina francesa. Ellos juntos se propusieron “darle a los clientes más allá de lo que ofrecen todos”, aseguró Cianfanelli.

Proyectados a seguir creciendo, están implementando con un brunch los domingos, ampliarán la terraza y ofrecen un catering para empresas. También abrieron chao brillocco, el segundo, de muchos restaurantes que Waleska quiere tener.



Brillocco Bistro & Pasticceria • Teléfono: 2288-2164



HOSHIZAKI AMERICA, INC.

- CycleSaver®  Sistemas para ahorro energético y de agua
- Controles de Seguridad  Protegen contra problemas externos
- Agente Antimicrobiano  Proteje su salud

 PARTNER OF THE YEAR

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





aperitivos

Mucho más que pizzas

La creatividad se adueñó de "casa tua" (tu casa). Desde hace cuatro meses que se trajeron un chef directamente de Italia, Aldo Proietti, quien pasa la mitad del tiempo fuera de la cocina, para entender qué es lo que quiere comer el cliente; conversa directamente con ellos en cada mesa y así personaliza los platillos, enfocado en complacer paladares. Cuando él termina de elaborar sus creaciones, se le puede ver con su guitarra deleitando a los comensales.

Casa Tua, ofrece a sus clientes un ambiente cultural italiano, para hacerlos sentir "como en casa", desde que entran al restaurante. Aldo viene del corazón de Roma, donde algunos platillos se sirven directamente del sartén, además no se acostumbra freír nada, porque el hace platillos basado en una cocina variada y liviana, con ingredientes naturales y orgánicos.

Con especialidades en mariscos y carnes, y sin dejar la pizza por fuera, con la que innova con los tamaños e ingredientes, de cinco tipos diferentes en una sola, la cual sirve en una mesa de madera especial, preparada en medio metro y al gusto.

El propietario de Casa Tua Francisco Pagoni, junto con Aldo, cocinan proyectos interesantes: comenzarán a brindar clases de cocina en el restaurante, acondicionan el jardín del frente para colocar una parrilla con mesas y sombrillas grandes y están creando una estación de pastas frescas en un área específica del lugar.



Casa Tua • Teléfono: (506) 2288-54-69

Spaguetti al Cartoccio de marisco, una de las especialidades de Casa Tua.

Energizante al natural

Go & Fun Green Energy Drink, es una bebida energizante, libre de productos químicos y de alcohol, además de poseer la fuerza activa de cuatro extractos vegetales, así como de un antioxidante. Esta bebida esta hecha exclusivamente de extractos naturales que aporta grandes ventajas al consumidor, porque posee el ginseng, encargado de aumentar la resistencia del cuerpo, guaraná, que es fuente de la cafeína natural y estimulante de la producción de adrenalina; también contiene mate, que causa un efecto estimulante sobre el sistema nervioso central. Además de la rhodiola, encargada de mejorar la concentración y lucidez.

El té verde que posee, por sí solo, tiene un efecto antioxidante, además de ayudar con la liberación del estrés.

Y es que, quizás el acompañar esta bebida con las vitaminas del grupo B y C, hace que ayude a mantener el sistema inmunológico reforzado, promueve la absorción de hierro y ayuda a la formación normal del colágeno para la funcionalidad correcta de los vasos sanguíneos, con la reducción del colesterol y la prevención de las enfermedades cardiovasculares.

Esta bebida se ofrece en presentación de 250ml y distribuye Altamira.



Bebidas Altamira. Tel.: (506) 2256-1910

Bebidas Altamira destaca en las bebidas energéticas con el Go&Fun 100% natural.

Italianas fortificadas

Las pastas tipo italiano Badesi se introdujeron al portafolio del grupo Pro Salud, anteriormente conocido como Sardimar, quienes apuestan por la incorporar novedosas alternativas nutricionales.

Shirley Romero, Directora de comunicación corporativa de la empresa, explicó que estas pastas se diferencian de otras opciones porque están fortificadas con vitamina D, calcio y potasio, además de comentar que al ser un alimento que se consume al menos dos veces a la semana, es muy versátil y de fácil preparación, situación que los llevó lograr la nueva introducción de pastas largas y cortas, como el lingüini y espagueti de 250 y 500 gramos.

Badesi dispone además de corbatines, una pasta pensada especialmente para el adulto mayor por su fácil digestión, caracolitos, tornillitos, plumas y letras en presentaciones de 250 gramos. Pastas Badesi ya está presente en todos los supermercados y pulperías del país. ¿Quiénes son? Alimentos Prosalud es una empresa que cuenta con una trayectoria de 40 años. Exporta una amplia variedad de productos a más de 20 países en América, Europa y Asia. Sus productos incluyen conservas de atún, sardinas, mejillones, pulpo, calamar, salmón, comidas preparadas, harina de pescado y aceite de pescado. Sus marcas Sardimar, Blue Pacific, Tesoro del Mar y Tonnino, marca para EUA y Europa. El año pasado incorporó las comidas preparadas Badesi, y hoy agrega la variedad de pastas de la marca también Badesi.



Magaly Chacón, Gerente de Marca de Alimentos Prosalud, mostró las ocho diferentes alternativas que ofrecen.



Alimentos Prosalud • Teléfono 2504-7676

 **Manitowoc**
MAQUINAS PARA HIELO



ARTICA



Gourmet Cubos Escamas

Hielo en todas sus formas

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

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

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



Alex Montero se encuentra diseñando un menú muy especial de tapas, para 500 comensales, ya que fue contratado para la celebración del 25 aniversario del Colegio SEK.

En un muy íntimo escenario gastronómico

Aquí se rompió con todo lo que es tradicional, desde ingredientes, recetas y protocolos. Precisamente, desde que el grupo gastronómico Bohème nace; lo hizo a punta de pura creatividad y una visión de hacer algo diferente: con un concepto gastronómico de escenario. Ellos inician llevando su comida donde la requieran y después innovan invitando grupos a vivir la experiencia Chez Bohème (la casa de).

Bohème Bleu es el concepto de Paellas, tapas y grill, de catering de cocina en vivo (para las paellas), mientras que Chez Bohème, escenario gastronómico que recibe a comensales en grupos de invitados, con el objetivo de compartir, degustar y participar de catas de vino, cerveza artesanal o whisky, a cargo del artista culinario y propietario del negocio Alex Montero.

También integran Sweet Bohème, el concepto dulce que complementa al grupo, con queques, galletas y repostería, de la mano de Ana María Grau, la esposa de Alex.

Trabajan mucho las parilladas asiáticas, porque según Alex, en Asia se come muchos pinchos con diferentes marinados. Ellos rompen protocolos, para brindar comodidad en un ambiente relajado, informal pero creativo, los invitados a Chez Bohème están de pie disfrutando del contacto de la cocina, y a la vez cuentan con cómodas mesas para degustar.

Ya han participado de este concepto algunas embajadas como la española y la británica y han probado del Bohème Bleu diversidad de empresas como Cinde.

Alex y Ana María se proyectan a posicionarse con ingredientes y menús autóctonos, trabajan en una finca orgánica propia, con más de 100 árboles frutales, así como con todas las especies de hierbas y vegetales para ofrecer mayor exclusividad en sus platos.

Este artista culinario se define como un intérprete de sus patillos y se puede caracterizar con un lema "no hay una segunda oportunidad para una primera impresión"



Grupo gastronómico Bohème: (506) 2290-17-60



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 – REGISTRESE AHORA!
EXPONENDO – RESERVE SU STAND AHORA!

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

www.americasfoodandbeverage.com



Busca Euroalimentos

Visita nuestra nueva página en Facebook,
dale "like" a la fotografía
de Il Memoro,
y quedarás participando
en la rifa de esta Trilogía



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

Dirección: Escazú, del puente de Multiplaza 150 metros noroeste

www.euroalimentoscr.com

Muy peruanos y culturales

Histórico, cultural y con un estilo victoriano, así es la estructura que se ubica en el Paseo Colón y que destaca al Hotel Rosa del Paseo, alternativa de hospedaje que resguarda en su interior antigüedades de la época, y de una construcción que data de 1910, en un ambiente que nos hace retroceder en el tiempo convirtiéndose en una joya arquitectónica histórica.

Fernando del Risco, propietario del hotel, adquirió esta mansión de estilo Victoriano-Caribeño y Art Nouveau hace 30 años que llegó a Costa Rica de su ciudad natal Perú, y se encargó de restaurarla para incorporar 18 habitaciones algunas con muebles originales y llenos de arte, porque él junto a su familia se enfocó en brindar un servicio de exclusividad al huésped, y están innovando con la incorporación gastronómica del catering service “sabores peruanos”.

Porque consideran importante destacar la comida peruana, reconocida como una de las mejores gastronomías del mundo, y pensaron en que lo mejor sería llevarla hacia dónde el cliente lo requiera, dice Fernando, y más aún, de la mano de una chef especializada en esa cultura.

“Además nos interesa fortalecer el turismo con la diferenciación, tomando en cuenta que la mayoría de los paquetes turísticos inician en San José, buscamos ofrecer turismo rural y destacar con la gastronomía, la cual ofrecemos

exclusivamente para grupos”, comentó del Risco.

También, este hotel ha estado involucrado en turismo sostenible, desde hace algunos años. Cuentan con una calificación de tres hojas del programa del CST.

En Rosa del Paseo, cuando llega un huésped definitivamente retrocede en años, desde que ingresa al lugar, el propietario se encarga de deleitarlos con música del recuerdo, ya que cuenta con una amplia colección de discos de acetato.



Hotel Rosa del Paseo.
Teléfono: (506) 2257- 3225

Vino Magnolia Grove llega al Aloft

Magnolia Grove es la marca de vinos, que Starwood Hotels y Chateau St. Jean proponen en exclusiva para Aloft San José, en las cepas del Chardonnay y Cabernet Sauvignon, como un producto exclusivo para sus huéspedes y clientes, vinos producidos por la bodega californiana Chateau St. Jean.

Fernanda Tortós, Gerente de Desarrollo de Cultura Vinícola de Florida Vinos & Destilados, explicó que de las dos uvas más reconocidas del mundo, están en las etiquetas de Magnolia Grove, además de comentar que el vino ícono de Chateau St. Jean ha sido seleccionado en varias ocasiones como “Vino del año”, por la prestigiosa revista Wine Spectator; y fue la primera bodega californiana en recibir este premio.

“Y es que esta marca de vino está en muchos hoteles de starwood del mundo, por lo que nosotros tomamos la iniciativa de incorporarlo al portafolio del Aloft, para diferenciamos de lo tradicional con la exclusividad que representa al Magnolia Grove, además de ser un vino muy versátil en combinaciones de bocadillos, solamente se puede encontrar aquí, ya sea en copa o por botella”, indicó Paul Downey Gerente General del Aloft.



Fernanda Tortós y Alonso Castro de Florida Bebidas se mostraron satisfechos por la incorporación de Magnolia Grove, al Hotel Aloft, junto al Gerente General Paul Downey.



Hotel Aloft
Teléfono: (506) 2205-3535

DELE LA BIENVENIDA

A los nuevos equipos de refrigeración de la marca



- Refrigeradores disponibles en 1, 2 ó 3 puertas
- Acabados en acero inoxidable
- Manija empotrada en frente de la puerta
- Auto cierre de puertas con bisagras de 90°
- Lector de temperatura digital
- Iluminación interna
- Estantes ajustables de acero recubiertos PVC
- Descongelación automática por ciclo
- Puerta desmontable para permitir la limpieza
- Sistema de aire forzado con control de temperatura manual
- Rango de temperatura del congelador de 0 a 10° F
- Ruedas de 5" con freno delantero
- Mesas refrigeradas disponibles en 1, 2 ó 3 puertas
- Acabados en acero inoxidable
- Mostrador de Temperatura en grados Fahrenheit (°F)



Hoteles + Gastronomía + Hogar | 125 mts Oeste de Alimentos Jacks - Zona Industrial - Pavas // Tel: 2543-2100 | www.tipscr.com



Tapas de silicona GN

Sirven para todas las cubetas de la misma dimensión GastroNorm

Si | Silicón. -40°C +200°C



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

Herméticos

- ColorClip
- Doble cierre hermético



- GN Medidas Gastronorm
- Etiqueta integrada de trazabilidad

Tel. 2255-2066 | www.yamuni.com | **yamuni** mayoreo



Por Isabella Mesalles

Karla Ibarra incursionó con dos menús y pretende continuar creciendo ampliando la gastronomía, con otros negocios.

Dos culturas gastronómicas bajo un mismo techo

Esta es la tendencia que sigue el restaurante Home Sushi Lounge, ubicado en Moravia, para satisfacer los diferentes gustos de los clientes.

Todo empieza en el 2008, cuando Karla Ibarra abre un restaurante japonés, con la idea que los clientes se sientan como en casa. Para lograrlo, crea un estilo lounge con música, donde todos los días de la semana se escucha un género diferente, ofreciendo al cliente un ambiente relajante.

Al cabo del tiempo, Karla se da cuenta que muchas familias y grupos de amigos frecuentan el lugar y que no a todos les gusta la comida japonesa. Entonces, decide incorporar un segundo menú, el de comida italiana. Ya para el 2010, el restaurante se consolida como japonés e italiano, ofreciendo a las personas diferentes alternativas. Tanto el menú japonés, como el italiano, es muy completo y fue diseñado por el chef, Fernando Ibarra, creador de las recetas. Estos ofrecen una sección de comidas exclusivas del restaurante, que incluye rollos como el "Beef, Tequila & Fire", un sushi que se flambea con tequila, el "Caribbean Roll", creado con una salsa de coco y el "Ceviche Roll", que es una fusión peruano-japonesa.

Dentro del menú también se puede encontrar una página con veinte tipos de martinis diferentes, otra de las especialidades del restaurante. De aquí se puede escoger desde los martinis más tradicionales hasta las propias

creaciones del restaurante. "Es una tendencia que yo descubrí por esta bebida", asegura Karla.

Home Sushi Lounge lleva cinco años satisfaciendo todos los gustos, ofreciendo variedad en comida y en música. Este es un restaurante que se caracteriza por mezclar ingredientes, con los cuales se crean combinaciones nunca antes probadas. Como nos dijo Karla Ibarra, "en eso nos enfocamos, en ser diferentes".



Home Sushi Lounge • Teléfono: 2235-71-48

Pruebe usted primero el endulzante 0 calorías y 100% **natural** que amarán sus clientes.



Natuvia es el endulzante 0 calorías y 100% natural con stevia PLUS. Una manera práctica y natural de endulzar sus comidas y bebidas. Natuvia es ideal para las personas que gustan cuidarse mientras disfrutan lo rico de la vida.

Encuentre Natuvia en cajas de 50 / 100 / 200 / 500 / 2000 unidades y granulado para hornear y cocinar.



0
calorías





Por Isabella Mesalles

Contacto total
con la naturaleza,
esencia del

Silencio Lodge

Desde un principio la visión de los propietarios de este lugar ha sido clara: crear un hotel que promueva el bienestar natural.

De esta idea nace El Silencio Lodge, diseñado para los amantes de la naturaleza, al igual que para todos aquellos que quieren liberarse del estrés del día a día.

En 2008, El Silencio Lodge abre sus puertas cerca del pueblo Bajos del Toro, rodeado de los parques nacionales Juan Castro Blanco y Volcán Poás, en una propiedad de 210 hectáreas, de las cuales 180 son reserva natural. Ahí habitan aproximadamente 100 personas, muy comprometidas con la preservación del ambiente, factor que beneficia el principio en el que se fundamenta el hotel. Y precisamente, es la cercanía de este pueblo la que beneficia al hotel, porque se ha diseñado un programa

que integra a los huéspedes que lo desean a visitar la comunidad y aprender como hacer tortillas a mano, cajetas y más, con la ayuda de los habitantes.

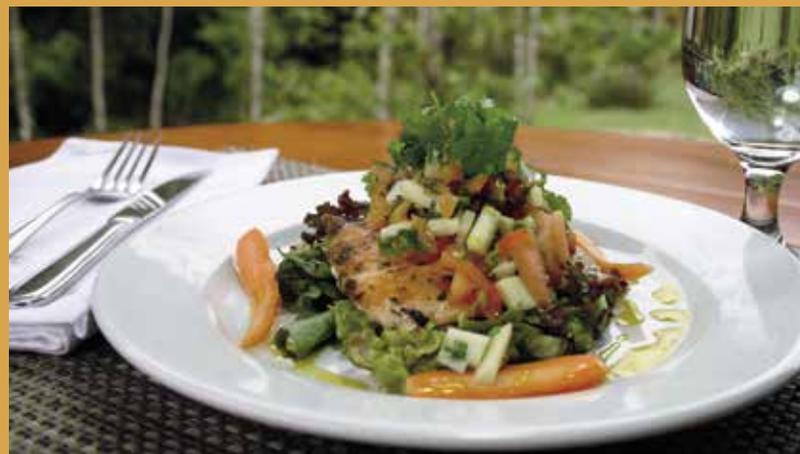
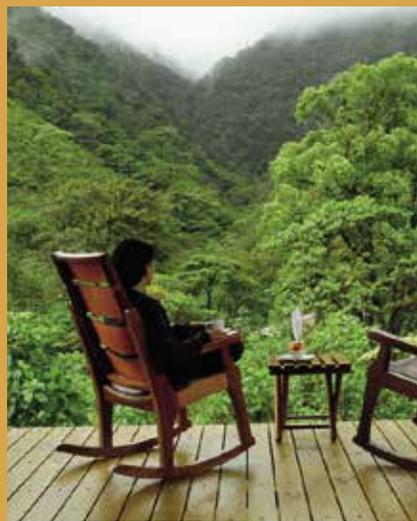
“Además desde el puro inicio nos hemos enfocado en que no hayan televisiones en las 16 suites que tenemos y aunque no lo crean, llegan más personas por esta razón, ya que les permite escaparse del día a día”, añade Karin Zurcher, co propietaria del lugar.

El hotel cuenta con una huerta, que proporciona la mayoría de los ingredientes de la cocina. Esta nace antes que el hotel y, siguiendo el mismo concepto del respeto a la naturaleza, es cien por ciento orgánica. “Desde que iniciamos, antes que el hotel abiera, ya teníamos la huer-





Karin Zurcher, co propietaria del Silencio Lodge, visita la huerta cada vez que puede en compañía de la chef Marcela Chaves



cuenta con su propio sommelier. También se les enseña a los extranjeros interesados a cocinar la comida típica de nuestro país, recogiendo ellos mismos, los ingredientes de la huerta, actividad muy gustada por el huésped, según Zurcher.

El Silencio Lodge incluye el Esencia Spa, fusionado en medio del bosque, porque para llegar, se hace un recorrido por un Puente colgante y un riachuelo, que funcionan como preparación del cuerpo. El spa está compuesto por un cuarto cónico, una plataforma de yoga y dos salones dobles.

Y es que en el Silencio Lodge, el contacto con la naturaleza inicia desde la llegada, ya que al huésped le es asignado un eco-concierge, encargado de contar un poco sobre el concepto del hotel y los lleva a hacer diferentes caminatas por los senderos.

“Así los clientes pueden conocer mejor la cultura del pueblo que están visitando. Al final de la estadía, cada persona siembra un árbol, con el objetivo de devolverle algo a la naturaleza”, comenta Zurcher.

Dentro del hotel se pueden ver diferentes monos, quetzales y una gran diversidad de aves. Además dentro de la propiedad hay tres cataratas diferentes y el sonido del río se puede escuchar en todo momento. El Silencio Lodge le hace honor a las raíces de nuestra cultura, protegiendo el bienestar natural de las personas, ofreciendo un buen dormir, un buen comer y bienestar físico.



ta, que es mi pasión. Además, esta proporciona todos los ingredientes más al natural y no hay como ingredientes frescos”, agrega Karin Zurcher.

También tienen un criadero de truchas y de gallinas. Con la producción de sus propios ingredientes, el hotel garantiza condimentos naturales que les permite ofrecer una gastronomía completamente saludable.

La comida que ofrece El Silencio Lodge es a la carta y tiene varios menús, diseñados por la chef Marcela Chaves. Aparte del menú principal, tienen uno vegetariano y otro “gluten free”, como un valor agregado, casi todo es producido por ellos mismos, como el pan, la granola, la jalea, las pastas, la trucha, y los huevos. Cada día hay algo especial, que son creaciones del momento de la Chef Marcela, como la jalea de remolacha o la ensalada de espinaca.

“Lo más importante de este hotel, es que si el cliente quiere comer algo en específico que no está en el menú, nosotros con gusto se lo hacemos”, cuenta Marcela Chaves.

Dentro del hotel se hacen, además, varias actividades culinarias, que incluyen catas de vino, ya que el hotel



El Silencio Lodge • Teléfono: 2290-42-59

www.apetitoenlinea.com / Agosto - Setiembre 2013 27

Andiamo La La constancia los posicionó y el éxito los obligó a crecer

■ Hace alrededor de 10 años, Andiamo La abre sus puertas en Curridabat, y desde entonces los clientes esperan por ocupar una silla, situación que los llevó a iniciar el proyecto de un segundo restaurante en la entrada de Santa Ana, dónde están obteniendo un reconocimiento importante. ¿El secreto? Apostaron por ser un restaurante de primer mundo, con todo lo necesario, para ir más allá.

De acuerdo con Felipe Solano, propietario de Andiamo La, ellos planearon durante seis años la apertura del restaurante de Santa Ana, porque quisieron ofrecer una alternativa moderna, con todas las condiciones de lo que es un restaurante: desde cuartos fríos, de mantenimiento, ascensor para subir los productos elaborados en el área de producción y bajar la comida preparada al salón de eventos especiales, el cual se ubica debajo del restaurante y en medio de una cava, construida en un ladrillo que perteneció al estadio nacional demolido; todo con una arquitectura mediterránea, de acentos muy modernos. Este restaurante tiene una construcción de 1,200 metros, en un área de 4,200 metros. Tiene capacidad para 80 vehículos, y para 200 personas. Cuenta con un salón central que destaca por 120 esferas de luces que parecen flotantes, y con un salón de eventos especiales para 60 clientes, mientras que al frente y a un costado, dispone de dos amplias terrazas ubicadas con diferentes vistas.

La barra del lugar posee con un ónix especial de color blanco, el cual se enciende en las noches, así como diversidad de lámparas que destacan, en las diferentes áreas, al igual que en los baños diseñados y ajustados a la ley 7600.

En la entrada del restaurante se puede apreciar una cava de 3x4, en vidrio, con un sistema especial para mantener la temperatura de los vinos, y una capacidad para albergar 1,200 botellas. Andiamo La dispone de 150 variaciones de vinos de diferentes regiones argentinas, españoles, chilenos, australianos, californianos y hasta de Sudáfrica, las etiquetas son múltiples, según Solano, ofrecen vinos de la casa, los cuales se seleccionan para quienes gustan beber únicamente por copa, pero se escogen muy bien para que el cliente disfrute de tomar algo que realmente valga la pena, explica Felipe.

Este restaurante ofrece muchos espacios, para atender grupos de 30 o 40 personas que necesitan disfrutar de actividades grupales. Aquí realizan cumpleaños, seminarios, actividades empresariales, cenas de negocio, reuniones, y hasta celebraron una boda civil.

Felipe asegura que ellos cuidan cada detalle, porque construir este restaurante les costó muchos años. Bajo el ojo minucioso del arquitecto Ronald Zurcher, la familia Solano Bustamante logró el objetivo, igualmente para la decoración, dónde destacó cada detalle bajo la supervisión y gusto de Hazel Bustamante, esposa de Felipe. Ellos quisieron ofrecer distinción sin ser muy llamativos; la mantelería es importada al igual que la cristalería y todo lo decorativo; mientras que las sillas se diseñaron diferente, en color y en forma, así como en material.

“Tratamos de ser muy informales, para que los clientes no sientan que deben venir de traje entero, sino algo casual-elegante, como gusten, no necesariamente hay un prototipo rígido”, comentó Felipe.



El personal que trabaja en este restaurante es muy estable, según Felipe, algunos tienen más de 6 a 8 años con ellos. “Nosotros no le damos el crédito a nadie, aquí no hablamos de chef o jefes, se dice que la cocina tiene un sabor especial porque hay un equipo de 32 personas responsables de la elaboración, tenemos profesionales muy dedicados en producción, mesa fría, parrilla, pizza y los principales, en la línea de sartenes”.



■ *“Fue una inversión bastante alta, de varios millones de dólares, lo destinado a este restaurante, pensando en las personas que quieren visitar lugares diferentes, con un valor agregado”, dijo el propietario.*

La clientela que llega es muy variada, dónde una mezcla de juventud, de mediana edad, hasta adultos mayores son clientes frecuentes.

La cocina tradicional italiana siciliana, fue el enfoque que le dieron al restaurante, igualmente están basados en mucho marisco. “Hemos logrado hacer de esa cocina que el costarricense y el extranjero se enamore”, aseguró Felipe.

Ellos en el menú trabajan mucho con cordero, en especial las costillas, las cuales son importadas de Nueva Zelanda; hace poco empezaron a innovar con la venta de piernitas de cordero enteras, también ofrecen pato, el cual les llega en pechuga, igualmente importado; mientras que el pollo y los cortes de lomito son nacionales pero de exportación.

Todos los ingredientes para la elaboración de los platillos son materia prima italiana, importada por proveedores que se dedican a esa distribución, los mariscos que utilizan son frescos, mínimo dos veces a la semana los reciben en el restaurante.

No acostumbran a hacer variantes en cuanto a los ingredientes, porque les gusta mantener la esencia del sabor de sus platillos, para los dos establecimientos.

Andiamo La tiene platillos propios así como cócteles exclusivos. Los dos bartender del lugar son expertos en Gin Tonic, elaborados con recetas propias de lo mucho que han visto en los países donde predomina: Europa y Unidos. Trabajan mucho con albahaca, pepino y esencias de flores.

A los empleados se les da charlas con motivadores al personal y hasta les dan catas para capacitarlos constantemente. Felipe comenta que ese tipo de capacitación es precisamente gran parte del éxito, además de la construcción realizada, porque Andiamo La fue construido como si fuera una gran casa en Santa Ana, con lujos y amplias terrazas, por el clima caluroso del lugar y cada detalle se añadió, con ideas de algunos lugares internacionales, para ofrecer confort para el placer de todos los costarricenses.

“Vamos allá ...eso es lo que significa Andiamo La”



 Andiamo La • Teléfono: (506) 2282-7879.



Especial de limpieza

65% de cumplimiento en Higiene Personal

y 12% de cumplimiento en materia de lavado de manos

La prevención de la contaminación de los alimentos, sea en su preparación, almacenamiento, transporte o por contaminación cruzada, es lo que persigue el reglamento de servicios de alimentación al público, siendo el aspecto higiénico y de limpieza, uno de los puntos más relevantes del reglamento en todas las etapas de preparación del alimento, considerando desde la infraestructura (capítulo V), higiene y salud del personal (artículo 57 y 58), procedimiento de limpieza y desinfección (artículo 60) control de plagas (artículo 61).

Según información proporcionada por Marco Antonio Castro Quesada, de la Dirección de Regulación de la Salud, del Ministerio de Salud, el reglamento que regulaba la actividad se encontraba desactualizado, ya que el mismo tenía más o menos 21 años de vigencia, y por consiguiente no se encontraba ajustado a las necesidades actuales.

De ahí la importancia de modificar dicho reglamento para adaptarlo a los nuevos conceptos que en la materia se aplican a los establecimientos que preparan alimentos listos

para consumir, tales como las buenas prácticas higiénicas que en todo servicio de alimentación al público deben prevalecer para manipular, preparar y ofrecer comida inocua al consumidor y de esta forma minimizar posibles riesgos de enfermar por causas asociadas al consumo de alimentos contaminados.

El nuevo reglamento se publicó en agosto de 2012 y entró a regir en abril de 2013, por lo tanto, se concedió seis meses de tiempo al propietario de todo negocio de comidas, para

**HACER QUE SUS
HUÉSPEDES SE
SIENTAN COMO
EN CASA YA TIENE
SOLUCIÓN.**

Soluciones Integrales M

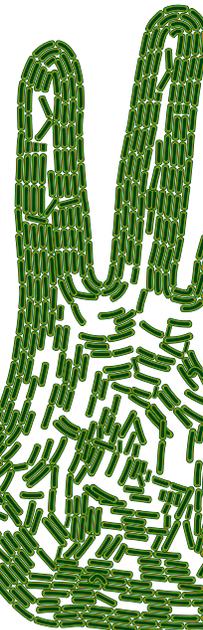
brindamos asesoría e implementación de detalles para el equipamiento de hoteles. contáctenos, tenemos: asesoría, variedad, instalación, servicio técnico en todo el país **y planes de financiamiento especiales para su proyecto.**



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: 800-2707070



■ Especial de limpieza

que ajustara el establecimiento a los requerimientos de la nueva normativa, que en términos generales desde el punto de vista físico o estructural no varía mucho respecto al anterior, según Castro Quesada, por tanto no hay que hacer grandes inversiones económicas para ajustarse, sino adoptar una serie de medidas y prácticas higiénicas preventivas durante todas las etapas de producción del alimento.

El reglamento establece claramente las condiciones que debe cumplir el establecimiento, de ahí la importancia de que el propietario o administrador asuma la responsabilidad de mantener y asegurar las condiciones sanitarias que el reglamento establece. Con el fin de facilitarle al encargado y mantener bajo su control la operación correcta del establecimiento.

El reglamento contiene una guía de evaluación, la cual le permite al responsable del local autoevaluarse y de este modo mantener el control y verificación constantemente de todos los aspectos sanitarios, tales como la manipulación, el almacenamiento y la elaboración de los alimentos, la salud, higiene y hábitos del personal, así como las condiciones higiénicas de equipo, utensilios y estructuras.

La aplicación responsable de la guía, por parte del establecimiento, le va ayudar a garantizar la inocuidad de los alimentos servidos y de esta forma se protegerá la salud del consumidor.

“Esperamos que a partir del primer año de aplicación del reglamento, tener información detallada por parte de las Áreas Rectoras de Salud, que es, el nivel responsable de aplicar el mismo, para valorar el impacto y el resultado obtenido por su aplicación”, indicó Marco Antonio Castro Quesada.

Mucho por hacer

Por su parte, La Cámara Costarricense de Restaurantes y Afines CACORE, realizó una investigación que arrojó resultados que indican que todavía hay mucho trabajo por hacer en esta materia.

Ellos realizaron un proyecto de investigación en 11 restaurantes afiliados a CACORE a cargo de Paola Páez Arroyo, PhD, Docente-Investigadora de la Escuela de Nutrición de la UCR y como principales hallazgos del estudio encontraron que se reflejan resultados positivos en temas de interés, mientras que se detectaron áreas claves de mejora, por ejemplo:

Higiene Personal (65% de cumplimiento), Control de Tiempo y Temperatura (61% de cumplimiento), Almacenamiento en Frío (62%), Almacenamiento en Seco (60%), Almacenamiento y Eliminación de Basura (80%) e Instalaciones y Control de Plagas (73%) y Servicio (74% de cumplimiento), son áreas en las que se detectaron buenas prácticas, con acciones por mejorar y perfeccionar, pero las cifras indican que los restaurantes objeto del estudio han estado realizando esfuerzos en esos puntos.

Los puntos de mejora, en los que precisamente CACORE insistirá por medio de capacitación y alianzas con el Ministerio de Salud, son las que se refieren a Limpieza y Desinfección (32%), Producción –limpieza y desinfección de alimentos y utensilios- (36%) y en materia de lavado de manos se detectó la falta de rigurosidad en completar el proceso de debidamente (12% de cumplimiento).

El Viceministro de salud, Dr Adolfo Ortiz, comentó que todos los días se realizan visitas a establecimientos. “Es que las principales afecciones del consumidor son diarreas por deficiencias en la higiene, por lo tanto son las principales causas de vigilancia hacia un negocio, también por deficiencias en la infraestructura. La parte de la higiene es una de las más críticas, se necesita mayor capacitación en desinfección e higiene lo cual es una cadena amplia y compleja”, dijo.

Restauranteros opinan

Javier Pacheco, Vicepresidente de Enjoy Group (restaurantes Filo, Terruño y Actitud Buenos Aires), comentó que ellos están totalmente de acuerdo con todo lo que sean nuevas normas, que vengan a ayudar en temas de sanitización, manipulación y salud, “nosotros trabajamos en una empresa de la hospitalidad, por lo que es sumamente importante respetar esas normas, las leyes nuevas las estudiamos y hacemos siempre una capacitación constante en áreas de cocina, manipulación de alimentos, lavado, entre otros”, contó.

Pacheco asegura que esa es parte de la clave del éxito y eso se transforma en un buen servicio, “en cuanto a la ley no conozco detalles en este momento, sin embargo, cada gerente está estudiando eso, no haré un comentario específico sobre el reglamento, sin embargo reconozco que estas leyes a veces requieren hacer inversiones adicionales para muchos, para nosotros no es el caso, porque desde que construimos los establecimientos estos ya vienen acordes a las leyes”, indicó.

Gabriel Rafaelli, Propietario del restaurante Maradentro, explicó que ellos a través de Manuel Burgos, de CACORE, contrataron una consultora para hacer un estudio y así los guíe sobre lo que deben mejorar y estar al día con las nuevas normativas.



El Dr. Adolfo Ortiz, Viceministro del Ministerio de Salud, dijo que la parte de la higiene es una de las más críticas, se necesita mayor capacitación en desinfección e higiene



USTED CONOCE SU NEGOCIO.

NOSOTROS HACEMOS QUE SEA AÚN MÁS FÁCIL.

Un producto brillante hace la diferencia en su negocio.
3M le invita a conocer todas las soluciones que están a su alcance.

Octubre 2013.

San José, Costa Rica.

Reserve su asistencia al 2277-1130. Cupo limitado.

3M Costa Rica. Tel: (506) 2277 1000

JUNTOS
BRILLAMOS MÁS.

División de Cuidado Institucional

3M

Catálogo de limpieza

Bactericida para alimentos

Extrim, es un poderoso microbicida especial para aplicar en alimentos con proceso posterior. Es recomendado para una serie de aplicaciones que requieren de un germicida de alto poder dentro de la industria alimenticia: Saneamiento y lavado de frutas, vegetales y legumbres que serán posteriormente procesados. Saneamiento de carnes, pollo, pescado, mariscos y otros productos de origen animal. Su avanzada fórmula de alta tecnología le permite eliminar rápidamente diversidad de bacterias vegetativas.

Distribuye Kemical.
Pedido de productos:
ventas@kemical.net



Limpieza profunda

El Bio grass de Florex, elimina sarro de inodoros, manchas de jabón en tinas, lavatorios, baños, azulejos y óxido en tuberías. Disuelve la suciedad dejada por las costras de jabón, así como los minerales dejados por el agua.

Distribuye florex: (506) 2447-2323



Evite la contaminación cruzada

Con los paños de Microfibra UNGER la contaminación cruzada es historia, vienen en cuatro colores y calidades diferentes. Son de microfibra ultraligera, con certificación de abrasidad, retienen el polvo y absorben mucho agua. Son fáciles de lavar. GSL colabora con cuidar que la limpieza se haga de forma correcta.

Distribuye GSL: (506) 2223-7165



Muy necesaria

Germantec dispone de la lavadora de alfombras en seco modelo BRS 43/500C.

Germantec: (506) 2220-0303



Sistema Electrónico para Jabón en espuma

Este nuevo sistema de dispensado de Kimberly Clark, brinda máximos ahorros por sus niveles de dosificación y ajuste de retraso de tiempo en el dispensado. Rinde 3 veces más que los sistemas convencionales.

En cuanto a los productos son fórmulas concentradas con agentes hidratantes y espuma de alta calidad, cuentan con certificación Green Seal en sus presentaciones demo y antibacterial.

Algunos de los beneficios: evita la contaminación cruzada al no haber contacto con el dispensador.

Distribuye Kimberly Clark: (506) 2509-33-60



Limpieza al cliente

Duni son servilletas de tejido de 1 a 4 pliegos, con una calidad de absorción óptima, igualmente que las servilletas DUNISOFT, que ofrecen una tecnología de una textura muy suave al tacto, dando la sensación de una servilleta de lino. Es amigable con el ambiente y certificados por FSC. Distribuye Comproim.

Distribuye comproim: (506) 2213- 43-44



Sistemas a la perfección

Clea & Plae Kitchen Accessories ofrece la línea completa de San Jamar, especialistas en sistemas de dispensación. Estos sistemas funcionan con cualquier tipo de papel, jabón y papel higiénico.

Distribuye San Jamar

Manrique Murillo
Gerente General
Tel: (506) 2291-3749



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

SERIE 6

GIABAU

**KEITH &
RAMIREZ**
Industrial

Contáctenos
info@kr.co.cr | www.kr.co.cr
T. (506) 2223-0111



Catálogo de limpieza

Degrada grasas

Ayuda en el proceso de degradación de grasas y otros aceites para mantener los drenajes y trampas con una circulación fluida y olores reducidos. Microcat® ARCS es un sistema de microorganismos que tratan estas áreas de forma segura, ambientalmente amigable y con un alto grado de degradación.

Microcat® ARCS viene en cartuchos que se colocan en un dispensador automático que permite agregar cantidades de producto que se adapten de forma perfecta a las características propias de cada cliente.

Distribuye Bioproyectos: (506) 2283-5424



Potente

BIODEGREASER es una mezcla altamente concentrada de micro-organismos diseñada para degradar grasas, aceites, proteínas, almidones y otros desechos orgánicos encontrados en trampas de grasa y líneas de drenaje, reduciendo significativamente los malos olores presentes en las mismas.

Distribuye Home Care de Costa Rica. (506) 2215-23-81



Paños mágicos

Estos paños de microfibra ideal para pulir vasos y copas sin rayarlos, no suelta pelusa ni destiñe, rinde hasta 400 lavadas en máquina industrial, su variedad de colores permite codificación, para evitar la contaminación cruzada.

Distribuye 3M: (506) 2277-1112



Especial para cocinas

Purell es un alcohol gel que mata el 99% de gérmenes, no reseca las manos, es especial para uso en cocinas por ser dermatológicamente comprobado, es sin olor, en conjunto con el nuevo dispensador touch free, que tiene garantía de por vida, sin costo para el cliente, posee baterías pre instaladas, que no necesitan cambio ni recarga.

Distribuye Prolim: (506) 2248-0538



Muy seguros

De acuerdo con OSHA (Occupational Safety & Health Administration) Administración de Salud y Seguridad en el Trabajo, los resbalones, tropezones y las caídas son la causa principal de lesiones en ambientes comerciales. La Línea Rubbermaid ofrece el sistema más completo e innovador de seguridad para los peatones. Desde señales estándar de piso, conos parlantes y barricadas, hasta diversidad de soluciones con el tamaño justo para las instalaciones y la seguridad necesaria de advertencia.

Distribute Tips: (506) 2543-2100



Solución desengrasante

Removedor espumante de grasa y residuos carbonizados. Para parrillas, freidores, bancas transportadoras. El Carbon and grease remover es una solución altamente potente, distribuye Cek.

Distribuye Cek: (506) 2545-2545



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

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

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

www.corporacioncek.com

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

Catálogo de limpieza

Muy rápido

El secador de manos XLERATOR, seca las manos tres veces más rápido que los secadores de manos convencionales, lo cual permite un ahorro de energía de un 80% así como una reducción del 95% en el uso de toallas de papel. Dadas sus características de funcionamiento, cuenta con una serie de certificaciones ecológicas que lo acreditan como un producto amigable con el ambiente.



Distribuido por Importaciones ReRe, (506) 2240-2010

Para lavavajillas

ECOLAB SOLID POWER XL, hace posible que se lave 30,000 platos con solo 2kg de detergente. Este es un bloque sólido de detergente de alto rendimiento y eficiencia para uso automatizado en máquinas lavavajillas

Distribuye ecolab: (506) 2436-39-00



Evite contaminación

Herramientas de limpieza codificadas por color para evitar contaminación cruzada.

Distribuye Grupo Promark.
Tel (506) 2222-2226



“Su Solución Integral de Limpieza”

Equipo Industrial para Limpieza

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

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

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

Controlador de consumo

Sistemas de higiene utilizados en más de 125 países, con tres niveles de calidad de papel Premium, advanced y universal. Sistemas de toalla para manos en rollo y toalla interdoblada, diseñados para controlar el consumo y reducir el riesgo de contaminación cruzada

Distribuye Tork: (506) 2201-4400



Extrim

Bactericida para alimentos

Extrim es un poderoso microbicida basado en ácido peracético, especial para aplicar en alimentos con proceso posterior. Para tomar en cuenta...

Sería deseable contar con un agente bactericida efectivo en la eliminación de todos los tipos de microorganismos, que no produzca residuos tóxicos y sea capaz de operar en bajas concentraciones y en diferentes niveles de pH. Este producto sí existe y es el ácido peracético. Sus cualidades muy superiores a las de cualquier otro germicida lo han hecho una de las mejores opciones en diferentes campos, uno de ellos es el de la producción de alimentos. Extrim ha sido formulado para exceder los requerimientos de saneamiento en la industria alimenticia.

- Trabaja en un amplio intervalo de temperaturas y pH
- Habilidad para matar un amplio espectro de microorganismos
- No es corrosivo para el acero inoxidable
- No deja residuos tóxicos
- Biodegradable



Dirija sus consultas a: Global Kemical S.A.
Zona Franca Bes, Alajuela, Costa Rica
Tel. (506) 2438-4218 Fax. (506) 2439-0322 E-mail: info@kemical.net

Asegure la limpieza e inocuidad “La salud está en tus manos”

En Kimberly Clark Professional (KCP) se han dedicado a brindar asesoría y apoyo a los clientes del segmento Gastronómico y Hotelero para que puedan cumplir con los nuevos lineamientos del Reglamento para Servicios de Alimentación al Público del Ministerio de Salud.

Con el Aval del Ministerio, Kimberly Clark ha puesto a disposición de sus clientes material gráfico, con el objetivo de guiarlos con respecto a los artículos que se incluyen en el nuevo decreto sobre higiene, limpieza de equipos/áreas y vestimenta en los lugares de servicios de alimentación.

Este documento pretende además asesorar al cliente sobre los diferentes aspectos que se deben tomar en cuenta a la hora de hacer una evaluación interna; se utiliza la guía de evaluación con la que trabajan los inspectores de salud para realizar una inspección. Esto permite a los propietarios y gerentes realizar una revisión periódica del lugar comercial evitando contratiempos en el caso de una visita del Ministerio de Salud.

A través del programa de higiene denominado “La Salud está en tus Manos” en Kimberly Clark apoyan a los clientes con los cambios que requieren para cumplir con la nueva normativa.

De acuerdo con Andrea, el programa va dirigido al recurso más valioso de toda empresa: la gente; motivando, educando y adhiriendo buenas prácticas de higiene para promover un lugar de trabajo más saludable, donde el principal objetivo es cortar la cadena de transmisión de gérmenes para evitar la propagación de enfermedades, generar conciencia y recordación sobre las buenas prácticas de higiene para lograr así ofrecer las mejores condiciones de higiene a sus visitantes y clientes.

línea de seguridad que incluye gabachas, cofias, guantes para manejo de químicos y manejo de alimentos aprobados por la FDA, y por supuesto la más moderna línea de dispensadores para los productos Kimberly que se brindan en concesión.

Es importante mencionar, de acuerdo con Azofeifa, que este reglamento busca dar las herramientas necesarias a propietarios y colaboradores, para poder ofrecer a los clientes los mejores estándares no solo a nivel de menú, sino, asegurar la limpieza, higiene e inocuidad de los alimentos que se sirven, por ello, Kimberly Clark Professional líder y pionero en sistemas de higiene quiere brindar las mejores soluciones para poder cumplir con las nuevas regulaciones.

“Nuestros ejecutivos de ventas en todo el país se encuentran altamente capacitados sobre el nuevo Reglamento y la guía de Evaluación por parte de profesionales en el tema, de esta manera puedan trabajar de la mano con nuestros clientes y pueden ofrecer las mejores soluciones en sistemas y productos”, indicó Andrea Azofeifa, Gerente de marca de Kimberly Clark Professional.



Kimberly Clark: Teléfono: 2598-3183

“Tenemos a disposición para sus colaboradores y clientes productos de higiene y limpieza personal, todo un sistema completo de higiene para manos, jabones en spray y espuma, manuales y automáticos, toallas en rollo e interfoliadas y alcohol sanitizante en spray; así como productos de higiene y limpieza en áreas de alto riesgo y superficies de contacto con los clientes como wipers de colores para evitar la contaminación cruzada”, señaló Andrea

Igualmente disponen de wipers húmedos que eliminan el 99.9% de las bacterias en las superficies. Además de una



INOCUIDAD GARANTIZADA
HERRAMIENTAS DE LIMPIEZA ACORDES CON
HACCP
HIGIENE DE ALTO GRADO
MATERIALES APROBADOS POR LA FDA



**Controla la contaminación cruzada
en su empresa?**

Son sus productos 100% inocuos?

Somos su proveedor de productos de limpieza y mantenimiento
Productos de limpieza - Artículos - Línea Institucional de toallas de papel



PRODUCTOS INSTITUCIONALES
DE LIMPIEZA
Tel: (506) 2222-2226
www.grupopromark.com

Herramientas de limpieza codificadas por color

Garantizan alta durabilidad y sanidad - Cumplen con normas de buenas practicas -HACCP - AIB - 7 colores

florex

Realmente Amigable
con el Ambiente



Línea de Lavandería Industrial

- Biodegradable
- Hipoalergénica
- Libre de fosfatos
- Alto Rendimiento

Contáctenos y con gusto le asesoraremos

 /limpiezaflorex

• www.florexcr.com • info@florexcr.com • Tel: (506) 2447-2323 • Fax: (506) 2445-9703

Desinfección y limpieza, con propuesta de valor

Responde al desarrollo de un sistema integral en beneficio al consumidor final y su negocio, a que tenga la seguridad de que las buenas prácticas que está ofreciendo su negocio “llámese restaurante, hotel, institución”, sea respaldado por el tema de la inocuidad con un sentido de eficiencia en el proceso y con responsabilidad ambiental.

Este sistema integra a los procesos operativos, el personal y el medio circundante, el concepto es un balance y la optimización de los mismos, para ello Corporación CEK realiza un diagnóstico que permite identificar las oportunidades de mejora en cada parte del sistema, al final esto da como producto una Propuesta de Valor integral que identifica los objetivos de mejora y establece las métricas y las metas a lograr.

Procesos:

1. Definir los protocolos de los procesos involucrados en el área de cocina.
2. Establecer los puntos críticos de control y la dinámica de seguimiento para el aseguramiento de la calidad.
3. Definir los parámetros de limpieza y desinfección.
4. Establecer el programa de auditoría interna y externa para el aseguramiento de la calidad.
5. Establecer un orden de documentación que demuestre el control y la mejora continua a los procesos. Este incluye los productos, las bitácoras, los registros y las certificaciones logradas.
6. Establecer métricas en consumo de agua y energía.

Medio circundante

1. Orientar los esfuerzos hacia procesos limpios.
2. Mitigar el impacto al medio ambiente.

Personal:

1. Implementar programa de capacitación.
2. Certificar al personal en el proceso de limpieza y desinfección.
3. Inculcar el sentido de logro de acuerdo al cumplimiento de las metas establecidas.
4. El desarrollo de destrezas en limpieza y desinfección.

Cómo lograrlo

Corporación CEK cuenta con personal de servicio especializado en tecnología de alimentos, así como en el campo de la biotecnología y la química, ellos son un equipo interdisciplinario que permite lograr de una manera profesional el control eficiente y eficaz de los procesos involucrados en el sistema, el desarrollo del personal y el compromiso de impactar lo menos al medio circundante. Además orienta los esfuerzos hacia el logro de los estándares de calidad y el uso eficiente de los recursos haciendo que el sistema sea sostenible en el largo plazo, provocando ahorros importantes y medibles en el estado de resultados de los clientes. Corporación CEK cuenta con productos y equipos a la medida que ayudan a rentabilizar el proceso haciéndolo

más rápido y con mejor logro en el resultado de limpieza y desinfección, impactando de forma moderada al medio ambiente circundante.

De acuerdo con Javier Carvajal, Gerente de ventas, es vital contar con hojas seguridad, hojas técnicas y certificados de bio degradabilidad de cada producto.

“Y eso es parte de la documentación que debe estar en el protocolo de esa cocina, además es importante ir más allá, detallar cada paso en el proceso de limpieza y desinfección de su cocina. Nos corresponde de forma responsable con el medio circundante mitigar el impacto de los detergentes, desinfectantes, las aguas y grasas vertidas. Nosotros contamos con un sistema para impactar menos al medio ambiente desde el punto de vista de productos biodegradables certificados por la UCR así como el tratamiento de los residuos”, explicó Carvajal.

Cek ofrece una amplia gama de productos tales como Lion X, CD Desinfectante y Sanitrol que son desinfectantes concentrados a base de amonio cuaternario, también el Sani F Y V y Sanitek desinfectantes de alto poder, limpiadores efectivos como Green Solution y el Acción Rápida, removedores de grasa para hornos como el Oven C y en parrillas y planchas el Carbon and Grease, o el Grease Gone que es un cóctel bioformulado especial para biodegradar la grasa residual del proceso a agua y dióxido de carbono. No pueden faltar en una cocina el Machine Dish y Rinse Aid, sistema para el lavado de vajillas, “uno limpia y el otro desinfecta”.

Porque en toda cocina debe prevalecer un ambiente inocuo que garantice la salud de los clientes.



Cek

Teléfono: (506) 2545-2545

|Restregadoras &Barredoras | Aspiradoras |
|Extractores de Alfombra | Pulidoras & Abrillantadoras|
|Productos de Especialidad|

 **Nilfisk
Advance**
setting standards

PRODUCTIVIDAD | RENDIMIENTO | VALOR DURADERO



 **KEITH &
RAMIREZ**
Industrial

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

“Nueva Línea de Productos **GOJO**”

- Dispensadores con garantía de por vida sin costo para el cliente.
- Dispensadores Touch Free, no necesita cambio ni recarga de baterías.
- Productos totalmente amigables con el ambiente.
- Rinde más de 3000 lavadas por recarga, **GARANTIZADO**.


PROLIM
Productos de Limpieza Industrial



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

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



Servicios Ambientales para su Cocina

¿A quién no le interesaría contar con un servicio que se encargue de filtrar el aceite de las freidoras en las cocinas con el objetivo de extender su vida útil, generar un ahorro en el consumo del aceite, mejorar la limpieza y el mantenimiento de las freidoras, reducir la huella de carbono de la empresa e incluso recolectar el aceite vegetal residual que ya no se necesite para luego ser transformado en biodiesel?

La empresa internacional Filta, franquicia fundada en 1996 en Inglaterra, reconocida mundialmente por brindar soluciones ambientales para las cocinas, abrió recientemente operaciones en Costa Rica y está ofreciendo una prueba gratuita a los interesados que estén ubicados en el Gran Área Metropolitana.

La prueba gratuita consiste en una demostración del sistema FiltaFry y una evaluación de la operación y mantenimiento de las freidoras.

El principal objetivo de Filta es la filtración de los aceites en las freidoras para generar un ahorro en el consumo de aceite, mejorar la limpieza y el mantenimiento de las freidoras, la calidad del sabor en la comida, reducir la huella de carbono en la cocina y efectuar un desecho adecuado, responsable y amigable con el ambiente del aceite vegetal residual.

Actualmente Filta visita a más de 5,000 establecimientos por semana en los Estados Unidos. Su cartera de clientes incluye a empresas hoteleras como Hilton, Marriott, DoubleTree, Sheraton, Holiday Inn, restaurantes de cadena como Chick-Fil-A, TGIF Friday's, Denny's, Hooters y Outback, operadores de comedores industriales como Sodexo, Compass Group y Aramark, Hospitales como el JFK Memorial Hospital en California y Grady Hospital en Georgia, las Universidades de Georgia Tech, Tennessee y Texas, recintos deportivos como el Georgia Dome de Atlanta y Amway Center de Orlando, así como parques temáticos famosos como Walt Disney World y Universal Studios.

"En Costa Rica ya estamos realizando visitas de servicio y pruebas gratuitas con las principales franquicias de restaurantes de comidas rápidas y casuales, así como restaurantes estilo gourmet, hoteles, comedores corporativos, clínicas y hospitales", comentó Alvaro Lachner, Gerente General de Filta en Costa Rica.

Filta realiza el servicio en sitio con una máquina de filtración, la cual posee dos filtros especiales. El pre-filtro está compuesto por un cilindro de titanio recubierto con una malla



fina y envuelto en una media hipoalérgica que se encarga de remover las partículas grandes de carbón como los desechos de harina y residuos de comida. El filtro principal utiliza un componente de papel comprimido que filtra el aceite a base de presión para lograr una filtración a nivel molecular de hasta tres micrones y el cual permite extender su vida útil ya que la microfiltración reduce los ácidos grasos, la polaridad del aceite y mejora la viscosidad y la pureza del aceite.

Los termostatos de las freidoras son calibrados para que la temperatura de cocción sea siempre la idónea y además Filta realiza recomendaciones en cuanto a las buenas prácticas de cocina con freidoras a sus clientes, como por ejemplo el utilizar aceites de alto rendimiento y de mayor calidad como lo son el de canola, soya, maní y girasol, que poseen un mejor rendimiento, menor cantidad de grasas saturadas y que mejoran la calidad en el sabor de la comida.

Una visita de servicio típica de Filta consiste en revisar la temperatura del aceite en la freidora y hacer los ajustes necesarios, extraer el aceite de la freidora con la máquina para ejecutar la filtración, limpiar la freidora, extraer los sedimentos con una aspiradora especial y por último devolver el aceite filtrado a la freidora listo para preparar la comida. Roger Castro, Gerente de Operaciones de Filta en Costa Rica, explicó que paralelo al servicio de FiltaFry ellos también ofrecen el servicio de FiltaBio, el cual realiza la recolección del aceite de desecho bajo un estricto control de higiene y seguridad, este luego es entregado a la empresa Energías Biodegradables de Costa Rica, con el que Filta tiene una alianza estratégica, por ser ellos especialistas en la producción de biodiesel.



Filta Environmental Kitchen Solutions. FiltaCR
Teléfono: (506) 2215-0247



Cuanto más
conocemos tus
necesidades
más soluciones
podemos ofrecerte

Sistemas de higiene sustentable
que hacen la diferencia



*Porque nuestros productos
hacen la vida más fácil para ti y para
millones de personas alrededor del
mundo. Porque nuestros recursos y la
forma en que trabajamos son partes
naturales del ciclo de vida global.
Y porque nos importa.*



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

24 y 25 de Octubre, 2013
23 de Octubre Día especial para profesionales del sector
IV Edición

Hotel Real Intercontinental & Club Tower
Horario: 3:00 pm. 9:00 p.m.

Compre su entrada en: www.expovinocr.com

Reserve su stand:

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

Más información

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

 www.expovinocr.com
www.facebook.com/Expovino

Organiza:

Apetito
La revista para hoteles y restaurantes

Patrocina:

 **BANCO NACIONAL**



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



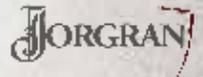
Entrada Gratuita para Profesionales*

Le damos la oportunidad a usted como ejecutivo del sector de disfrutar de manera gratuita el día miércoles 23 de octubre de Expovino. Ese día será exclusivo para la atención de los profesionales que laboren en: Hoteles, Restaurantes, Bares, Licoreras, Distribuidora de Vinos o Licores, Club Social, Catering Service, Supermercados. **Si usted cumple con este perfil, regístrese en: www.expovino.cr/para-profesionales**
*cupo limitado

Entrada para público general

Compre su entrada* en: www.expovino.cr
*cupo limitado

Expositores:



CORRE GOURMET S. A.



DELI WORLD

SHARE

Expositores confirmados al 14 de Agosto, 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



Vinos Israelíes, de la tradición a la innovación

ExpoVinoCostaRica
●●● La cultura del vino

Donde llegan conquistan y se posicionan, seguramente por la tecnología de punta detrás de su elaboración. Israel, ubicado en Medio Oriente y con alrededor de 8 millones de personas, es un estado con recursos naturales escasos, lo cual ha impulsado en la actualidad, una cultura vinícola muy tecnificada.

Producidos en las alturas de Golan – norte del país- , así como en las tierras sureñas del Neguev (territorio desértico), Israel cuenta con poco más de 200 bodegas, las que ofrecen diversidad en la bebida, buena estructura, y algunos de ellos, galardonados en el exterior.

Cabe señalar que la industria mueve más de USD \$ 120 millones al año; el consumo per capita en el país ronda los 6 litros per cápita, y sus principales destinos de exportación son Estados Unidos y la Union Europea.

Según Michal Philosoph, Consul de Israel en Costa Rica: “en los últimos años, el auge de bodegas tipo boutique ha sido importante, estas bodegas han incorporado procesos de innovación en su producción, dando como resultado vinos muy refinados”.

Para Expovino 2013, la Embajada indica que presentará nuevas bodegas en su stand, además invita a los asistentes a participar en su cata el día jueves 24 de octubre.



Michal Philosoph, cónsul de la embajada de Israel, asegura que para este año mostrarán en expo vino novedades boutique.

Una experiencia enogastronómica

Vivir una verdadera experiencia enogastronómica, principalmente con vinos tintos, pero sin dejar de lado los blancos; ofreciendo desde lo más fácil de beber (de todos los días) hasta los que son para ocasiones especiales, y con embutidos diversos, así como quesos gourmet. Distribuidora Alpiste llega este año a expo vino para que los visitantes caten el vino y lo entiendan. También mostrarán al público el agua San Pellegrino, una de las aguas más reconocidas a nivel internacional. Aseguran que no se van a limitar exclusivamente a servir copas, sino a dar un valor agregado al amante del vino con una asesoría completa, puntualizando sobre las diferencias entre regiones, así como las características de cada uno.

De acuerdo con el sommelier Randall Calderón, la propuesta la harán con bodegas de reconocimiento como lo son de Argentina: Rutini, Escorihuela Gascon y Kaiken. De la Patagonia tendrán Saurus de Familia Schroeder, mientras que de Chile estarán con la famosa Viña Montes y de España con vinos de la Ribera del Duero de la reconocida bodega Emilio Moro; y de la Rioja con las prestigiosas casas vinícolas: Muga y Eguren. De Italia prometen sorprender con los Santa Margherita, el Marchesi de Frescobaldi, una de las cantinas más antiguas (tienen 700 años en el arte de elaborar vinos) y también los Pasqua.

“Hablaemos de uvas, de estilos, de diversos temas de vinificación y contaremos con la presencia de algunos representantes de las bodegas para ahondar en el tema a los interesados en un conocimiento más técnico”, comentó Randall.

Alpiste invita a los amantes de la buena enogastronomía a vivir una experiencia diferente conociendo también los diversos procesos de elaboración de los embutidos como el jamón serrano, el salami y el prosciutto, así como con los quesos gourmet.



Randall Calderón asegura que sorprenderán con mucha novedad en expovino.

Una botella con cuatro variedades de uva

Un vino que tiene una buena concentración de fruta, con algunos robles del Montepulciano que se envejece durante 12 meses, con cuerpo del Merlot y el Nero d'Avola, pero con un largo acabado elegante y seductivo, es el resultado de la filosofía detrás del Memoro, vinos de la casa Piccini, caracterizados por las cuatro uvas que representan los cuatro puntos cardinales de Italia.

De acuerdo con Andrea Landozzi, representante de la bodega, Memoro, este vino no tiene ninguno de los fuertes taninos secos, así como lo tienen algunos de los vinos del viejo mundo.

Andrea Landozzi, visitó Costa Rica, invitado por la empresa distribuidora Euroalimentos, y compartió algunos de sus conocimientos en una cena especial, en el restaurante Doris Metropolitan, con degustación de los vinos trilogía del Memoro, los cuales destacan por las cuatro uvas.

Andrea comentó cómo estos blancos, rosados y tintos italianos, han llegado para enriquecer la mesa de los amantes del buen vino y la gastronomía, además de su alta rotación en venta de botellas alrededor del mundo. Y es que, la etiqueta de la botella lo dice todo sobre la filosofía detrás del Memoro, con la rosa de los vientos, que es una invitación a disfrutar de una botella de cuatro variedades de uva diferente, con una expresión típica de

una región italiana distinta.

Estos vinos se podrán degustar en Expovino 2013, en el Stand de Euroalimentos.



Andrea Landozzi compartió con representantes de la empresa Euroalimentos, y clientes del restaurante Doris Metropolitan.



Euroalimentos. Tel:(506) 2215-2364

Apostando por los biodinámicos



Biwine Selection • Teléfono: 2232-1030

Los vinos orgánicos biodinámicos de la bodega chilena emiliana prometen resaltar este año en la Expovino, distribuidos a través de la empresa Biwine Selection, quienes igualmente mostrarán variedades argentinas, para potenciar el malbec y ttorrontés; así como los vinos españoles de Castilla y León, y hasta de la Ribera del Duero.

Juan Pablo García, Director comercial y sommelier de Biwine, explicó que los vinos biodinámicos gustan mucho porque buscan una relación entre el reino mineral, vegetal y animal, es decir que no permiten al hombre alterar el ciclo natural de la vida, según el pensamiento de un filósofo austro-húngaro. Y en lo que es Emiliana, esta bodega tiene un portafolio de 14 vinos.

“Lo que ellos quieren dar a conocer es que una uva al momento de hacer el vino tiene que estar en relación con el cosmos, la energía, el sol, la luna, las estrellas, y además bajo una elaboración orgánica, que reúne productos libres de químicos sintéticos, significa que la uva es más sana logrando su máxima expresión”, indicó García. En Biwine Selection aseguran la introducción de nuevos productos que darán que hablar para el 2014.



Californianos deleitan el paladar

Los vinos de california se han posicionado mundialmente, quizás porque es una zona vinícola reconocida “dónde hay de todo y para todos los gustos”

Estos vinos tienen fama de ser diseñados con mucha fruta, están caracterizados por ser muy nobles, y porque resaltan muy bien los sabores de cada uva, son poco astringentes, muy variables, y presentan un rango de precios amplio que resulta accesible. Divino by Delika, está caracterizado por distribuir vinos de esta zona y constantemente está ampliando el portafolio de vinos californianos, disponen de 15 etiquetas nuevas que han integrado en este 2013 y prometen llegar con mucha más novedad a Expo Vino.

El vino Aphotic Red está resaltando entre los amantes de la cultura vinícola, situación que llevó a Divino a organizar eventos gratuitos los días jueves a partir del 22 de agosto, y durante dos meses, para que los clientes lo conozcan y lo degusten.

De acuerdo con Markus Mormels, de Divino by Delika, la particularidad de este vino blend de cuatro uvas (Cabernet, Merlot, Syrah y Zinfandel) es que llega a ser un vino con un cuerpo bastante elaborado, el cual aguanta comidas pesadas, posee notas a vainilla y un final muy placentero, y diferente a lo común.

Divino tiene dos meses de ofrecer una marca nueva que resalta mundialmente “el Silver Oak, Alexander Valley y el Napa Valley”, caracterizados por producir únicamente Cabernet Sauvignon, elaborados con un proceso de añejamiento de una mezcla entre barrica y botella de

cuatro años, “y eso tiene un valor muy alto, considerados como los mejores cabernet del mundo” indicó Markus.

Y es que, en Divino by Delika están creciendo por lo alto con sus vinos: los Silver Oak han obtenido muy buenas puntuaciones, no bajan de los 90 puntos; los Raymond están denominados como el mejor viñedo estadounidense, mientras que el Aphotic Red, es el número uno en Canadá.

Delika ha tomado un enfoque muy fuerte en los vinos estadounidenses, especializándose en esa exportación. Son nuevas experiencias de marcas que presentan gustos diseñados para cada paladar. Markus Mormels explicó que cada viñedo tiene su propio proceso y los vinos son cuidadosamente hechos más al paladar costarricense, en su mayoría, para quienes deciden empezar a probar, por la nobleza que caracteriza al vino.

“En Estados Unidos se están concentrando en 69 millones de personas que no toman vino pero si toman alcohol, y a eso precisamente es lo que le apostamos nosotros en el país”, señaló Mormels.

Muchos proyectos interesantes y continuar ampliando el portafolio de vinos es a lo que también le apuesta Divino, siendo siempre creativos en las variedades, los precios y la innovación de nuevos productos para satisfacer al cliente.



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

Según datos proporcionados por Markus Mormels, el Wine Institute indicó que de enero a mayo 2013, la importación de vinos californianos para Costa Rica creció en un 120%.

Enfocados en promover centro histórico de San José

Por Oficina de Turismo,
Municipalidad de San José



Promover el Centro Histórico de la ciudad de San José como destino turístico-cultural, es lo que tienen proyectado.

La Oficina de Turismo de la Municipalidad de San José nace con el propósito de sondear el potencial de la actividad en el Cantón de San José, lo cual se hace evidente con rapidez atendiendo al particular acervo cultural de la ciudad, al mismo tiempo que la privilegiada posición geográfica de la misma, respecto de la oferta turística nacional.

Una primera aproximación con entes vinculados, demuestra que, San José tiene una respetada proyección nacional e internacional, de modo que surgen valiosos vínculos que permiten inventariar los atractivos de interés que la capital ofrece, en un esfuerzo que encuentra en el mismo Instituto Costarricense de Turismo, en la Cancillería, el Ministerio de Cultura, Juventud y Deportes y en el sector, un fuerte respaldo que se afianza progresivamente.

Actualmente, la Oficina de Turismo, está adscrita al Departamento de Servicios Culturales, de la Gerencia de Provisión de Servicios. La principal actividad a la que se enfoca esta Oficina es la promoción turística de la Ciudad de San José, mediante alianzas estratégicas con el sector público y privado, actualmente se pretende que San José sea un polo de distribución turística hacia otros puntos del país.

Promueve la participación institucional en ferias turísticas, nacionales e internacionales, mercadeando el producto turístico de la capital. Coordina con el sector turismo (hotelero, agencias de viajes y tour operadores), las actividades turísticas-culturales organizadas por este municipio y otros entes, tendiente a prolongar la permanencia de turistas en la Capital.

Como principal objetivo, la Oficina de Turismo de la Municipalidad de San José pretende hacer de esta ciudad un destino turístico cultural dentro del cual se conciben todas las formas étnicas de atractivos para visitantes que, al

elegirlo, contribuirán a su posicionamiento como ciudad, tanto en el plano nacional como en el internacional procurando proyectar beneficios económicos y sociales sobre la población, mejorar su calidad de vida y consolidar, por lo tanto, los procesos de regeneración, repoblamiento y fortalecimiento de su competitividad.

Dentro de los principales proyectos que está desarrollando la oficina está el de promover el Centro Histórico de la ciudad de San José como destino turístico-cultural, impulsando sus lugares históricos y patrimoniales en alianzas con diferentes sectores que beneficien su desarrollo económico y social y ser uno de los más importantes y reconocidos Centros Históricos de Centroamérica, en alianza con entes del sector tanto nacional como internacional.

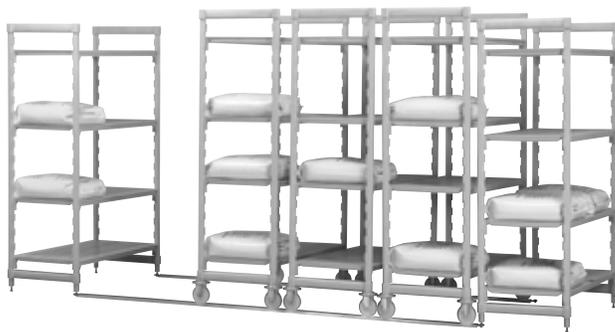
Como parte de los esfuerzos por promover y fortalecer este Centro Histórico, la Oficina de Turismo planea diferentes estrategias de comunicación, crear una política institucional a nivel interno dentro de la municipalidad, implementar un plan de comunicación a nivel de comercio, entidades gubernamentales y privadas, crear la marca ciudad, posicionar diferentes puntos de la ciudad como destino turístico, coordinar y generar alianzas con las organizaciones o entidades públicas que den a conocer el Centro Histórico, establecer alianzas con el sector turístico que puedan ofrecer preparación en pro de un mayor conocimiento para el desarrollo y la ejecución de planes y proyectos y coordinar un plan integral que permita concientizar a la población acerca de la importancia de mantener limpia la ciudad.

Por su parte, brindar información a través de las herramientas electrónicas como página web (municipal y de la oficina), facebook (municipal y de Cultura), publicaciones en revistas, publicidad que realiza el ICT y tour operadores que venden a la ciudad de San José como destino turístico.

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.

