

# Apetito

La revista para hoteles y restaurantes



## Cocina de autor llega a Costa Rica

El popular chef colombiano Jorge Rausch llega con su original oferta gastronómica

 /Revista Apetito



- 40. Especial: Suministros de habitación
- 14. Talleres gastronómicos gratuitos a chef
- 38. 21 años de ofrecer “más que pizzas”



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](mailto:infotork.centroamerica@sca.com) • [www.scacentroamerica.com](http://www.scacentroamerica.com)





# UNA PARA CADA GUSTO



DISTRIBUIDO POR:



**Ciamesa**

T: 2436-7000

FB.COM/BUDWEISERCR





# Somos socios en el éxito de su negocio.

## **BELCA Costa Rica**

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

1 Km oeste de la Firestone. La Ribera de Belén.

Heredia, Costa Rica.



/Belca CR



*Belca*

FOODSERVICE



Una empresa  
del Grupo

## del director



Karl Hempel  
karl@ekaconsultores.com

En esta edición de Exphore, Expo Hoteles y Restaurantes contamos con varias actividades que apasionan.

La Copa Culinaria Mundial Junior, un esfuerzo conjunto con la Asociación Nacional de Chef, ANCH, que gracias al apoyo de patrocinadores, quienes ven la ventaja de ligar sus marcas a una competencia de relevancia mundial, así como al trabajo de un equipo voluntario y con mística, logra que Costa Rica se convierta en el escenario que atrae a equipos de todo el mundo dispuestos a dar lo mejor para lograr la Copa.

El premio XHR, por tercera ocasión atrae participantes en el diseño. Presenta este año un Front Desk, la primer impresión que da un hotel al recibir a sus huéspedes.

El Reto Barista, nuevamente reunirá a baristas nacionales que demuestran su conocimiento y su arte.

Y por supuesto, más de 100 expositores interesados en compartir con ejecutivos del mundo de la gastronomía y la hospitalidad, innovaciones en productos y servicios que permitirán que el sector avance, crezca y sobre todo que pueda ofrecer un mejor servicio a turistas y nacionales.

Nos queda mucho por hacer, nos queda mucho por caminar y queremos de la mano del sector, poner nuestro grano de arena para servir como punto de encuentro entre personas que cada día se esfuerzan y dan lo mejor de sí para lograr la mejor experiencia de sus huéspedes y comensales.

¡Espero que disfruten la feria!.

**Karl Hempel**  
Director

## Contenido

### 10. cartas

#### Aperitivos

12. Preparaciones de café con mucha tecnología.
13. ¿Le interesa ahorrar un millón de colones al año con el agua caliente?
14. Programa de rescate de la cocina tradicional costarricense invita a capacitarse.
15. Reto Mc Gourmet superado.
16. Para los más exigentes, muebles en acero total.
17. Aspiradoras silenciosas.
18. Desde pizzas...hasta camarones
19. Expotur abre puertas al empresario costarricense
20. Una maquila creativa.
21. De todo en chocolate

### Ferias

22. Apetito en el NRA Show 2013

### Hotelería

24. Tripadvisor, cuando 200 millones de pares de ojos vigilan su hotel.

### Gastronomía

32. Reconocido Chef Internacional llega a implementar con cocina de autor.
34. Un día en El Celler descubriendo el arte de cautivar paladares
38. 21 años sirviendo pizzas

## 40. Especial sumisitros de habitación

### Expovino

56. Chilenos con nueva imagen
56. Celebraron día mundial del Malbec.

### Compras

58. Delika, con mucha exclusividad en productos gastronómicos
59. Distribuidora e importadora Sabores Argentinos suma vinos y aguas minerales de España.

# Lo invitamos a conocer nuestras marcas especiales para hoteles

Hilasal

- Línea Institucional  
Respaldo de proveedor y marca  
Mejora Continua  
Precios Competitivos  
100% algodón
- Toallas Hoteleras
  - Batas para baño
  - Sábanas para hotel
  - Almohadas



- Amplio surtido  
Continuidad de líneas  
Fácil reposición
- Sábanas hoteleras  
200, 300, 500, 620 y 800 hilos
  - Cobijas antialérgicas  
Acrílicas y de algodón
  - Edredones tipo Duvet
  - Cubrecamas
  - Almohadas
  - Protectores de colchón

Línea Institucional hoteles y restaurantes

Encuentre lo mejor para su negocio en

**yamuni** mayoreo

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

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



## ¡DURADERO, SOSTENIBLE, CONFIABLE! Máquinas de Hielo y Refrigeración



Tel: 2215-3545 | [info@jopco.net](mailto:info@jopco.net) | [www.jopco.net](http://www.jopco.net) | Escazú - Costa Rica



Milagro Arias  
milagro@ekaconsultores.com

## Caminemos hacia el éxito

He estado pensando: si el éxito fuera una receta de cocina, la persistencia y determinación serían los ingredientes principales, junto con la creatividad.

Y es que, en el caminar de la vida, donde quiera que estemos nos encontramos frente a objetivos que nos obligan a valorar entre una dirección a seguir, todo para alcanzar lo que buscamos, ya sea en lo emocional, empresarial, social.

En detalle, lo que quiero decir, es que todas las oportunidades nos hacen evaluar los elementos a favor y en contra, que al final son resultado de un esfuerzo continuo y de un análisis de la situación, para llegar hacia el final.

Es definitivo que no existe una fórmula exacta para lograr el éxito, sin embargo, sí hay algunos puntos clave —estar atentos para actuar, proponer objetivos claros, enfocarse hacia una determinante, diferenciamos— para destacar y motivar.

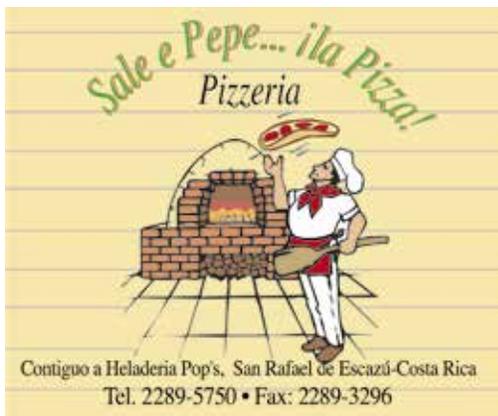
Ya nos llegó la Expo Hoteles y Restaurantes, que apuesta por ser una excelente alternativa para crear, diseñar y concretar éxito, porque en tres días tenemos la oportunidad de establecer relaciones directas, con clientes y proveedores, en un mismo lugar, y eso ya es una circunstancia que marca un factor importante: el del tiempo, que es lo más valioso que tenemos, ya que conforme sea administrado y utilizado más productivos seremos.

Ojalá Usted pueda aprovechar hasta el máximo la ocasión. Aunque me pongo a pensar de nuevo en algo “es lamentable que como adultos, a veces perdemos nuestra habilidad de imaginar y ser creativos. Aprendemos a conformarnos, a vivir y hacer cosas dentro de ciertos parámetros, porque nos da miedo atrevernos a realizar algo diferente a lo que estamos acostumbrados.

Así que cuando estemos frente a una oportunidad, sea personal o de negocio sería interesante que retrocedamos en el tiempo y recordemos como empezó todo —siendo un sueño creativo; llegó el teléfono, las computadoras, las licuadoras— Y ahora llegan infinidad de accesorios modernos, clásicos, rústicos y hasta con características especiales que nos quieren facilitar el estilo de vida y ahí precisamente es dónde debemos preguntarnos ¿Y nosotros en qué hemos evolucionado?

Ahora bien, vivir sin creatividad e imaginación es como vivir sin opciones en un mundo en donde no existe más que una sola posibilidad. ¡Que aburrido! Más cuando vivimos en la era de las oportunidades.

¿Qué le parece si nos ponemos a redescubrir nuestra creatividad? Yo quisiera que mi vida brille con millones de colores y Ud...de seguro quiere que su negocio también.



### 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

*Apetito*  
La revista para hoteles y restaurantes

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

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



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



@revistaapetito  
@expovino



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

**LA SALUD ESTA EN TUS MANOS** es un programa integral que promueve la higiene y el bienestar general en el lugar de trabajo, ayudándote a protegerte de los gérmenes.



Esto se logra por medio de productos como: jabones de calidad certificada, toallas de papel para secado de manos, sanitizantes para manos y paños de limpieza. Todo con la confianza que solo una marca como **KIMBERLY-CLARK PROFESSIONAL\*** te puede brindar.

LA  
**Salud**  
ESTA EN TUS  
**MANOS**

**Kleenex**  
MARQUE  
BRAND

**Scott**  
BRAND

**Kimberly-Clark**  
PROFESSIONAL\*

Lugares de Trabajo  
Excepcionales\*

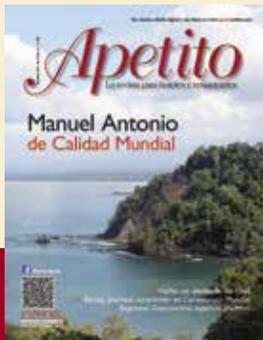
Más Información al (506) 2298-3183

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

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



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



 **Cartas**

**Buscamos al distribuidor interesado de Costa Rica u otro país**

**Ecoplax cielo raso PVC**

- Buen aislante del agua, electricidad, calor y ruido
- No propaga Fuego
- \*Auto extingue el Fuego en menos 3 segundos
- \*Area carbonizado inferior de 30 cm2
- No guarda comejen y humedad
- Ahorra tiempo de instalación
- No requiere pintura ni mantenimiento
- Vida útil de 15-20 años
- Vista elegancia y estética
- Acabado 100% sellado, no presenta poros
- Fuerte y flexible
- Aguantar 100 kilos
- Fácil de cargar
- Fácil de realizar limpieza

Para más Información: [ecoplaxcr@amnet.cr](mailto:ecoplaxcr@amnet.cr)  
web: [ecoplaxcr.wix.com/ecoplaxcr](http://ecoplaxcr.wix.com/ecoplaxcr)

“Hágase fan de nuestras páginas en facebook y mantengase informado de las novedades, productos y servicios del sector gastronómico y hotelero



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

**12,895** personas han leído esta edición digital en [www.apetitoenlinea.com](http://www.apetitoenlinea.com)

**Suscríbase**

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



TRAMONTINA

PREGUNTE POR NUESTRA  
LÍNEA COMPLETA DE CUCHILLOS

SOLUCIONES  
A LA MEDIDA

REFRIGERACIÓN



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<br>Piedras de Santa Ana<br>Teléfono: (506) 2282-9086<br>Fax: (506) 2282-7770 | ● Alajuela<br>25 m oeste de Arpe<br>Teléfono: (506) 2430-7110<br>Fax: (506) 2430-7113 | ● Santa Ana<br>Brasil de Santa Ana<br>Teléfono: (506) 2203-3191<br>Fax: (506) 2203-0506 | ● San José<br>Av. 10, 100 este de La Castellana<br>Teléfono: (506) 2248-3505<br>Fax: (506) 2233-5855 |
|---|---|---|--|

refrigeracionomega info@refrigeracionomega.com www.refrigeracionomega.com

# EXPHORE

EXPO-HOTELES Y RESTAURANTES

18-20 Junio

Centro de Eventos Pedregal

Delika®  
by Gourmet Imports

Visítenos en nuestro stand

Y deléitese con el exquisito sabor de:



Gracias al patrocinio de:



Delika by Gourmet Imports. Tel. 2239-1019 • servicioalcliente@delika.cr • /delikacr • www.delika.cr

www.apetitoenlinea.com / Junio - Julio 2013 II



## Preparaciones de café con mucha tecnología



Los negocios que ofrecen café, pueden mejorar su servicio con las máquinas vending y profesionales, ya que son tecnológicamente muy avanzadas. En máquinas vending y profesionales es como tener un vendedor las 24 horas del día.

Quizá la más funcional y que permite una combinación superior de servicios es la Cristalino 400, tiene un peso de 97 kg y brinda la opción de 12 selecciones directas, entre ellas café corto, largo, con leche, así como cappuccino simple o saborizado, mokaccino, chocolate, leche con chocolate. Este tipo de equipo le otorga una buena ganancia en ventas.

En Máquinas Vending y Profesionales, S. A. disponen además de varios modelos completamente automáticos, como la Rubino 200 y Phedra TTT, más pequeñas que la Cristalino 400, pero con una capacidad similar de funcionamiento.

Guillermo Amador, presidente de la empresa distribuidora de estas máquinas, comentó que tienen muchos otros modelos y además empezarán a implementar con capacitaciones en la tecnología de las preparaciones de café, para mejorar el uso y el conocimiento de sus diferentes modelos disponibles .



Máquinas Vending y Profesionales S.A  
Teléfono: (506)2291-1151

**CARNES INTERNACIONALES**

**EL ROBLE**



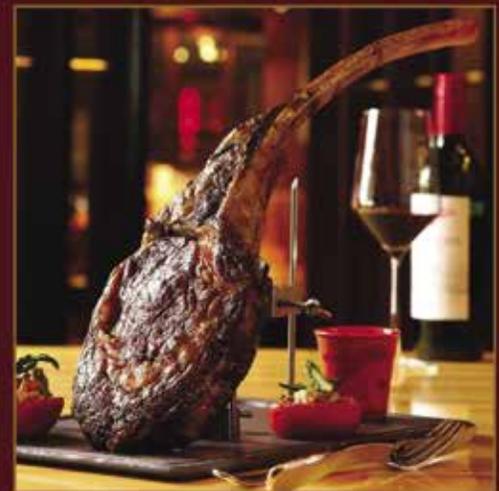
**CIRUELAS DE ALAJUELA**

[info@carneselroble.net](mailto:info@carneselroble.net)

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

**TELEFONOS**

**2438-0500 / 2439-2354**



# ¿Le interesa ahorrar un millón de colones al año con el agua caliente?

Todo establecimiento que quiera ahorrar debe tener el calentador Acclera 300, porque es una bomba de calor (conocido en inglés como Heat Pump), y es el tipo de calentador eléctrico más eficiente del mercado; ahorra hasta 80% de la electricidad para calentar 80 galones de agua con solo 700 watts de consumo eléctrico normal y posee una resistencia sólo de respaldo de 1.5Kw.

Ya se ha comprobado: en los hoteles y restaurantes que tienen tanques de agua caliente eléctricos de 40, 60 y de 80 galones, cuando deciden eliminarlos e instalar el calentador Acclera, obtienen ahorros muy significativos, hasta de un millón de colones en un año. Y se garantiza, que en dos años, ya ha recuperado la inversión, obteniendo un súperavit.

La empresa Campos Rudín S.A los distribuye y se ha interesado en asesorar en cómo ahorrar electricidad. Es importante tomar en cuenta que la vida útil de estos productos supera los 12 años.



Ellos brindan garantía de cinco años contra defectos de fabricación. El calentador Acclera 300 es hecho en Alemania por la fábrica STIEBEL ELTRON.



Importaciones Campos Rudín

Teléfono: 2257-4604.

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

[ventas@camposrudin.com](mailto:ventas@camposrudin.com)

# KION



DISTRIBUIDORA DE PRODUCTOS PARA HOTELES Y RESTAURANTES

☎ 2680-0139 📠 2680-0679 ✉ [info@kion.co.cr](mailto:info@kion.co.cr) [www.kion.co.cr](http://www.kion.co.cr)



# Programa de rescate de la Cocina Tradicional Costarricense invita chef a capacitarse gratuitamente



Programa de cursos de Cocina y Coctelería Tradicional Costarricense		
Curso	Lugar	Fecha
1	San José	7, 8 y 9 de mayo
2	Conchal	14, 15 y 16 mayo
3	Jacó	4, 5 y 6 de junio
4	Golfito	11, 12 y 13 junio
5	Puntarenas e Islas del Golfo	25, 26 y 27 junio y 20, 21 Y 22 agosto.
6	Valle Central de Orosi	10, 11 y 12 setiembre
7	Puerto Viejo	24, 25 y 26 setiembre
8	Sámara	1, 2 y 3 octubre
9	La Fortuna	15, 16 y 17 octubre
10	Los Santos	29, 30 y 31 octubre

10 talleres de cocina tradicional costarricense y 10 de coctelería están siendo impartidos de manera gratuita, por profesionales del INA, desde el mes de mayo, con el objetivo de brindar a los chefs nacionales todas las herramientas y conocimientos, así como ese sabor tradicional, para que este tipo de platillos sean incluidos en los menús de los restaurantes del país.

Con estos cursos se pretende dar un paso más en el proceso de rescatar la gastronomía tradicional como elemento diferenciador en la oferta turística de Costa Rica, para que todos los turistas saboreen el verdadero gusto

de la gastronomía del país.

Desde el 2011, el programa de rescate de la Cocina Tradicional Costarricense del ICT, en alianza con el Ministerio de Cultura y Juventud (MCJ) y el Instituto Nacional de Aprendizaje (INA), logró capacitar a más de 750 chefs a nivel nacional con el objetivo de promover una mayor oferta culinaria de estos platillos en los restaurantes.



Teléfono: 2210-6000



**"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](http://www.prolimcr.com)



## Reto McGourmet superado

O'Sullivan Culinary se transformó en un área de competencia, donde la creatividad de 15 estudiantes agrupados en tríos, fue calificado por un selecto grupo de reconocidas personalidades de la escena culinaria costarricense, en el reto MC Gourmet, dónde elaboraron en 80 minutos una entrada, un plato fuerte y un postre gourmet, utilizando los insumos de los restaurantes McDonald's.

En Costa Rica, el 60% de los insumos de McDonald's son de proveedores nacionales como Frescura del Molino, Fresquita, Pipasa, La Yema Dorada, Nutrilac S.A., Coopedota y Dos Pinos, entre otros. Estos mismos insumos fueron los utilizados en la preparación de los platillos que destacaron por su presentación y calidad, manteniendo el sabor de McDonald's.

Los ganadores realizaron como entrada: paté de res con chips de tortilla de trigo, utilizando la carne de res 100% Angus, cebolla fresca, tocineta tostada y sal. Las tortillas de trigo utilizadas en los McWraps fueron la base para crear los chips que acompañaron al paté.

El plato fuerte fue un rollo de pollo, este se realizó con las piezas de filete de pechuga de pollo Crispy, cocidos en vaporera, cuyo líquido de cocción fue saborizado con salsa barbacoa y agridulce, las cuales se utilizan como acompañamiento en los McNuggets. Una vez cocidas, se les retiró la piel crujiente. La carne obtenida se aplanó y se enrolló para crear un rollo crujiente relleno de queso, servido al estilo oriental.



El equipo ganador, conformado por Rodolfo Echeverría, Erick Aymerich y Ramiro Naranjo destacó por sus platillos.

Mientras que, el postre fue un budín de tapita y frutas, hecho de pan de hamburguesa y elaborado con huevos, azúcar, leche; a eso se le adicionó el chocolate tapita derretido, usado en el McFlurry tapita. Todo se horneó y cada trozo de budín se sirvió acompañado de un shot de refrescante piña, ofrecida como postre en la cajita feliz, así como melocotón, que se incluye en el yogurt.

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](mailto:frojas@pospan.com) | [www.pospan.com](http://www.pospan.com) | [www.micros.com](http://www.micros.com)**



## Para los más exigentes... muebles en Acero Total



Acero Total apuesta por brindar alternativas específicas a un mercado exigente como el de la gastronomía.

Acero total empezó operaciones en enero 2013 y se proyecta a lograr satisfacer las más fuertes exigencias de la industria gastronómica. Esta fábrica está dirigida para cumplir, diseñar, ensamblar e instalar muebles en acero inoxidable, fabricados a la medida; cuenta también con un amplio stock de productos estándar, como mesas, pilas, lavamanos, así como otros, con estilos variados.

Esta novedosa propuesta es una división de Equipos AB, la cual se independiza para lograr suplir requerimientos alternativos de un mercado exigente. De acuerdo con Alvaro González, Gerente general de

Acero Total, esto se logra solamente con la división de funciones, a través de un personal serio y comprometido, para elevar los estándares de los productos finales, controles de calidad y materiales certificados como es el caso del acero inoxidable.

El acero inoxidable certificado cuenta con su debida codificación, para poder ser utilizado en la manipulación de alimentos en cocinas, lavado y almacenamiento, ya que, no todos los aceros que se utilizan o venden son adecuados para estos usos, explicó Alvaro González .

 Acero Total • Teléfono: 2265-2729



The advertisement features a red background with several logos at the top: DIEDRICH, LA MARZOCCO, Da Vinci GOURMET, FRAPPEASE, and oregon chat. Below the logos are images of coffee-making equipment: a manual espresso press, a professional espresso machine, a large mug of coffee with sticks, and a cup of coffee with whipped cream and syrups. At the bottom, the text reads "TODO PARA COFFEE SHOPS" and "espresso Distribuidora Tels. 2239.4519 / 8994.2661 www.espresso.cr". The logo for CERCOFFEE is also present.



## Aspiradoras silenciosas

Las aspiradoras silenciosas Kärcher son ideales para la limpieza de habitaciones, porque con tan solo 59 decibeles se puede limpiar y el huésped ni siquiera notará su presencia. Lo que sí logrará percibir son áreas más acogedoras y puras; gracias a su cuádruple sistema de filtros, aseguran que el aire que abandona el equipo esté limpio y purifique el aire de las habitaciones, al mismo tiempo prolongando la vida útil del motor.

A través de una boquilla de aspiración universal, las aspiradoras silenciosas cuentan con la opción para poder aspirar tanto en pisos alfombrados como en superficies de cerámica, laminados, madera, entre otros.

Su potente turbina brinda un buen poder de limpieza, que reduce tiempos de aspiración entre habitaciones.

Cuando se trata de habitaciones alfombradas se recomienda utilizar aspiradoras con sistema de cepillo, porque combinan la potencia de succión con un cepillo que peina las hebras de la alfombra. De este modo las fibras vuelven a alinearse, facilitando la eliminación de las partículas de suciedad acumuladas en lo más profundo de la alfombra. El uso de este tipo de equipos le permite a los hoteles prolongar la vida útil de las alfombras de alto tránsito que son tan costosas y reducir la cantidad de lavadas profundas que normalmente se subcontratan.

Igualmente para las áreas comunes, Kärcher ofrece la gama de limpiadoras automáticas de pisos que permiten

mantener impecables diferentes áreas como: piscina, gimnasio, cocinas, lobby, entre otras.

Mediante el uso de estos equipos llamados fregadoras, no es necesario cerrar áreas por riesgos de resbalones, dado que los pisos quedan lavados y secos en una misma operación. Es importante tomar en cuenta que, con un mismo equipo se puede limpiar diferentes tipos de superficie y su diseño compacto permite alcanzar hasta el último rincón.



Germantec • Teléfono: (506)2220-0303

 **Manitowoc**  
MAQUINAS PARA HIELO



**ARTICA**



**Hielo en todas sus formas**

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

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

Tel.: 2257-9211 Correo: [ventas@artica.cr](mailto:ventas@artica.cr)



## Desde pizzas hasta camarones...

“Conocido como el horno de Subway”. El TurboChef no es un horno que se encasilla en únicamente tostar sandwiches. Es un equipo que posee la capacidad de cocinar cualquier tipo de comida, sirviendo de herramienta ideal para el “room service” de hoteles, bares, restaurantes y tiendas de conveniencia. Hay una variedad de modelos para diferentes aplicaciones, y utilizan tecnologías como: Calor radiante, aire de alta velocidad y microondas, dirigidas para lograr la cocción en tiempo record.

Con TurboChef se puede hacer desde pizzas, camarones, vegetales asados, hongos, así como una amplia gama de platillos, dependiendo de la creatividad del chef.

Adicionalmente este horno posee un sistema de ventilación con convertidor catalítico, el cual elimina la necesidad de invertir en campanas y ductos de extracción, creando un gran ahorro en su inversión, al igual que incrementando su facilidad de instalación.

El equipo, representado por Keith & Ramírez Industrial, ha sido herramienta de éxito en negocios como: Subway, FreshMarket y el Hotel FourSeasons.



El turbochef tiene la capacidad de realizar cualquier platillo



Keith & Ramírez.  
Teléfono: (506) 2223-0111



¿Cuándo fue la última vez que sus clientes le exigieron un servicio más lento?

**NUNCA.** Imagine los beneficios de un horno 12 veces más rápido y con la capacidad de atender todas sus necesidades de room service o snack bar al alcance de un botón.



Contáctenos Tel.: 2223-0111 [www.kr.co.cr](http://www.kr.co.cr)





## EXPOTUR abre puertas al empresario costarricense

En esta edición número 29, EXPOTUR vuelve a posicionarse como la bolsa de comercialización turística más importante del istmo centroamericano. EXPOTUR se llevó a cabo del 9 al 12 de mayo 2013 en el Hotel Wyndham Herradura, Costa Rica, donde los primeros días de la feria fueron exclusivamente una ronda de negociación, mientras que los últimos dos días, los empresarios nacionales recibieron al público, con condiciones especiales para hacer turismo nacional en lo que se denominó Expotur Nacional.

Este evento, organizado por la Asociación Costarricense de Profesionales en Turismo – ACOPROT – reúne a más de 300 representantes de empresas turísticas de Costa Rica y la región.

Este año en EXPOTUR expusieron más de 50 empresas nuevas de Costa Rica, siendo la mayoría de categoría Micro pequeña y mediana empresa, se contó con la visita de representantes de empresas turísticas internacionales,

interesados en negociar y ampliar la oferta para sus clientes, provenientes de países como Estados Unidos, México, Suramérica y Europa, principalmente.

EXPOTUR se ha convertido en un puente de negociación. ACOPROT tiene más de 1000 asociados de diferentes profesiones del sector turismo, esta empresa maneja EXPOTUR desde hace 29 años y pretende elevar el nivel de profesionalismo en el sector turismo a través de programas de capacitaciones por medio de cursos virtuales de mercadeo, idiomas y administración, a nivel regional para facilitarle a los empresarios el problema del traslado hasta la capital del país. ACOPROT desea convertirse en un colegio profesional tratando de capacitar a los empresarios nacionales para sepan cómo captar a los compradores en EXPOTUR y lograr buenas negociaciones” comentó Yadira Simón Rojas, presidente de ACOPROT Asociación Costarricense de Profesionales en Turismo, empresa organizadora de EXPOTUR.

## 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

- g Agilice el proceso de reservas y asignación de habitaciones.
- g Maximize la ocupación y disponibilidad administrando sus segmentos.
- g Controle la facturación y verifique la operación del Front Desk.
- g 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





## Una maquila creativa

La fábrica del sabor (FAS) incursionó en el mercado de comidas preparadas desde hace un año, con un amplio portafolio de opciones, que va desde investigar, crear, producir, y hasta como canal de distribución; con tortas, postres, bocadillos salados, dulces, comida preparada para desayunos, almuerzos y cenas. Ellos se enfocaron en ser un facilitador completo en términos de proveedor, de estos y otros productos alimenticios en el mercado.

El visitar la planta de FAS, es como estar en la película "Willy Wonka and the Chocolate Factory", porque se encuentran muchos procesos creativos, artesanales y de manufactura diferenciados.

Principalmente, representan a las marcas Spoon y Bucca; también se encargan de desarrollar los productos de Starbucks, los bocadillos y comidas de la cafetería Lavazza, ubicada en el aeropuerto internacional Juan Santamaría, entre 15 cafeterías más. Tienen presencia en 150 supermercados del país y se encargan de manejar todo lo de la marca propia de pastelería del Automercado "flor de oro", desde la elaboración hasta la distribución.

Bajo la supervisión de chef especializados y de tecnólogos de alimentos, ofrecen el servicio de maquilar marcas privadas, bajo un contrato de confidencialidad, para garantizar al cliente que nadie más lo va a tener en el mercado.

FAS atiende pequeñas, medianas y grandes empresas.



La fábrica del sabor destaca por sus procesos artesanales y creativos.



Fábrica del Sabor

Tel.: 2217-2603

Todo **de 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.





Carlos Toro, Gerente de la Fábrica Nacional de chocolates comentó que ellos se enfocan en satisfacer grandes pequeñas y medianas empresas.

## ¡De todo en chocolate!

Compañía Nacional de Chocolates, busca permanentemente satisfacer las necesidades de bienestar, nutrición y diversión de sus consumidores. Por eso, enfoca sus esfuerzos comerciales y de desarrollo, tanto en abastecer a clientes que consuman chocolates, como materia prima para sus procesos, igualmente para la venta de golosinas de chocolate y modificadores de la leche.

Resaltan de manera importante las aplicaciones para uso industrial, institucional, restaurantes, hoteles, catering service, food service e insumos para uso doméstico. Ellos ofrecen para el segmento de repostería, panadería, heladería o bombonería, a los clientes en las diferentes líneas, un portafolio muy amplio en el desarrollo de coberturas y productos con chocolate real o sucedáneo.

Disponen de variedades de productos a través de una amplia gama de coberturas de chocolate, dentro de las cuales se cuentan: chocolate semiamargo, chocolate

leche, chocolate blanco, cobertura para helados y choco-cubierta. Cuentan igualmente con productos como toppings, grajeados de chocolate, cocoa amarga y aplicaciones especiales para la elaboración de recetas a base de chocolate.

Carlos Toro, Gerente de la empresa, explicó que además cuentan con un área de investigación y desarrollo, así como con una ejecutiva de negocios industriales, dispuestos a desarrollar productos a la medida y uso de los clientes, que requieren de alguna cobertura para una aplicación especial, trabajo que hacen desde que incursionaron en este segmento. Cuentan a su vez con unas ventas cercanas a los 4 millones de dólares en productos industriales de Costa Rica.

Su mercado más importante son las líneas de consumo masivo, donde se destacan marcas líderes en la región como Cocoa Dulce, Johnny's, Chocolisto Choy's, Cookies & Cream, Chiky, Chocobolas y Tutto.



Fábrica Nacional de Chocolates

Teléfono: 2299-1585

**Yogo Vera**  
Aloe Vera con Yogurt

ANGYFER  
大榮貿易公司  
Productos Orientales

Email [www.ancyfer.com](http://www.ancyfer.com)  
Teléfono 2256-8106  
Fax 2223-3082

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

# Apetito en el NRA Show 2013

El 94 to Restaurant, Hotel-Motel show, y el 6to Evento Internacional de Vinos , Bebidas Destiladas y Cervezas de la Asociación Nacional de restaurantes de Estados Unidos, realizado en el McCormick Place en Chicago, donde una vez más Apetito visitó el show y aquí mostramos parte de lo que encontramos.



Alberto Cortez Gerente Regional de Ventas de Vitamix



Laura Solano y Eduardo Retana de los secadores de manos de la marca Xlerator



Armando González Gerente General de las Cadenas Fresh Market y Am Pm



Pablo Dell Aguila Técnico y Rubén Molina Gerente de Ventas para Centroamérica de PreGel América.



Guillermo Rodríguez de la Revista Apetito y Exphore, junto a Hilda Tolentino Senior Manager International de Hormel Foods



María Mercedes González Directora de Cuentas Estratégicas de Micros



José Castillo representante para México y el Caribe de Georgia Pacific



Roy Soto Gerente de Importaciones y Alberto Perez Presidente de Exportadora PMT, junto a Juan Ignacio Perez Presidente de Alimentos Turrialba



Gerardo Flores, Paul D'Alberto, Antonio Estevez y Oswaldo Corichi de Vollrath Company



Mark Crawford International Sales Director y Margot Nouailletas Sales Manager para América Latina de Monin



Tanya Nelson Director of Marketing y Patricia Guerrero Marketing Manager de Cambro



Estuardo Herrera Director de Ventas Internacionales de Hoshizaki



Bruce Bohner y Joe Hickson de Excel Dryer



Sandra Puebla Gerente de Desarrollo de Negocios de Franke



Conchita Daiha Directora Comercial para Asia y América de Araven Equipment



Eduardo Von Chon y Mariluz Lee ambos de Get Enterprises

Eduardo Jimenez junto a Jorge Porrás Director de Keith & Ramírez





# TripAdvisor

## Cuando 200 millones de pares de ojos vigilan su hotel

por Angie Mesalles

Con más de 200 millones de visitas mensuales al sitio, TripAdvisor se ha convertido en la herramienta más poderosa para los dueños y gerentes de hoteles del mundo. Creado en el año 2000, opera en 30 países y en 21 idiomas.

Cuando un viajero busca un hotel, ya sea de playa o de montaña, usualmente se basa en recomendaciones de amigos o bien hace una búsqueda por internet. Es normal que los cibermataas visiten páginas asociadas a este tema. TripAdvisor es una de las más visitadas para revisar los comentarios que han escrito los huéspedes del hotel que desean visitar. Es aquí donde el hotelero puede aprovechar esta importante herramienta. No hay opción, quiera o no, su hotel aparecerá en TripAdvisor. Sea porque usted mismo ingresó la información, o le tomaron la delantera y algún huésped puso una observación de su hotel en esta importante página de internet. Para Hans Pfister, presidente y co-propietario de Cayuga Sustainable Hospitality, TripAdvisor ha sido absolutamente clave para los siete hoteles que administra y desarrolla en Costa Rica y Nicaragua. “Una vez que estas presente en TripAdvisor, es muy importante saberlo manejar. En el caso de que alguien lo puso, es importante que el hotelero mejore el sitio agregando información de contacto y fotos del establecimiento. Mucho mejor si es uno mismo el que ingresa los datos de su hotel. En el caso de nuestro más reciente hotel, Kurá Design Villas, ubicado en Costa Ballena en Uvita de Osa, nosotros ingresamos toda la información para poder tener un poco más de control con respecto a los datos que queremos dar de nuestro hotel”, recomendó Pfister.

### El poder de la herramienta

TripAdvisor ofrece a los dueños de establecimientos hoteleros una serie de herramientas que le ayudarán a captar la atención de futuros clientes. Una de ellas es el “Perfil Plus” que por un monto de dinero determinado, le permite colocar sus datos de contacto directo como número de teléfono, correo electrónico y página web, entre otros. Además de que se pueden colocar ofertas para atraer más huéspedes a su negocio. Otra ventaja que tiene este sitio son las fotografías.

Usualmente los huéspedes suben fotos que ellos mismos tomaron, pero también existe la posibilidad de agregar fotografías que muestren el mejor ángulo de su hotel. Según la página de TripAdvisor las fotos captan la atención de los viajeros por mucho más tiempo y además ayuda a que esa primera impresión sea la mejor.

“Otro punto muy importante, es revisar que los datos y la ubicación del hotel sea la correcta. En nuestro caso, el hotel Arenas del Mar lo situaron en Quepos en vez de Manuel Antonio, donde es su ubicación correcta. Contactamos a TripAdvisor para pedir el cambio, aportamos pruebas de su verdadera dirección y finalmente nos hicieron el cambio”, comentó Pfister, quien actualmente está a cargo del Hotel Arenas del Mar, que se ubica en la posición No.3 del Traveller’s Choice 2013 y en la misma posición de los hoteles mejor calificado en Manuel Antonio.

### Cliente Satisfechos = Comentarios positivos

Para Pfister existen dos razones por la que se obtiene una crítica negativa. Uno es que el cliente se equivocó en el momento de elegir el hotel, es decir, se hospedó donde NO se cumplen las características que él espera recibir. Por ejemplo, un huésped que busca todo lujo y comodidad y que se hospeda en un establecimiento sin aire acondicionado, sin piscina y con mucho contacto con la naturaleza; ó viceversa, el cliente que busca más contacto y autenticidad con el ambiente y se hospedó en un hotel muy lujoso que no ofrece estas características. El otro caso es que “algo salió mal”. “Siempre hay cosas que pueden salir mal, como por ejemplo, en la habitación no funcionó el aire acondicionado ó le apareció un cangrejo en la habitación ó cualquier otro imprevisto. La mayoría de las quejas son válidas y tienen razón de ser. Lo que queda es disculparse y asumir la responsabilidad, trabajando en las mejoras. Así como también, lamentablemente existen los casos que se exageran los problemas.

En la medida de lo posible, es importante manejar las quejas a nivel interno, evitar que las críticas negativas lleguen a publicarse en internet. Para Pfister un consejo sobre las críticas negativas es no tomarlo personal. Se deben tomar como críticas constructivas. “Nosotros pro-

curamos de que los clientes salgan satisfechos. Por ejemplo, si no funciona el aire acondicionado de la habitación, pues se pasa de cuarto y si aún así persiste el problema, pues no se cobra la estadía. La idea es que en la medida de lo posible, el cliente salga satisfecho de su estadía en nuestros hoteles”.

En los hoteles de Cayuga Sustainable Hospitality, las quejas son muy importantes y se toman muy en serio. “Si tienes un comentario donde hay una crítica sobre la habitación, el servicio ó la comida, yo como gerente o dueño de hotel tengo la oportunidad de responder y resaltar las cosas positivas de mi negocio. Se debe tener en cuenta que cuando contestas un “review” lo respondes no sólo para la persona que lo escribió sino también para todos aquellos que están leyendo ese comentario”, aconseja Pfister.

### Evitando el engaño

Muchos cibernautas se han cuestionado la credibilidad de las críticas que reciben algunos hoteles en Tripadvisor. Por ejemplo, se ha dicho que hay hoteles donde el mismo personal ofrece a su cliente algún beneficio a cambio de una buena crítica en la página, por el contrario, puede darse el caso del cliente que amenaza con poner una queja si no recibe un beneficio. Para ello, mediante un comunicado, Tripadvisor informó a los dueños de establecimientos turísticos que ha creado una herramienta para que el empresario pueda defenderse de una falsa crítica antes de que la persona llegue a poner su comentario en la red. Esta es una manera de evitar los abusos en la red.



Para concluir, Pfister le comentó a la Revista *Apetito* la importancia de la retroalimentación con sus clientes. “Un procedimiento que seguimos es que una vez que el huésped abandona nuestro hotel se le envía una carta de agradecimiento por escogerlos y a la vez se le incentiva a que escriba un comentario en la página de Tripadvisor. “Muchos clientes nos responden directamente ya sea que nos envían críticas positivas así como también las críticas de lo que no les gusto. De esta forma, tenemos una oportunidad de obtener una retroalimentación del cliente”.

# Los 3 primeros Hoteles según TripAdvisor

En Costa Rica por Zona Turística



## Metodología

Se visitó la página [www.tripadvisor.com](http://www.tripadvisor.com) en la semana del 18 al 25 de febrero del 2013. Se buscó los Hoteles en Costa Rica donde arroja una lista de zonas turísticas del país. Se distribuyó cada zona por provincia y se seleccionaron los tres primeros lugares. Cabe aclarar que hay hoteles en TripAdvisor donde la ubicación no es exacta o real, ya que en estos casos, han sido los clientes quienes han puesto la ubicación y no el hotel mismo.

Además, se enumeran los hoteles que se galardonaron con la distinción de Travellers' Choice Hotel. Los premios Travellers' Choice Hotel de la página web TripAdvisor, se otorgan una vez al año a los hoteles de todo el mundo en las siguientes categorías: Calidad-Precio, Lujo, Top Hoteles, Pequeños Hoteles, B&B/Hostales y Servicio. Hasta un total de 25 hoteles podrán ser seleccionados por categoría.

Este 2013 es su undécima edición. La selección de los alojamientos galardonados se basa en más de 75 millones de opiniones y comentarios de los viajeros que fueron publicados en TripAdvisor, en los doce meses sucesivos al otorgamiento del premio del año precedente. Estos comentarios y opiniones se analizan para crear esta lista de ganadores. Ésta se calcula por medio de un algoritmo que mide la calidad y la cantidad de las opiniones y los comentarios que aparece en TripAdvisor en la ficha del establecimiento. El criterio que se emplea toma en consideración la calidad de las opiniones y comentarios en su conjunto, así como la cantidad y la antigüedad del contenido escrito en TripAdvisor. Las características principales del Travellers' Choice suelen ser un servicio excepcional y la relación calidad precio. Los ganadores varían de un año a otro, dependiendo de los requisitos del premio y de las opiniones y comentarios proporcionados por los viajeros en TripAdvisor\*.

\*Esta información fue enviada a la revista *Apetito* por parte del servicio de asistencia de TripAdvisor el día 14 de febrero.

Posición por zona	Hotel	Posición en Travellers' Choice 2013*	Total de Hoteles en TripAdvisor	Número Opiniones
<b>San José</b>				
<b>Centro</b>				
1	Hotel Grano de Oro	5		705
2	Adventure Inn			1098
3	Mansión del Parque Bolivar Hotel			88
<b>San Antonio de Belén</b>				
		9		
1	Costa Rica Marriott Hotel San José			503
2	Double Tree by Hilton Hotel Cariari San Jose			340
3	Hotel El Rodeo Country Inn			33
<b>Escazú</b>				
		16		
1	Casa Cristal Boutique Hotel			217
2	Residence Inn by Marriott San Jose Escazú			63
3	Real InterContinental Hotel & Club Tower Costa Rica			248
<b>Santa Ana</b>				
		6		
1	Studio Hotel	17		82
2	Hotel Lusiana			325
3	Quality Hotel Real San Jose			95
<b>San Isidro del General</b>				
		3		
1	Casa de Los Celtas			7
2	Hotel Chirripo			14
3	Hotel del Sur Country Club and Casino			8
<b>San Gerardo de Dota</b>				
		4		
1	Trogon Lodge San Gerardo de Dota			90
2	Savegre Hotel, Natural Reserve & Spa			126
3	Dantica Cloud Forest Lodge			86

**A B C**  
UNIFORMS®

www.abcuniformscr.com 2290-2221 Rohrmoser 100 este de Plaza mayor frente de Scotiabank

**Chef Works®**

# TECNOLOGIA DE PUNTA!

## Multiprocesador *Hotmix* PRO

COOKING PLEASURE

El multi-procesador Hotmixpro está diseñado para los cocineros más exigentes y permite calentar, cortar, triturar, picar, trocear, mezclar, moler, pulverizar, amasar, emulsionar, montar, cocer, sofreír y licuar todo tipo de productos con calidad profesional.

Almacena en memoria numerosos programas de cocina preestablecidos, y de más de 150 recetas mediante tarjeta SD.

Véalo en acción en:

[http://www.youtube.com/watch?v=feature=player\\_embedded&v=omftOU6bCoc](http://www.youtube.com/watch?v=feature=player_embedded&v=omftOU6bCoc)

**Tips**

Hotelesía • Gastronomía • Hogar

125 mts Oeste de Alimentos Jacks - Zona Industrial - Pavas / Tel: 2543-2100 [www.tipscr.com](http://www.tipscr.com)

Posición por zona	Hotel	Posición en Travellers' Choice 2013*	Total de Hoteles en TripAdvisor	Número Opiniones
<b>Guanacaste</b>				
<b>Cañas</b>			<b>3</b>	
1	Hotel Cana Brava inn			6
2	Hacienda La Pacifica			26
3	Hotel Cañas			1
<b>Tamarindo</b>			<b>23</b>	
1	Los Altos de Eros			397
2	Hotel Capitán Suizo	7		23
3	Cala Luna Boutique Hotel & Villas	9		129
<b>Playas del coco</b>				
1	Rancho Armadillo Estate			
2	Bahía Pez Vela			
3	Hotel La Puerta del Sol			
<b>Santa Teresa</b>			<b>24</b>	
1	Villas Hermosas			
2	Horizon Ocean View Hotel and Yoga Center			
3	The Red Palm Villas			
<b>Nosara</b>			<b>14</b>	
1	Costa Rica Yoga Spa			
2	AHKI B&B Retreat			
3	Harmony Hotel Nosara			
<b>Samara</b>				
1	The Hideaway Hotel Playa Samara			335
2	Lodge Las Ranas			109
3	Fenix Hotel - On the Beach			220
<b>Montezuma</b>			<b>16</b>	
1	Ylang Ylang Beach Resort			331
2	Anamaya Resort & Retreat Center			91
3	Hotel Amor de Mar			146
<b>Liberia</b>			<b>14</b>	
1	Hilton Garden Inn Liberia Airport			254
2	Hotel Javy			14
3	Casa de Papel			16
<b>Mal País</b>			<b>10</b>	
1	Casa Chameleon			146

Posición por zona	Hotel	Posición en Travellers' Choice 2013*	Total de Hoteles en TripAdvisor	Número Opiniones
2	Hotel Vista de Olas			154
3	Moana Lodge			209
<b>Playa Grande</b>			<b>7</b>	
1	Hotel Cantarana			103
2	La Marejada Hotel			72
3	Hotel RipJack Inn			166
<b>Santa Cruz</b>			<b>10</b>	
1	JW Marriott Guanacaste Resort & Spa			797
2	Hotel Playa Negra			45
3	La Posada at Hacienda Pinilla			72
<b>Nicoya</b>				
1	Casa Valeria			15
2	Villa Las Tecas			8
3	Casa Caletas			20
<b>Playa Hermosas</b>			<b>11</b>	
1	Hotel Villa Belmar (Sevilla Resort)			81
2	Hotel La Finisterra			125
3	Playa Hermosa Bosque del Mar Hotel			216
<b>Playa Potrero</b>			<b>3</b>	
1	Hotel Sugar Beach			119
2	Bahia del Sol Beach Front Hotel & Suites			230
3	Villaggio Flor de Pacifico			53
<b>La Cruz</b>				
1	Blue Dream Hotel			29
2	Bolanos Bay Resort			26
3	Los inocentes Lodge			1
<b>Playa Tambor</b>			<b>3</b>	
1	Tambor Tropical Beach Resort			58
2	Hotel Costa Coral			59
3	Bahía de los Delfines			5
<b>Ricón de la vieja</b>			<b>6</b>	
1	Blue River Resort & Hote Springs			325
2	Hotel Borinquen Mountain Resort			223
3	Hacienda Guachipelin			411
<b>Brasilito</b>			<b>4</b>	
1	Conchal Hotel			242
2	Guanacaste Lodge Hotel			6

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

**JOPCO**

ARTÍCULOS  
 PARA HOTELES Y  
 RESTAURANTES

www.jopco.net

Granizadoras



Refresqueras



Urnas Refrigeradas



**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

**araven**

Los productos Araven ya disponibles en Yamuni Mayoreo

NSF  
 -40°C 250°C

Línea Institucional hoteles y restaurantes **yamuni mayoreo**

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



Posición por zona	Hotel	Posición en Travellers' Choice 2013*	Total de Hoteles en TripAdvisor	Número Opiniones
3	Hotel Brasilito			103
<b>Playa Conchal</b>		<b>3</b>		
1	The Westin Golf Resort & Spa, Playa Conchal	15		1.005
2	Reserva Conchal			55
3	Bahía de los Piratas			11
<b>Playa Flamingo</b>				
1	Flamingo Beach Resort & Spa			842
2	Mariner Inn			41
3	Flamingo Marina Resort			46
<b>Playa Carrillo</b>				
1	Hotel Esperanza			124
2	Hotel Leyenda			41
3	Hotel Guanamar			69
<b>Santa Elena</b>				
1	Monteverde Villa Lodge			189
2	Camino Verde Bed & Breakfast Monteverde			251
3	Cabinas Paris Confort			9
<b>Alajuela</b>				
<b>La Fortuna de San Carlos</b>		<b>65</b>		
1	Nayara Hotel, Spa & Gardens	1		1260
2	Leaves and Lizards Arenal Volcano Cabin Retreat			344
3	Hotel El Silencio del Campo			848
<b>Alajuela</b>		<b>29</b>		
1	Xandari Resort & Spa			326
2	Tacacori EcoLodge			156
3	Hotel La Rosa de America			259
<b>San Ramón</b>		<b>3</b>		
1	Villa Blanca Cloud Forest Hotel and Nature Reserve	6		202
2	La Posada Hotel			25
3	Eco Colonia Resort			No tiene
<b>Bijagua de Upala</b>		<b>4</b>		
1	Celeste Mountain Lodge			95
2	Tenorio Lodge			102

Posición por zona	Hotel	Posición en Travellers' Choice 2013*	Total de Hoteles en TripAdvisor	Número Opiniones
3	Heliconias Lodge			32
<b>San Carlos</b>		<b>4</b>		
1	El Tucano Resort & Thermal Spa			108
2	Baldi Hot Springs Hotel Resort & Spa			105
3	Hotel don Goyo			2
<b>Limón</b>				
<b>Cahuita</b>		<b>13</b>		
1	La Casa de las Flores Hotel			72
2	Kelly Creek Hotel			54
3	Suizo Loco Lodge Hotel & Resort			56
<b>Tortuguero</b>		<b>8</b>		
1	Tortuga Lodge & Gardens			208
2	Casa Marbella			204
3	B&B El Icaco			84
<b>Puerto Limón</b>		<b>18</b>		
1	Hotel Playa Westfalia			64
2	Laguna Lodge Hotel Limón			2
3	Colon Caribe Hotel			16
<b>Chirripo</b>		<b>3</b>		
1	Hotel Uran			19
2	Hotel De Montana El Pelicano			14
3	El Descanso			5
<b>Cartago</b>				
<b>Orosí</b>		<b>3</b>		
1	Orosi Lodge			143
2	Hotel Tetey Lodge			15
3	Hotel Reventazon			17
<b>Turrialba</b>		<b>12</b>		
1	Hacienda Tayutic			52
2	Hotel Casa Turire			98
3	Rancho Naturalista			53
<b>Puntarenas</b>				
<b>Jaco</b>		<b>39</b>		
1	Aparthotel Vista Pacifico			241
2	Hotel Perico Azul			48
3	DoceLunas Hotel, Restaurant & Spa			230

## Los 3 primeros Hoteles según TripAdvisor En Costa Rica por Zona Turística

Posición por zona	Hotel	Posición en Travellers' Choice 2013*	Total de Hoteles en TripAdvisor	Número Opiniones
<b>Parque Nacional Manuel Antonio</b> 47				
1	Gaia Hotel & Reserve			554
2	Tulemar Bungalows & Villas			621
3	Arenas del Mar Beachfront and Rainforest Resort	3		600
<b>Quepos</b> 18				
1	Villa Kristina Apartments			40
2	Albergue Alma de Hatillo			40
3	La Sirena Hotel			129
<b>Dominical</b> 10				
1	Villas Altura			101
2	Costa Paraiso			131
3	Villas Rio Mar			157
<b>Puntarenas</b>				
1	Hotel Las Brisas			21
2	Alamar Aparthotel			15
3	Oleaje Sereno Hotel			4
<b>Puerto Jimenez</b> 15				
1	Blue Osa			134
2	Las Islas Lodge			57
3	Crocodile Bay Resort	12		61
<b>Drake Bay</b> 6				
1	Aguila de Osa Inn			
2	La Paloma Lodge	2		
3	Copa de Arbol Beach and Rainforest Resort			
<b>Uvita</b> 9				
1	TikiVillas Rainforest Lodge			112
2	Rancho Pacifico			228
3	La Cusinga Eco Lodge			245
<b>Golfito</b> 8				
1	Hotel Casa Roland Golfito			18
2	Hotel Sierra Resort & Casino			16
3	Hotel Samoa del Sur			11
<b>Playa Hermosa</b> 5				
1	Sandpiper Inn			35
2	Backyard Hotel			28
3	Marea Brava			65
<b>Ojochal</b> 3				
1	El Castillo Hotel			32
2	Hotel Mamma e Papa			17
3	Adelante Hotel			12

Posición por zona	Hotel	Posición en Travellers' Choice 2013*	Total de Hoteles en TripAdvisor	Número Opiniones
<b>Orosi</b> 3				
1	Orosi Lodge			144
2	Hotel Tetey Lodge			15
3	Hotel Reventazon			17
<b>Parrita</b> 4				
1	Beso del viento			67
2	Hotel Paraiso Carlisa			23
3	Hotel La Isla			16
<b>Esterillos Este</b> 5				
1	Encantada Ocean Cottages			38
2	Alma del Pacifico Beach Hotel & Spa			138
3	Hotel Playa Bejuco			84
<b>Heredia</b>				
<b>Heredia</b> 11				
1	Hotel & Boutique Hojarascas			99
2	Hotel Chalet Tirol			59
3	Puerta del Sol Hotel			9

\* Travellers' Choice 2013 de los 25 Mejores hoteles en Costa Rica

Actualidad de los comentarios. TripAdvisor tiene en cuenta las fechas de las reseñas. Si la última vez que recibiste un comentario fue hace seis meses, es posible que no estés en las posiciones más altas.

Clasificación por estrellas en la web; fundamental para estar en las primeras posiciones. Aquí es donde la atención al cliente entra en juego.

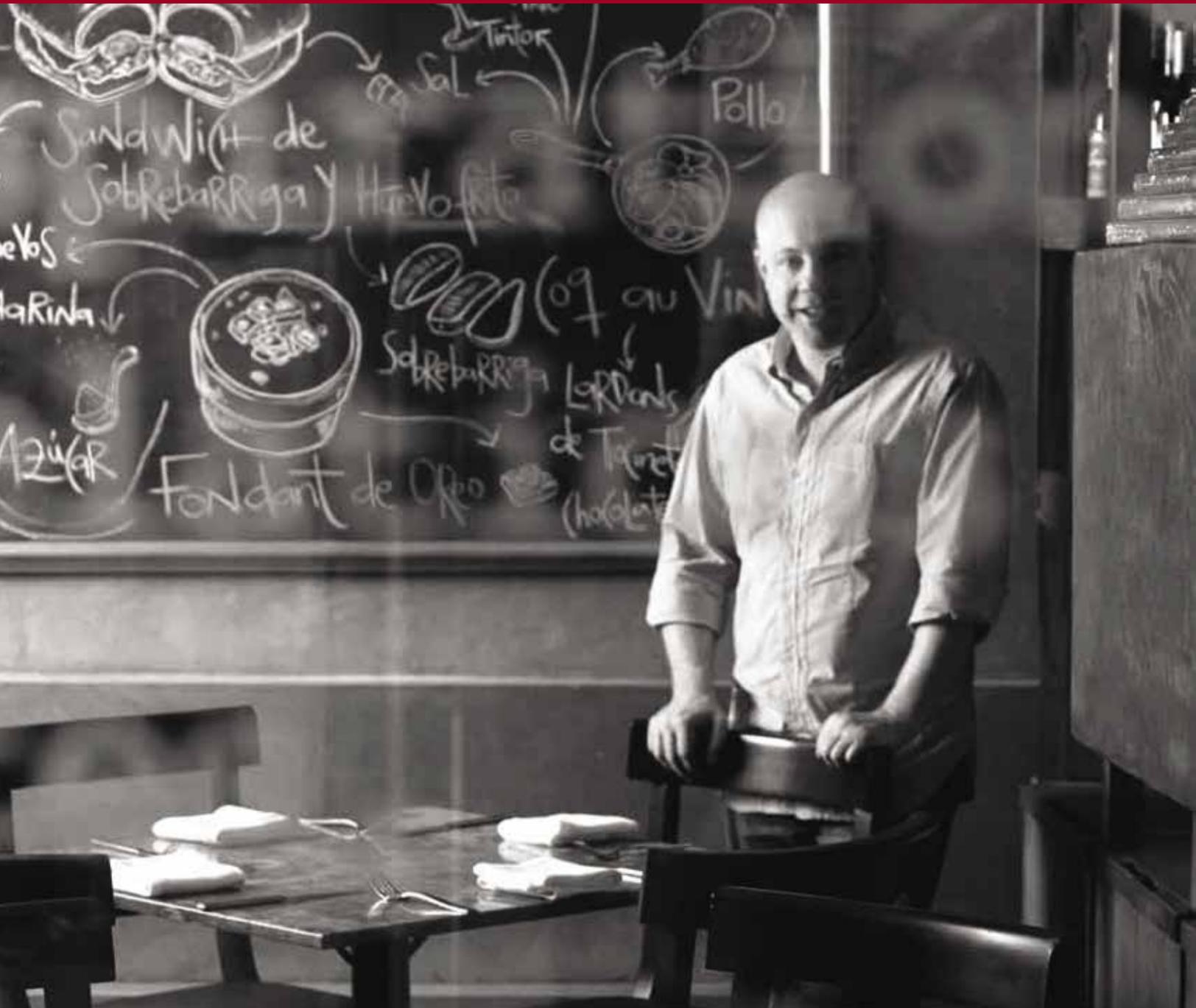
Hay una variable cuantitativa en todo esto, el número de comentarios también afecta a la posición, si bien, como es lógico, es necesario que la mayoría de ellos sean positivos.

La respuesta del director. La figura del máximo responsable del hotel debe ser activa, y responder con velocidad y diligencia, tanto a las críticas malas como a las buenas.

Evita tácticas que puedan dañar tu imagen, tales como ofrecer estancias o complementos a cambio de comentarios en la web. TripAdvisor tiene un algoritmo para localizar comentarios falsos.

<http://www.tecnohotelnews.com>

## Restaurante de cocina de autor innova en la gastronomía de Costa Rica



El restaurante del Hotel Sheraton San José & Gran Casino apuesta por una novedosa propuesta que incorporará técnicas francesas con ingredientes locales, en el menú que trae el popular chef colombiano Jorge Rausch del canal El Gourmet y de Cocineros al Límite de Utilísima.



“Kitchen by Rausch” es la original oferta gastronómica del Hotel Sheraton San José & Gran Casino, que ofrecerá la última innovación de la cocina mundial, donde los chef han alcanzado fama internacional, porque emplean las más novedosas técnicas para alcanzar platillos únicos y de alta calidad, aprovechando productos de la región donde se establecen, para aportar su estilo propio.

El reconocido chef internacional Jorge Rausch, incorpora en Costa Rica el primer restaurante de cocina de autor, donde destacará con las técnicas francesas en cada platillo, implementando con ingredientes autóctonos en el menú, pero con platos únicos. “Me encanta la cocina francesa porque está bien documentada en técnicas, y esa es la base de mi trabajo. Me gusta crear, con esta propuesta que no es de un menú definido, es de chef, autor de sus propios platillos”, explicó Rausch.

Jorge Rausch es egresado de la escuela de cocina más antigua del Reino Unido, Tante Marie Culinary. Posteriormente, como profesional trabajó en restaurantes ingleses en diferentes roles en la cocina, en Le Manoir aux Quattre Saisons, en Oxfordshire; Sally Clarke’s, en Lombard Street y Linklaters & Payne en Londres, después de adquirir más experiencia, llegó a montar su propio restaurante Criterión, el cual recibió el premio de Mejor Restaurante y Mejor Chef en los años 2009 y 2010 y al que también llegaron los reconocimientos internacionales a través de The American Academy of Hospitality Sciences, el cual los reconoció con el “Five Diamond Star Award”, un prestigioso símbolo internacional otorgado a los establecimientos de alta excelencia y calidad.

Los hermanos Rausch, Jorge y mark trabajan en conjunto y además elaboraron el libro de cocina “sal y dulce 2012” y “cocina para fin de semana” en 2010, además de crear el exclusivo menú del restaurante “Kitchen by Rausch” en el Sheraton San José,

Jorge trabaja en conjunto con su hermano Mark, quien es el chef pastelero. Juntos elaboraron el libro de cocina “sal y dulce 2012” y “cocina para fin de semana” en 2010, además de crear el exclusivo menú del restaurante “Kitchen by Rausch” en el Sheraton San José, así como el de los restaurantes que tienen en Colombia: el famoso Criterión, el Rausch Pâtissier, y el nuevo restaurante Bistronomy. En Panamá también han implementado su estilo en el restaurante Rausch Panamá y muy pronto llegarán también al Ecuador con estas innovaciones.

La actualización constante, es lo que Jorge Rausch considera le ha ayudado a posicionarse en el mundo de la gastronomía, porque él se enfoca en hacer todo diferente, para obtener su objetivo: lograr que el cliente regrese siempre para sorprenderlo con novedades.

“Kitchen by Rausch” ahora será parte de la oferta gastronómica del Sheraton San José, el cual contará con 30 platillos en su menú, además de un exclusivo bar-restaurante con piscina en el techo del Hotel, que ofrece una vista panorámica excepcional sobre la ciudad.

# Un día en El Celler descubriendo el arte de cautivar paladares

Fotografías por: AcerbiMoretti Photography

Texto por: María Rivera Vázquez

Fotografías de platos por: El Celler de Can Roca



Miras a tu alrededor y presencias el auto-control, el buen hacer de las cosas. Cortan, preparan, separan, lavan: el ritual está empezando. Son las 10:00 de la mañana y la vida está presente en la majestuosa cocina de El Celler de Can Roca.

Nos dicen a la entrada, “el martes es el día de trabajo interno. Para atender a los medios y abordar la labor con más concentración” ¡quién lo diría! Cuando es un ir y venir de gente continuo; pero un ir y venir de gente que sonrío, que te hace sentir a gusto, y es que Jordi Roca nos lo avanzaba mientras conversábamos “el vínculo se ha dilatado hasta abarcar a todo el equipo del restaurante gracias a mi madre y a mi padre; es como una gran familia”.

Cortar, mezclar, modelar... todo con la precisión de un pintor que pretende con su suave y fino pincel expresar la viveza de una mirada... Así lo sentimos: algo grande se está gestando. Aquí nada se deja al antojo de la casualidad. Todo está preparado y revisado. El chef no está presente pero la pulcritud de una buena enseñanza se nota. La gestión de los ‘tiempos’, del orden y del diseño están pautados. Y es que El Celler, no es un restaurante cualquiera, no vas allí únicamente para comer, vas a El Celler a disfrutar: “a vivir una experiencia gastronómica”, “la gente viene con el corazón abierto, con expectativas y con ilusión y no podemos defraudar” nos comenta Joan.

En total trabajan 35 personas cocinando y 18 atendiendo en la sala. Con esta cantidad de gente colaborando, es inevitable preguntarse ¿cómo se gestiona todo esto? a lo que Joan responde abiertamente “pues es muy fácil cuando hay pasión, cariño, generosidad, compromiso con la creatividad; lo que gestionamos son emociones y no dinero. Es más una gestión de recursos, de tiempo, de formación, quizá son cosas poco tangibles pero muy importantes”.

De los cocineros, la mitad son becarios y la otra mitad son “de casa”. Viene gente de todo el mundo a aprender con los tres hermanos, a compartir habilidades de cocina. La suma del diálogo entre Jordi, Josep y Joan, cada uno con su disciplina, configura lo que ya todos sabemos: el segundo premio como mejor restaurante del mundo en la revista británica “Restaurant” (por segundo año consecutivo) y “Tres Estrellas Michelin”.



Les preguntamos como sienta estar en lo más alto y percibimos que la visión es de presente pero sobre todo de futuro “no nos paramos a pensar que guapos somos - entre risas - lo llevamos con mucho agradecimiento, esto da sentido a tanto esfuerzo. Nos halaga, nos gusta, pero no nos ha cegado porque si no estaríamos perdidos” nos dice el repostero. Josep, el sommelier, piensa que el éxito se lleva desde una situación de ser consciente de la realidad que te toca vivir “debemos disfrutarlo y aprovecharlo para mostrar nuestra manera de ser, para proyectar proximidad” y acaba diciendo: “se lleva bien”.

La filosofía es uniforme en las ‘tres rocas’ de El Celler; piensan en el futuro que les espera en este momento, en el que ya no tienen tanto que demostrar, pero sí que crear y sorprender sin dejar nada de lado, y se ve que puertas adentro, nunca ha habido tanta creatividad como ahora. Las posibilidades son infinitas “esto es un hervidero de ideas, nos lo pasamos muy bien pensando en lo que haremos. Nunca hemos sido tan creativos como ahora, además tenemos todos los medios a nuestro favor. Por lo que cada vez lo hacemos con más libertad”.

Su cocina actual y sus reconocimientos no vienen solo de la mano de los veintiséis años que llevan trabajando, sino que es el premio a un reconocido esfuerzo. El día a día entre los fogones te deja literalmente “sin vida social”.

Ahora, estos tres maestros de la gastronomía se unen en un equipo difícil de separar. Hermanos y amigos, pero puntualizan “sobre todo hermanos. Nos llevamos bien. Es tan natural todo, que lo raro sería no trabajar juntos. Llevamos toda la vida así y nos va muy bien. Vamos, es fantástico”. Jordi, el más joven de los tres se entusiasma al decir estas palabras, y es que la complicidad se palpa con una simple mirada mientras posan agradecidamente para un retrato, a la vez que nos enseñan su hogar, su restaurante, su vida.

El establecimiento es una delicia para los sentidos: sobrio y ordenado, no hay ostentaciones. El recorrido desde la impresionante cocina separada por secciones, el comedor, el patio, y qué decir de esa bodega.

Toda la visita transcurre en armonía e incluso mágicamente pero un lugar con gran poesía es la bodega. Allí Josep con devoción nos habla de sus vinos favoritos. Sus palabras evocan una conjunción de virtudes y sensaciones que desde el más iletrado en el tema hasta un erudito puede entender y disfrutar. El sumiller nos explica que “más allá del lugar de conservación quería que tuvieran un espacio para ser venerados desde mi punto de vista.”

Su discurso es locuaz y a la vez profundo. En la bodega hay almacenadas unas treinta mil botellas y más de 2.500 referencias.

Josep utiliza las cualidades de cinco vinos para dejarnos entrever sus gustos más personales, “es más difícil que con el trabajo de sala pueda llegar a mostrar como soy. Desde aquí quería que quien entrara en la bodega saliera sabiendo como es quien guarda los vinos en la casa”.

Joan, el mayor de los tres, nos introduce en la cocina de El Celler haciendo alusión a Montserrat, su madre “empecé a cocinar con mi madre, ahí se inició todo: el oficio y las ganas de seguir explorando la gastronomía con todas sus posibilidades. Mi cocina sin duda es una evolución de la de ella. Aunque lo que hacemos ahora es llevarla a otra dimensión”.



La diferencia entre la cocina que ejecutaba junto a su madre y la actual, es que Joan ha abierto las puertas a la búsqueda y fusión de sabores, olores y texturas, un ‘diálogo con el mundo’. Combinando la tradición Catalana con toques personales más actuales frutos de su continua inquietud sobre las artes culinarias.

Conversamos con los tres, es fácil hablar con ellos de El Celler, porque el restaurante es su manera de vivir, “casi sin darnos cuenta hemos generado unas sinergias que nos alimentan y que dan sentido a nuestro trabajo y a nuestra vida”.

Los fogones están presentes en su día a día desde niños. Fueron criados en el restaurante Can Roca, situado a escasos doscientos metros de las nuevas instalaciones de El Celler; donde la comida casera de Montserrat, su madre, y el gusto por las cosas bien hechas, hizo que los tres hermanos, en diferentes momentos de su vida estudiasen en la Escuela de Hostelería de Girona, y que gracias a su bagaje y gustos particulares cada uno de ellos escogiese una vertiente con la que compaginar y completar al anterior.

Joan fue el más interesado en la preparación de lo salado. Josep, encargado desde los cinco años de rellenar las botellas de vino, nos cuenta que es innato su gusto por probar y Jordi, que por su juventud llegó el último, tanteó las artes de la cocina, acabando casi por casualidad deleitado por la repostería, siendo hoy en día un icono en su especialidad.

En estos momentos están inmersos en la actualidad y en la innovación; tienen pendientes varios congresos repartidos por todo el mundo en los cuales ellos quieren darse a conocer y explicar su concepto de cocina en el más amplio sentido de la palabra.

Tras la visita y las amistosas charlas nos quedamos con una opinión muy grata de los tres hermanos y de sus representantes dentro y fuera de la cocina. Son gente con los pies en la tierra y con afán de gustar y “que la gente se lo





pase bien a todos los niveles. Buscamos que las cosas estén muy buenas y después, que cuenten algo”.

Consiguen configurar un espacio entre lo actual y la tradición. Con un equipo entregado, motivado y de élite. Unos comensales apasionados y expectantes ante su cocina. Están, de hecho, creando una apuesta nueva de turismo gastronómico, ya que el 80% de sus clientes son extranjeros gracias a la fama que han alcanzado a través de las maravillosas críticas que dentro y fuera de España han obtenido.

Han llegado a donde están mediante un trabajo meticuloso. Joan apuesta por fusiones de sabores tradicionales de la cocina catalana pero con el toque especial de su creatividad. Jordi, extrapola cosas que en sus propias palabras “poco tienen que ver con la gastronomía” y los acaba convirtiendo en postre (como su famoso ‘Gol de Messi’); siendo él, esa punta del iceberg que alberga un gran trabajo creativo de fondo. Y Josep, acicala los preparados de sus dos hermanos con el mejor sabor de sus vinos.

La pretensión del chef es que la gente ‘sea feliz’ mientras come en El Celler. “Lo más importante es que hayamos llegado al corazón, emocionar de alguna manera, a través de la comida, de la hospitalidad, o de la visita. Y si conseguimos emocionarlos en muchos momentos, mejor”.

Para él es elemental la creatividad pero no impuesta de manera forzada. La flexibilidad en los platos y en la carta es amplia. El Celler sorprende con nuevas ideas continuamente, aunque Joan nos comenta “si no se nos ocurre un plato interesante elaboramos el que hacíamos el año pasado en la misma época, que también estaba muy bien, es importante tener archivo. Además no solo contamos con la creatividad, sino con la tierra y sus frutos”.

Cuando hablamos con cualquiera de los tres sobre la elección de los productos de la tierra, nos comentan que sí, que piensan en ello. Pero no quieren convertirse en “fundamentalistas”.

La carta, nos explica Joan, varía en función de los productos estacionales. Cataluña y sus costumbres culinarias son la base de partida, porque es lo que ha aprendido de sus padres, para él es importante mantenerlo, pero no desea cerrarse. El chef gerundense, apuesta por cocinar con una mente abierta y con las posibilidades otorgadas por productos que lleguen desde fuera de Cataluña o España si es necesario, aunque teniendo en cuenta los valores de la tierra que les vio nacer; que el diálogo con el entorno sea la base, pero no una limitación.

Lo mismo nos comenta Jordi en relación a los postres: “estamos trabajando con un huerto ecológico, e intentamos emplear el mejor producto. Si es de aquí, mejor; y si no lo hay aquí vamos a Japón a buscarlo. Entendemos que la evolución en la gastronomía es la fusión con otros países”. “Proximidad sí, pero con matices de permeabilidad para poder disfrutar de un mundo que no es tan grande como nos parece”, apunta el sumiller.

Estos tres artistas de la gastronomía, tienen claro que la clave de la cocina de El Celler y del restaurante es el equilibrio, el triángulo equilátero que conforman y la creatividad singular que nace cuando trabajan en equipo. Josep y Joan llevan veintiséis años juntos y desde hace quince con Jordi. El proceso se ha ido sedimentando y han conseguido sin querer el ‘equilibrio perfecto’. Porque como Joan reconoce: “Jordi nos ha traído aire fresco y una nueva aportación de ideas; pero la clave es la conjunción de los tres en un mismo equipo. Cuando hacemos reuniones triangulares donde cada uno de nosotros aporta al otro su visión o su complemento a la creación”.

Tan diferentes y a la vez tan iguales, los tres están aprovechando el clímax que nuestro país representa ahora en cuestiones de gastronomía y esperan que su ‘momento dulce’ se alargue en el tiempo lo máximo posible. “Estamos en el lugar soñado y en ese momento en que nos valoran: somos libres. El punto álgido en la cocina de un restaurante es fantástico y más cuando los tres hemos ido creciendo y hemos llegado a la vez al reconocimiento por separado en cada uno de nuestros oficios. Para mí es increíble tener al mejor pastelero y al mejor sumiller trabajando en mi equipo”.

Tras un día allí, con la suerte de comer en el restaurante que dio origen a El Celler, el inicial Can Roca; después de verlos trabajar, desenvolverse y hablar nuestro paladar queda saciado pero con ganas de más.

Cataluña, la tierra que les vio nacer, crecer y ahora triunfar se convierte con la presencia de estas tres Rocas en la panacea para los que busquen un estilo gastronómico diferente, original y sabroso. Esperemos que la intensidad con la que viven su oficio no decaiga, y que rebase los límites soñados.

Nos queda claro que la preciosa ciudad de Girona esconde en sus calles una gran belleza y en sus alledaños, un gran secreto.

Cerramos estas líneas con un “mmmmmm” de delicioso, que enunció Jordi Roca cuando le preguntamos cuál deseaba que fuese nuestro recuerdo de su repostería.





*La Copa Culinaria Mundial Junior  
Pura Vida 2013  
agradece su colaboración*

# Sale Pepe: 21 años sirviendo pizzas

Por Isabella Mesalles Baker



Renzo asegura que mantenerse ofreciendo el mismo servicio desde hace 21 años le ha ayudado a posicionarse.



Sale e pepe, sal y pimienta. Más de 21 granos de estos condimentos se encuentran en una cocina, y más de 21 años son los que planea seguir cumpliendo el restaurante italiano Sale e Pepe.

Renzo Bolzoni creció en restaurantes y así ha vivido toda su vida; desde Italia a Costa Rica, siempre en la industria gastronómica. Hace 21 años, abrió un restaurante junto con su hermano, en Escazú. Al ser este un restaurante fino, Renzo decidió abrir una pizzería aparte, pensada especialmente para los jóvenes. Y así es como nace Sale e Pepe.

Renzo, su hermano y otros socios abrieron la pizzería. Los clientes del otro restaurante siguieron a Renzo hasta Sale e Pepe, y al tener este nivel de clientela, poco a poco fue cambiando el concepto del restaurante. Así se convirtió en lo que es ahora, un lugar no sólo para los jóvenes, sino que para toda la familia.

El primer restaurante cerró, y conforme iban pasando los años, Renzo se quedó manejando Sale e Pepe solo. El menú era muy simple, incluía solo pizzas, lasagnas y ravioli. Al ir evolucionando el restaurante, el menú se hizo cada vez más grande, como menciona Renzo, ahora "el menú es como una Biblia".

Actualmente, este está compuesto por una sección de comida light, implementada por el Centro de Nutrición Larisa Páez, donde cada plato incluye el valor nutricional. También está el 'Qué hay de nuevo', la cual presenta platos especiales, "Antipastos", "Pastas diversas" y "Pizzas".

El aspecto que lleva Sale e Pepe mantiene su alma de hogar que Renzo quiso incorporar desde un principio. El propósito es que los clientes se sientan como en casa, como menciona Renzo, "tú vienes aquí y es como estar en la cocina de tu casa".

En estos 21 años que Sale e Pepe lleva vigente, ha mantenido la base principal del menú, la calidad y el sabor. Algunos de los empleados de Sale e Pepe han estado trabajando ahí los 21 años que lleva abierto el restaurante, lo que ayuda a que el sabor y el servicio siempre sea el mismo.

En estos momentos, no se planea hacer ninguna innovación al restaurante, para así mantener la esencia que le ha funcionado por tantos años. La única novedad será la incorporación del restaurante en las redes sociales, ya que abrirá una cuenta en Facebook. El propósito será mostrar lo que hay en el menú, anunciar promociones de vinos o algún plato nuevo. Al igual que llamar la atención de los muchachos, como fue la idea desde un principio.

Renzo va a celebrar este aniversario al igual como lo hace todos los días, sirviendo y escuchando a sus clientes. Esta pizzería no planea retirarse aún, con todo y la competencia feroz de los demás restaurantes de la zona de Escazú. Seguirá siendo el mismo Sale e Pepe de tantos años, con el concepto que Renzo define como: "comida italiana tradicional y mantener siempre la calidad de hace 21 años, sin tratar de hacer mucho loco".



Renzo Bolzoni, propietario  
Teléfono sale e pepe: 2289-57-50



**KEITH &  
RAMIREZ**  
Industrial

Diseño | Ventas | Soporte | Repuestos

Haga una inversión inteligente.  
Nuestras marcas son las mejores en sus categorías  
en calidad y retorno de inversión.



Hornos Combi  
Lavaplatos  
Triturador de Alimentos  
Procesadores de Alimentos  
Rebanadoras  
Balanzas



Hornos Tostadores de Sobremesa  
Cocinas de Inducción  
Rebanadoras/Cortadoras Manuales  
Batería de Cocina



Cocinas eléctricas o a gas  
Hornos de Vapor

Blast Chillers  
Mesas de Prep. Refrigeradas  
Cámaras de Refrigeración/  
Congelación



Parrillas



Sistemas de Extracción/  
Ventilación



Máquinas de Hielo



Hornos de Banda



Refrigeración  
para Bares



Lámparas  
Calentadoras



Hornos de Microondas

Cotice con nosotros: 2223-0111 | [www.kr.co.cr](http://www.kr.co.cr) | [info@kr.co.cr](mailto:info@kr.co.cr)



Busca Euroalimentos



**euroalimentos**

Visita nuestra nueva página en facebook  
y conoce más acerca de nosotros.  
Además descubre todos nuestros productos  
**100% italianos**



Teléfono: 2215-2368 • Fax: 2215-6364 • e-mail: [info@euroalimentoscr.com](mailto:info@euroalimentoscr.com)

Dirección: Escazú, del puente de Multiplaza 150 metros noroeste

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



*Especial suministros de habitaciones para hoteles*

## A crear espacios que generen satisfacción

**P**ara hacer una estancia agradable, lo realmente importante es aplicar el sentido común creando espacios confortables, que serán determinados dependiendo del hotel y su categoría, igualmente al número de suministros que cada habitación debe tener, porque estamos claros que la satisfacción del cliente ya no es un objetivo sino una necesidad. Determine Ud. si está de acuerdo en que en realidad no importa tanto que todo lo que reúna una habitación sea caro o barato, moderno o clásico, urbano o rústico, sino que esté hecho con gusto y que su apariencia sea buena y generadora de comodidad.

# NEW ARRIVALS!

Sabana Hotel

**HQ**  
HOTEL QUALITY *by Hilasal* HOME

Great for: Hotels/Motels. Bed & Breakfast. Vacation Properties. Home uses.

**180**  
HILOS [SET 6 UNIDADES]

Línea Institucional hoteles y restaurantes

**yamuni** mayoreo  
[www.yamuni.com](http://www.yamuni.com)

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



Especial suministros de habitaciones para hoteles

## Con líneas premium

Sábanas, edredones tipo duvet, servilletas, cobertores de duvet, protectores de colchón y cobijas; todo en diversidad de opciones para las diferentes necesidades de los clientes, y de calidad hotelera. Yamuni lo ofrece en una marca propia Suite 16, garantizando continuidad en la línea, para la fácil reposición del producto, de acuerdo al consumo.

Suite 16 ofrece opciones para las diferentes necesidades de los clientes, en cuanto a las sábanas: Set de Sábanas de 200 hilos 50% poliéster 50% algodón, Set de Sábanas de 300, 500 y hasta de 800 hilos, todas en 100% algodón. Las mismas vienen en diferentes colores y en tamaños twin, full, queen y King.

Adicional, Yamuni ofrece la opción de sábanas sueltas, marca Hilasal, en 180 hilos 55% algodón y 45% poliéster; de las que se pueden adquirir sábanas full o queen, sea las de elástico o las sábanas planas por aparte. Igualmente disponen de las fundas para las almohadas, las cuales vienen en set de 6 unidades.

Yamuni es distribuidor directo de la línea en batas, paños y almohadas Hilasal. Sus toallas, son fabricadas en 100% algodón, con costuras de doble atraque especial, para una mayor durabilidad y resistencia en lavado a máquinas industriales.

Maneja toallas que van desde los 650 gramos hasta los 280 gramos, para ajustarse a las necesidades, requerimientos y presupuesto de los clientes.



Yamuni Mayoreo • Tel: (506)2255-2066



## Lámparas LED Viribright reducen el gasto eléctrico

La transición de la iluminación convencional hacia la LED es una buena decisión financiera, porque la LED Viribright genera flujos de ahorro constantes, que superan en más de 10 veces la inversión. Considerando los precios altamente competitivos de la marca Viribright, la recuperación de la inversión se da en un plazo de entre uno y tres años.

Tomando en cuenta el reemplazo de 8 bombillas de 75W incandescentes, por la misma cantidad de bombillas LED de 10W Viribright. Esto requiere una inversión de aproximadamente \$200; sin embargo, esta decisión generará ahorros de más de \$2.200 en la vida útil de los dispositivos (22,8 años con base en 3 horas de uso diario). Aunque parezca imposible, esta revolución ofrece la posibilidad de realizar proyectos de inversión que con base en ahorro generan rendimientos sobre la inversión cercanos al 100%.

Viribright trae al país una gama completa de dispositivos de iluminación LED que ofrece muchas ventajas, entre ellas: ser 100% reciclables, con encendido instantáneo, baja emisión de calor, atenuables, libres de mercurio y cuenta con protector contra picos de voltaje, lo que prolonga su vida útil.



Importadora Continental • Tel: (506) 2222-0215



Diversidad de marcas mundiales para habitación pone a disposición TheHotelXpert

## Bien equipados

La esencia de una habitación de hotel bien equipada es lo práctico, lo funcional y lo intuitivo de sus amenidades. Como con un radio-reloj-alarma fácil de utilizar y que no se desprograme, en caso de falla del fluido eléctrico; una caja fuerte segura y sencilla de operar; así como la seguridad intuitiva en la puerta de la habitación.

Un minibar que enfríe pero que a la vez sea silencioso y eficiente de energía; ropa de cama hipoalérgica y capaz de lavarse una y otra vez sin perder la suavidad que merece el huésped, en conjunto con un teléfono que ponga al dedillo del huésped la solución a sus necesidades.

La habitación es "la casa lejos de casa" del huésped y debe proveer la familiaridad a la que está acostumbrado, con gran funcionalidad.

HotelXperts pone a disposición de las diferentes categorías de hotel, casi todas las marcas mundiales para habitación y también alternativas similares de mejor costo. Siempre con una intachable garantía de impecable servicio y satisfacción.



TheHotelXperts • Tel: (506) 2290-3737



Proyecto realizado en Hotel Indigo



Na Lakalú • Tel.: (506) 2453-8003

## Desde lo urbano hasta lo innovador

La calidad y el diseño de los muebles es pieza fundamental en una habitación de hotel, y precisamente, por ese factor, es el que apuesta muebles Na Lakalú, quienes tienen presencia en gran parte del país y hasta en Panamá.

El ser fabricantes les ha permitido adaptarse a las diferentes marcas que solicitan las diversas cadenas hoteleras, enfocándose a un estilo propio, con un concepto personalizado y exclusivo.

No existen tendencia propiamente para los hoteles, porque cada cadena cuenta con un libro de marca, del cuál se adaptan a los requerimientos de cada cliente

Desarrollan en diversos tipos/especies de madera, desde respaldar de cama, las camas, los sofá cama, mesas, mesas de noche, sillas, y hasta puertas, desde lo muy urbano hasta lo más moderno, con el sello propio de cada lugar.

La tendencia últimamente en los hoteles se ha enfocado hacia respaldares de cama lisos o tapizados, con mesas de noche suspendidas en el mismo respaldo, igualmente, la parte del escritorio, minibar y closet, los cuales suelen estar integrados en un mismo diseño, dando la apariencia de un solo mueble funcional.

Na LaKalú ofrece asesoría, diseño, mantenimiento, instalación, garantía y muy buenos tiempos de entrega, además mantiene políticas verdes, ya que trabajan con maderas de plantación forestal y buscan el máximo aprovechamiento de la materia prima en cada proceso.

Una amplia gama de alfombras de área para habitaciones y estancia, en gran variedad de tamaños y diseños con pequeños detalles, definitivamente harán resaltar los espacios.

La empresa Lázaró dispone de alfombras tipo Shag (tipo pelo en material polipropileno) y Sissal (tipo planas en material polipropileno), procedentes de Europa y Egipto, en gran variedad de calidades, tamaños y diseños.

Lázaró existe desde hace 75 años y se ha enfocado en proveer telas para sábanas 100% algodón, telas para edredones doble anchos, telas para cortinas y tergaes, telas para cojines, telas para duvets, microcueros y microfibras para muebles. Además de lonetas españolas, jacquars, otomán en anchos de 280cm, así como gran variedad de texturas, diseños y colores para sofás, salas, potrancas y respaldos de cama.

Ofrecen diversidad en telas para sábanas, como la Sasi que es de 300 hilos y 100% algodón, posee 275 cm de ancho y es blanca con raya en jacuar. La tela muse, es polyester en un 65% y algodón en un 35%, tiene 144 hilos y 250cm de ancho.

La tela Perc posee 50% algodón y 50% polyester, es de 180 hilos y mide 280 cm de ancho, mientras que la tela Saba es de algodón en un 35% y de un 65% en polyester, es de 132 hilos y de 280 cm de ancho.

## ¡Para resaltar los espacios!



Lázaró • Tel: (506) 2257-0220

## Consienta a los clientes

¿Qué le parece dejar pequeñas cortesías en la habitación del hotel, ya sea cuando se arreglan las camas o por las noches?

Café Britt ofrece caramelos orgánicos disponibles en cuatro sabores: mango, menta, miel y limón, jengibre y granada, o los caramelos de café, suaves y cremosos, perfectos para disfrutar después del almuerzo o la cena.

Otra opción son las mini pirámides, finas cortesías basadas en chocolates Britt, en una presentación de dos unidades con jalea de frutas (Coco, Guayaba, Piña, Maracuyá o Naranja) y granitos de café cubiertos con chocolate oscuro. No olvide el café en las habitaciones, el cuál se destaca en los diferentes tuestes que Britt ofrece para compartir con los huéspedes.

También está disponible un detalle especial para clientes VIP, son opciones personalizadas, ya sea en la presentación de bombones de chocolate con diferentes sabores (bombones rellenos de licor, macadamia cubierta de chocolate oscuro y blanco o macadamia brittle cubierta de chocolate oscuro) o una exclusiva bolsa de organza con 2 Pirámides de Chocolate de 28g según elección de sabores; incluye tarjeta con logo personalizado.



Café Britt Costa Rica • Tel: (506) 2277-1625  
[www.cafebritt.com](http://www.cafebritt.com)

## Sus clientes merecen lo mejor

Consienta a sus huéspedes con nuestras finas cortesías Britt.

**Disfrute del mejor chocolate oscuro** con granos de café tostado o jaleas de frutas en una elegante presentación, un detalle que sus clientes no podrán olvidar.

Para más información:

Servicio al cliente 2277-1620 | e-mail: [ventas@britt.com](mailto:ventas@britt.com) | [www.britt.cr](http://www.britt.cr)



**Hay cosas que solo suceden con Britt**

Amantes de Café Britt



*Especialmente para renovar*

Canet ofrece la solución completa para renovar o modernizar la habitación de un hotel. Esta empresa tiene más de seis décadas especializados en la fabricación y comercialización de cubrimiento de ventanería y superficies, proveen desde la confección, producción y la instalación. Ahora de igual forma presentes en el sector hotelero.

Entre sus colecciones exclusivas presentan una amplia gama de estilos y tendencias, siempre a la vanguardia, entre ellos: pisos vinílicos, totalmente antibacteriales, alfombras antialérgicas y de alto tránsito; cielos suspendidos, motorización de persianas y cortinas. Además de paredes livianas, closet, puertas corredizas, asimismo incursionando con ropa de cama y mantelería.

Canet es una empresa que brinda soluciones de protección solar, dándole la mejor armonía con el ambiente.



Canet • Teléfono: 2280-1050

Bienvenidos al ambiente  
**Allergy Friendly**

Habitación  
**Hipoalérgica**

¡Nos preocupamos por usted!  
ESTA HABITACIÓN HA SIDO TRATADA CON HIGIENE PROFUNDA  
Proceso aplicado por  
**HIGIENETEC**

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

[www.higienetec.com](http://www.higienetec.com) Tel: 4000-0528 4000-0558  
Email: [info@higienetec.com](mailto:info@higienetec.com)

## ¡Habitaciones a la puerta de la tecnología!

Con cerraduras electrónicas de tarjeta chip y de tarjetas de proximidad, un hotel definitivamente está a la vanguardia al brindar una mejor experiencia de seguridad y comodidad a los huéspedes. Esta tecnología innovadora, es uno de los elementos indispensables que no deben faltar en una habitación hotelera. Las opciones son diversas, así como los formatos. Tome en cuenta que las cerraduras de llave para puerta ya no satisfacen las necesidades de seguridad y comodidad que demanda el huésped y el control que requiere el Hotel.

La empresa Cosey ofrece estas opciones de la marca Onity, así como cajas de seguridad, ambas ofrecen control de auditoría y permiten que el hotelero esté en capacidad de atender a sus huéspedes sin inconvenientes.

La cerraduras electrónicas dan acceso a las tarjetas autorizadas y son fáciles de instalar. Onity tiene un sistema automático, por el que un nuevo cliente anula la tarjeta del anterior, como si fuera una cerradura nueva. Además, el software permite que se defina quién está autorizado, dónde y cuándo, brindando mayor control de la labor de cada empleado.

En el caso de las cajas de seguridad, quizás la más recomendada es la laptop, la cual brinda grandes beneficios adicionales y por la utilidad.



**LIDER EN CAJAS FUERTES  
Y CERRADURAS ELECTRÓNICAS PARA HOTEL**

**Soporte Técnico Especializado  
las 24 Horas**



**COSEY S.A.** Tel.: 2231-0836 • Fax: 2296-4831 • [www.coseycr.com](http://www.coseycr.com) • [info@coseycr.com](mailto:info@coseycr.com)

*¡Para una máxima limpieza!*



**E**n zonas de clima húmedo, el deshumidificador es imprescindible ya que con su uso se regula la humedad en las habitaciones.

Las altas concentraciones de humedad en lugares encerrados como las habitaciones, pueden ocasionar problemas de salud ya que se reproducen ácaros, moho y hongos. Ecox ofrece un deshumidificador portátil, con ruedas para su fácil traslado a diferentes lugares o habitaciones. Este equipo tiene la opción de trabajar en modo turbo para bajar la humedad de una habitación con mayor rapidez.

Algunos beneficios de utilizar deshumidificadores en las habitaciones de los hoteles son: reduce los efectos que produce la humedad en las personas con asma y alergias, impide el crecimiento de hongos, previene manchas en paredes, así como los hongos en los muebles de las habitaciones, mantiene en buen estado los muebles, alfombras y almohadas al mantener controlada la humedad.



Total Parts • Teléfono: (506) 2296-0107

## *Almohadas línea hotelera*

**E**l mejor recuerdo que un hotel deja en sus huéspedes es la calidad de sueño que puede lograr, gracias a los elementos que conforman la habitación: mobiliario, colchón, ropa de cama y las almohadas, las cuales, en particular influyen en la calidad del descanso, convirtiéndose muchas veces en excusas cuando no se logra conciliar el sueño.

La línea de almohadas hoteleras que ofrece Relax Tech Internacional S.A garantiza satisfacer diferentes gustos en cuanto a la firmeza en el soporte, a la textura y el confort. Cuentan con un producto que permite ofrecer un buen servicio a los huéspedes, para convertir el descanso de un hotel en una experiencia memorable que se desee repetir.

Disponen de una gran variedad de modelos de almohadas: Luxury línea hotelera (soporte suave), supreme línea hotelera (soporte suave), elegence línea hotelera (soporte medio), delight línea hotelera (soporte suave). Todas se diferencian entre sí y se cuenta con una amplia variedad que produce la calidad garantizada.



Relax Tech Internacional S.A.  
Tel.: (506) 2573-5421

## Para una mayor plusvalía de la habitación

Que un hotel invierta en la cama es una de las mejores estrategias para darle un mayor "plus" a la habitación, y con el enfoque de brindar ese confort se está colaborando en el regreso de un huésped. Según la empresa Provehotel, para lograr una "cama" ideal y bien vestida, se recomienda el uso de sábanas totalmente blancas, con un cojín y un decorativo al pie de la cama. Además de señalar que se ha puesto muy de moda el Duvet cover.

Provehotel ofrece diversidad de accesorios para una habitación, así como el diseño y la decoración, sin embargo, se han especializado en vestir la cama, para que haga juego con las cortinas, las cuales buscan que sean de colores neutros, tomando en cuenta, el reemplazo de la ropa de cama.

Ellos se encargan de las cortinas, de las que prometen una durabilidad de años. Igualmente de las alfombras, para quienes gustan de utilizarlas. Están importando muebles, y además distribuyen televisores hoteleros LCD y los LED, que son los más usados en los hoteles, de 32 pulgadas.

Provehotel dispone de opciones para las diversas categorías de habitación.



Provehotel • Tel.: (506) 2249-4991

## Creando ambientes placenteros



Crear un ambiente placentero a un huésped resulta fácil, si se instala en las habitaciones equipos de aire acondicionado acorde al tamaño de la habitación y ubicación del hotel; ya sean portátiles, compactos, PTAC o consolas piso-cielo, porque son un elemento importante dentro de cada habitación del hotel.

Los aires acondicionados Ecox poseen el sistema inverter, el cual permite un ahorro de energía de hasta un 50%. Situación que debe tomarse en cuenta, ya que el trabajo

realizado por estos equipos es diario.

La variedad que ofrece la línea Ecox es amplia, además disponen en stock de todas las piezas necesarias para repuestos. Cuentan con más de 10 años en el mercado y disponen de equipos para todas las necesidades: portátiles, que cuentan con ruedas para fácil movilidad, Mini Split, Consolas Piso Cielo, PTAC, Tipo Gabinete, hasta sistemas VRF, para edificios completos que se ajustan a la necesidad del cliente.



Frigotech  
Teléfono: (506) 2296-40-54

## Un plus para la habitación



### Amenities: más que indispensables

Los productos diseñados para la satisfacción del huésped no pueden faltar en una habitación de hotel, ya sean para humectar o limpiar la piel; para el cabello, como gorras de baño, acondicionadores o champú; los costureros, los kit desmaquillantes o de primeros auxilios.

La empresa Carmay elabora este tipo de productos, así como los envases plásticos redondos, octagonales, rectangulares o en líneas más personalizadas.

El champú, rínse, crema, jabón líquido, champú 2 en 1 y jabón de tocador están elaborados con materias primas de primera calidad de las compañías Cognis Care Chemicals y Henkel, reconocidas a nivel mundial por su especialización en productos para la cosmetología, que contienen componentes especiales para el cuidado del cabello.

Los jabones de tocador son 0% tóxicos porque están elaborados de grasas vegetales y quizás el producto más innovador de esta empresa son los líquidos y los envases oxobiodegradables (oxo significa que en lugar de degradarse en 400 años, se degrada en 2 años), se considera innovador porque es amigable con el ambiente, y caracterizado como único a nivel nacional.

Esta información está certificada por el Ministerio de Salud, por el Colegio de Químicos de Costa Rica, la Escuela de Química de la Universidad de Costa Rica y Colegio de Farmacéuticos de Costa Rica.



Carmay

Tel: (506) 2292-2187



### Almohadas especiales para hoteles

Almohadas con elementos especiales para hoteles y clínicas, con características diversas ya sea en salud, las ortopédicas o cervicales, así como una amplia variedad de cojines en 12 tamaños diferentes, ofrece la empresa Cannon Pillows, desde hace 10 años en Costa Rica, dónde se atiende el Mercado para Centroamérica, con una producción de 200 mil unidades mensuales. Reconocidos por una amplia gama de marcas registradas a nivel mundial: Cannon, Wamsutta, Springmaid, Burlington, Relax, Quality, Pillowtex, Bed Suite, Sweet Dreams, Princess Collections, Temura, Sunrise, Moonlighting, Bed Essentials entre otras.

Cannon Pillows fabrica almohadas rellenas con fibra de Poliéster Siliconizada abierta de primera calidad, proveniente de Pakistán, cuyas características la hacen 100% anti-alérgicas, anti-ácaros y anti-bacterias, recubiertas con telas desde 180 hasta 300 Hilos y costura reforzada.

Están disponibles en variedad de tamaños convencionales para: Bebés, camas Individuales, Camas Matrimoniales y camas King o tamaños Junior, Standard, Queen y King.

## Especial suministros de habitaciones para hoteles

En una habitación de hotel no puede faltar un directorio de servicios, o bien, el menú del servicio a la habitación y el del mini bar, por supuesto, que esto depende del tipo de hotel, ya que para los que ofrecen diferentes atracciones turísticas también es importante brindar un directorio de entretenimiento.

La empresa Marroquinería SIWO trabaja esos artículos y otros que podrían brindarle un plus más en la presentación de la habitación, como con un porta periódico, un porta control remoto, un sobre de escritorio, el porta revistas; todo a la creatividad del Gerente del hotel y de las necesidades específicas del lugar.

Más por elegancia, armonía y categoría del hotel, la diversidad de artículos se pueden fabricar tanto en cuero, como en materiales sintéticos o materiales biodegradables, para los hoteles que tienen o buscan una bandera ecológica.

SIWO utiliza en esos casos papel de banano, papel de café, de cacao o de piña con cuero. ¡La diversidad es tan amplia como la creatividad!



Marroquinería SIWO.  
Teléfono: (506) 6059-6180

## ¡Productos que no pueden faltar!



Los productos de higiene y cuidado personal no pueden faltar en una habitación de hotel, tales como el kleenex y algún desinfectante en gel.

Es importante tener a disposición de los huéspedes productos para asegurar su salud e higiene, se puede innovar con la colocación de alcohol líquido en spray para manos, el cual es un desinfectante instantáneo que elimina el 99.9% de las bacterias. Viene en presentación de 60 ml, su fórmula con humectante permite mantener las manos limpias y suaves. Ideal para que el huésped pueda disfrutar de unas manos desinfectadas durante toda su estadía.

Por supuesto no puede faltar el pañuelo facial Kleenex, líder en el mercado por su suavidad, calidad Premium, absorción y marca.

En Kimberly Clark cuentan con gran variedad de presentaciones para los diferentes gustos, desde cajas pequeñas con 65 hojitas, ejecutivo con 100 hojas y la presentación en cubo con 95 hojas.



Cannon Pillows  
Tel: (506) 2291-64-62



Kimberly  
Tel: (506) 2509-33-60

*¡De soluciones completas!*

*Especial suministros de habitaciones para hoteles*



Una habitación de hotel y lo que se encuentra en ella determina el confort y retorno de un huésped, de ahí que, la empresa Soluciones INTEGRALES M, se enfocó en especializarse para equipar y asesorar, en todo lo necesario para ofrecer productos diversos de calidad hotelera a este segmento.

De acuerdo con Carlos Hernández, Gerente de Soluciones Integrales, la industria de la hospitalidad se hace cada día más competitiva, porque ya son muchas las cadenas hoteleras que se han ido incorporando a la oferta del país, situación que obliga al hotelero a crear ambientes con habitaciones más equipadas y acogedoras, bajo estándares internacionales, donde el huésped se sienta a gusto y quiera seguir siendo cliente de ese hotel. La frescura de la cama, el confort de un colchón, la almohada, el tipo de tela de las sábanas, un televisor acorde al tamaño de la habitación, una caja de seguridad de fácil manejo, son algunos de los elementos que marcan la diferencia, para estar a la vanguardia, y de eso se ha preocupado Soluciones INTEGRALES M, en ofrecer opciones diversas para las diferentes categorías de hotel.

Según Carlos Hernández, es importante tomar en cuenta

que para lograr abastecer al mercado hotelero, se requiere de buenos y diversos productos, así como una asesoría por medio de profesionales que muestren un portafolio ajustado a cada negocio, como Soluciones INTEGRALES M lo ofrece, a través de sus diseñadoras, ya sea para recomendar ropa de cama, colores, telas, cortinas, combinaciones acordes con la habitación. También ofrece financiamiento especial, para que pueda realizar los proyectos y fomentar la competitividad de una empresa.

Los electrodomésticos, como el reloj despertador, secadoras de pelo, coffee maker, cajas fuertes, espejos con aumento de luz, todo diseñado especialmente para la industria de la hospitalidad, es parte de lo que Soluciones INTEGRALES M dispone, así como los televisores que otorgan al hotelero la oportunidad de brindar servicios adicionales, con canales propios, gracias a un software gratuito que permite esa funcionalidad, igualmente con la administración de un menú especial a través de una clave, para evitar modificar funciones.

Soluciones INTEGRALES M ofrece los LG, en pantallas, LED, de los que brindan 3 años de garantía. Disponen del televisor avanzado Smart Hotelero, que tiene acceso a conexión a las redes sociales y desde un dispositivo móvil. "Definitivamente el hotelero debe prepararse a la tecnología".



**Soluciones Integrales M.**  
Teléfono: 800-270-70-70

**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](http://solucionesintegralesm.com)  
Correo: [solucionesintegralesm@grupom.net](mailto:solucionesintegralesm@grupom.net) | Teléfono: 800-2707070

ExpoVinoCostaRica  
●●● La cultura del vino

# La Ruta del Vino

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

**23 de Octubre**  
para profesionales del sector  
**24 y 25 Octubre 2013**  
**IV Edición**

**Hotel**  
**Real Intercontinental**  
**& Club Tower**

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

Patrocina:



Organiza: *Apetito*  
La revista para hoteles y restaurantes

## Entrada Gratuita para Profesionales\*

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

\*cupo limitado

## Entrada para público general

Compre su entrada\* en: [www.expovino.cr.com](http://www.expovino.cr.com)

\*cupo limitado

### Expositores:



CORBE GOURMET'S A.



Expositores confirmados al 03 de Abril del 2013.

Reserve su stand:

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

Más información  
Tel.: (506) 2231-6722 Ext. 144  
[www.facebook.com/Expovino](http://www.facebook.com/Expovino)

# ExpoVinoCostaRica

●●● La cultura del vino



## Chilenos con nueva imagen

Con más de 60 años de estar en el mercado, viña Maipo se renueva con la nueva marca Maipo Vitral, que pasa a reemplazar Maipo Reserva, ante un crecimiento en la demanda de vinos premium, con el objetivo de transmitir innovación y elegancia.

El concepto de vitral nace de los coloridos vitrales de las iglesias del Maipo, según José Varas, representante de la bodega, "ya que cada color de vitral representa una cepa diferente, además el nombre hace referencia a la tradición de celebrar una misa para pedir por un buen año de cosechas".

Ellos exportan a más de 47 países, incluyendo Costa Rica, importada por Vinum Aura.



Vinum Aura • Teléfono: 2289-77-63



José Varas, representante de viña Maipo explicó sobre la demanda de los vinos Premium y las bondades del concepto "vitral".

## El Malbec celebró su día en Costa Rica



En un ambiente lleno de mucha diversión, diversidad de tintos y conocimiento, se celebró el día mundial del Malbec.



En un ambiente lleno de mucha diversión, diversidad de tintos y conocimiento, se celebró el día mundial del Malbec.



En la casa del Sr Martín Balza, Embajador de la República de Argentina en Costa Rica, se celebró el día mundial del Malbec, con una degustación de vinos, donde la gastronomía argentina destacó, así como la buena música y diversidad de invitados especiales. Quienes conocieron un poco más sobre las bondades de este tinto argentino.

Chef de restaurantes, compradores de vino, potenciales socios de las bodegas y representantes del Gobierno, pudieron degustar vinos Malbec de diferentes bodegas, con la intención de hacer fuerza para que Costa Rica en conjunto con Panamá, pueda ser centro de los festejos del Malbec en los próximos años, explicó Martín Recondo, ministro consejero de la embajada de Argentina en Costa Rica.

Y es que, en esta edición del día del Malbec se efectuaron más de 70 celebraciones en 60 ciudades alrededor del mundo, destacando como las actividades más llamativas en Nueva York, Sao Paulo, Londres, Shanghai y Mendoza, con la organización de Wines of Argentina, ente que agrupa más del 90% de las bodegas de ese país.



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

Martes 17 al Jueves 19 Junio, 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](mailto: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

Una producción de EKA  
Consultores Internacional

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



/Exphore

Tel.: (506) 2231-6722 ext 144  
[revistaapetito@ekaconsultores.com](mailto:revistaapetito@ekaconsultores.com)  
[www.exphore.com](http://www.exphore.com)



La familia Mormels se mostró satisfecha de recibir a más de 300 clientes en la celebración de su décimo aniversario.



Jürgen Mormels compartió con su familia y con sus clientes, en medio de la música del grupo Editus.

de compras

Delika:

## Con mucha exclusividad en productos gastronómicos

**Delika By Gourmet Imports revolucionó la gastronomía costarricense con la importación de 500 delicatessen exclusivos.**

10 años atrás se hacía difícil encontrar carnes de cordero, pato y algunos cortes especiales en carnes de res, pescado, mariscos y quesos selectos; 38 productos que comenzaron a ser importados por la empresa Delika by Gourmet Imports, de reconocidas marcas y que hoy suman 500 delicatessen exclusivos, que consienten el paladar de cientos de consumidores en supermercados, hoteles y restaurantes.

Jürgen Mormels, CEO de Delika, recuerda que decidió importar marcas de productos, traídos desde Estados Unidos, Suiza, Chile, Holanda y Dinamarca, que garantizan la calidad y eso precisamente ha sido lo que empezó a marcar el éxito de la empresa, porque buscan ofrecer innovación en la gastronomía costarricense, además de un servicio personalizado con el cliente.

Esta empresa se ha enfocado en satisfacer a sus clientes de diversas maneras, ejemplo de ello, con la comercialización de las carnes, ya que cada corte se vende en porciones, beneficiando así a los cocineros de restaurantes, para un mayor control de costos y de inventarios en la cocina. Igualmente, les ha posicionado el contar con personal capacitado en todas sus áreas, como un chef corporativo, graduado en España, quien asesora, capacita y está dispo-

nible para evacuar cualquier consulta culinaria. También cuentan con un sommelier, que se encarga de entrenar y orientar a los clientes con los requerimientos en el área de vinos, lo cual realizan desde su nueva división, creada en 2012, llamada Divino by Delika y por medio de la cual distribuyen una amplia gama de vinos chilenos y californianos.

Jürgen promete continuar innovando con alrededor de siete novedosos productos gastronómicos, entre los que destacan un nuevo salmón ahumado, así como la introducción de aves exóticas, porque como dice Mormels, “todo lo que hacemos es porque nos interesa que los chef puedan crear un plato moderno e innovador. En Delika nos enfocamos en ponerle mucha pasión al trabajo”, comentó

Ya son 10 años de revolucionar el mercado gastronómico costarricense, evento que se celebró, en sus instalaciones en San Rafael de Alajuela, con más de 300 socios comerciales, y los embajadores de Estados Unidos, Señoras Anne Andrew y de Suiza Yasmin Chatila; evento en el cual la familia Mormels se mostró satisfecha de ver el éxito obtenido durante esta década, donde han posicionado a Delika.



Delika by Gourmet Imports • Tel: (506) 2239-1514

Ellos son dueños también del Hotel Boutique Jade y el Restaurante Jürgens, que junto con Delika dan empleo a más de 80 personas .

# Distribuidora e Importadora Sabores Argentinos S.A.

## Suma vinos y aguas minerales de España

Sabores Argentinos expande su gama de productos y suma a su portafolio de vinos de Chile y Argentina, vinos de España; así como una línea de aguas minerales envasadas por Vichy Catalán.

Después de un proceso de investigación, decide entrar al mercado de vinos españoles con seis denominaciones de diferentes zonas de España, debido a una alta demanda de vinos españoles en Costa Rica. Sabores Argentinos además incursiona en el mercado de aguas minerales, de la mano del grupo Vichy Catalán, con la introducción de las líneas Font D'or, agua mineral sin gas y Vichy Catalán, agua mineral con gas.

Roca, Arzak, Berasategui; como no, Ferran Adriá y muchos otros grandes cocineros españoles, son las estrellas del momento en el mundo de la gastronomía; siendo la razón de que Sabores Argentinos lograra reunir una importante lista de vinos y agua mineral dignos, para acompañar este momento gastronómico.

Para expovino 2013, sabores argentinos trae como novedad la presentación de sus líneas españolas de vinos tales como Paco & Lola de Rias Baixas, Galicia, Juan Gil de Jumilla, La Atalaya de Almansa, Peregrino de León, Viña Hermosa de Rioja y los cavas catalanes Mas Fi, además del lanzamiento oficial de las aguas minerales de Vichy Catalán. Vichy Catalán tienen 125 años en el mercado y una pre-

sencia en más de 70 países. Está destacada por años de estudios y sus propiedades minero-medicinales; reconocidas dentro del mercado español, de manera tal, que además de una distribución a canales normales como la hotelería, restauración y supermercados; también tiene una importante distribución a nivel de farmacias en toda España.

En Costa Rica, Sabores Argentinos tiene disponible para el mercado, desde mediados de Junio Vichy Catalán, en presentaciones botella de vidrio de 500 y 1.000ml, además de lata de 330 ml. En agua mineral Font Dor las presentaciones son en vidrio 500 y 1000 ml; así como en botella PET de 500 ml.

Pronto estarán disponibles las nuevas bebidas energéticas (sin azúcar, sin cafeína) Vichy Catalán. Bebidas a base de agua mineral con gas Vichy Catalán con Ginseng y Guaraná.

Xavier Gasull de la empresa GasMercan Europa; representante regional de Vichy Catalán, visitó Costa Rica y seguirá de manera directa apoyando la gestión encomendada a Sabores Argentinos.



Sabores Argentinos • Tel: 2228-50-04



Conrad Haehner y Jorge Mena de Sabores Argentinos se mostraron satisfechos de la alta demanda de vinos españoles que hay en el mercado de Costa Rica.

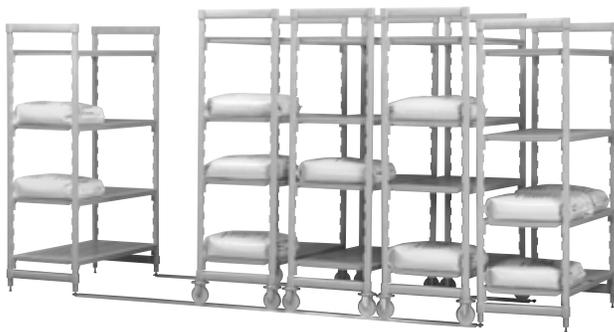


Xavier Gasull, representante regional de vicky Catalán junto con Conrad Haehner, gerente General de Sabores Argentinos, hablaron de las bondades de estas aguas minerales españolas.

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.***

