

Apetito

La revista para hoteles y restaurantes

Nueva Planta de Spoon: Millonaria Inversión

Jorge Rodríguez y Clemencia Palomo trabajan para crear una plataforma para el crecimiento de la empresa.

¿Qué le falta a Costa Rica para servir un buen café? P.42
Los feriados y el turismo P.30
Playas de las palmas P.38

suscríbese gratis en: www.apetitoenlinea.com



7 441025 500879

Porte Pagado
Port Payé
Permiso N°130



ENFRIAMIENTO GLOBAL

Líder en Soluciones Frías



POLO NORTE
COLD STORAGE

- CENTRO DE DISTRIBUCION
- ESPACIO CONGELADO
- ESPACIO REFRIGERADO
- MAQUILA DE PRODUCTOS
- TERMINAL DE CONTENEDORES

TEL: 2237-1660

www.coldstoragecr.com

info@coldstoragecr.com

CEL: 8310-9954

CEL: 8393-2801

Belca

FOODSERVICE

Atrévase...
tiene lo que necesita para el mejor café



Encuentre todo lo que necesita para brindarles a sus clientes un **exquisito café, un tentador frappe, el siempre amigable smoothie o el mejor de los cafés saborizados** con nuestras marca Caffe D'amore® y los siropes y toppings Monin®.

Combínelos ó utilícelos por separado...
el resultado le impresionará



...en Belca le damos una mano al Medio Ambiente
y la otra a nuestros clientes.

Tel.: (506) 2293-4075 Fax: (506) 2239-0147

Dirección: 1 km. Oeste de la Firestone, La Ribera de Belén,
Heredia, Costa Rica / www.belcacr.com



Angie Mesalles Jorba
angie.mesalles@eka.net

Café: El vino de los ticos

El salir a tomar un café envuelve una serie de sentimientos y rituales que acompañan al tico. El ambiente, la compañía y la comida ideal.

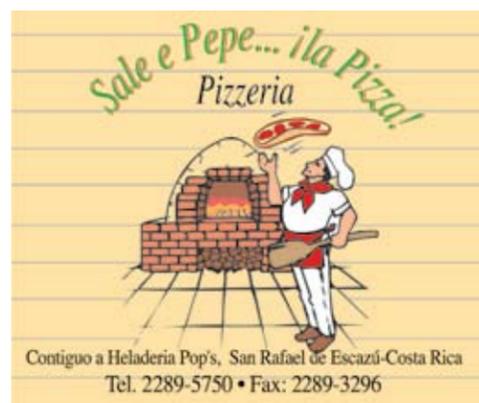
En mi búsqueda de información para el "Especial de Café" me encontré con un tema apasionante. Mi primera enseñanza me la dio en "Konditori Café" el campeón nacional de baristas, Manuel Dinarte. Con un buen cappuccino servido elegantemente me introdujo en el tema. Seguido, nuestra visita al Icafé donde aprendí todo lo que involucra la historia y el proceso de nuestro grano de oro. Mario Arroyo, gerente de promoción del Icafé me dio una clase completa de todo lo que involucra esta bebida, desde la elección de la mata hasta la taza. De repente me dijo "¡el café sabe a esto!" y me mostró una especie de diagrama (Coffe Taste Wheel*) con todos los diferentes sabores y aromas que se podían apreciar en el café.

Ahondando en el tema, este diagrama es muy parecido al que se usa para la catación del vino. Entonces pensé: "¿porqué los ticos no somos tan exigentes con el café como lo somos para el vino?" Creo firmemente que la diferencia radica en la estrategia de "educar al consumidor". Así como hay un auge en la venta de vinos porque el consumidor exige calidad, detrás vienen las cafeterías especializadas abriéndose paso, ofreciendo cafés con cuerpo y balances perfectos.

En la medida que el tico vaya reconociendo el sabor de un buen café, se volverá cada vez más exigente. Por lo tanto, aquel que quiera servir un buen café tendrá que aprender a escoger una buena mezcla, la mejor máquina, así como capacitar al personal y analizar la competencia.

¿Para qué busca la gallina de los huevos de oro si usted en su despensa tiene "Nuestro grano de oro"?

* Lo pueden encontrar en Google imágenes.



- Presidente*
Karl Hempel Nanne
karl.hempel@eka.net
- directora general*
Michelle Goddard
michelle.goddard@eka.net
- editora*
Angie Mesalles
angie.mesalles@eka.net
- Shirley Ugalde
shirley.ugalde@eka.net
- 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
Erick Alvarado Rojas
- fotografía portada*
Frank Guevara
- directora eventos*
Carolina Martén
carolina.marten@eka.net
- circulación*
Yariela Duarte ext. 152
yariela.duarte@eka.net
- colaboradores*
Milagro Arias
Hugo Ulate
Angelith Picado

Apetito
La revista para hoteles y restaurantes

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

www.apetitoenlinea.com

**Suscríbese
gratis**

Ingrese sus datos en
www.apetitoenlinea.com ó
llámenos al Tel: 2231-6722 ext.152

LA DECISION ES FACIL



UNA SERVILLETA A LA VEZ...

- **Higiénico, evita la contaminación cruzada. El cliente toca sólo la servilleta que utiliza.**
- **Dispensa las servilletas de una en una, asegurándose que los clientes usen pocas servilletas.**
- **Capacidad para 900 servilletas que evita la continua recarga.**
- **Permite colocar publicidad de su negocio.**

Xpressnap



Es portátil. Se puede colocar sobre una mesa o adherido a la pared.





Karl Hempel
karl.hempel@eka.net

Decide y Serás Libre

La información necesaria para tomar una decisión casi nunca será completa. Difícilmente nos enfrentaremos a un escenario cierto sinó mas bien a varios y uno como el más probable. Es importante al tomar una decisión saber que no todo se sabe y que una decisión puede ser errada. También es importante creer que la decisión es la mejor para las condiciones que se conocen en ese momento.

Al tomar una decisión logramos varias cosas, entre ellas avanzar en una u otra dirección. Este avance es al a vez progreso y acción.

No tomar una decisión por el contrario, también es tomar una decisión y solo debería hacerse si uno quiere detenerse, dejar de avanzar y dar más tiempo. Este tiempo será tiempo perdido, tiempo en el que no avanzaremos.

Si bien una decisión implica tomar un camino, las decisiones pueden cambiarse, los caminos tienen al menos dos vías.

Tomar la decisión deja tiempo para el siguiente problema, nos libera del problema anterior y nos permite avanzar.

Que disfruten de esta edición y como siempre agradezco sus comentarios, que nos permiten tomar decisiones en cada edición.

Karl Hempel
Director

12Aperitivos

30 Noticias Internacionales

34Feria

Expohore, Apetito y Expovino en Miami

38Hotelería

Playas de las palmas:

Un concepto innovador. En Playas del Coco se ubica un mega complejo turístico, desarrollado con capital extranjero, que pretende cambiar la forma de vacacionar en la zona.

40Gastronomía

Nueva planta de Spoon: Millonaria Inversión

5,100 metros cuadrados de construcción servirán de plataforma para crecer en puntos de venta, franquicias y eficiencia del personal.

42Especial de café

¿Qué le falta a Costa Rica para servir un buen café?

A pesar de que somos considerados como el mejor café del mundo, los costarricenses no tenemos la cultura de hacer ni tomar una buena taza de café.

46Catálogo

Encuentre lo último y más novedoso en máquinas de café

56Café Britt

Llevar el arte a la taza

57Masterpack

Saborizando el mundo del café gourmet y repostería.

58Electrofrío

Conozca la máquina PRATIC

59Saeco

60Corona

Una taza de Capuccino Perfecta

61Cervecería:

Restaurante Jürgen's

Una década de sabor francés.

62Expovino:

California premia Expovino

64De compras

64Sispan

Hoteles y restaurantes integran sus operaciones y apuestan a tecnología de vanguardia

65Taller del Chocolate

Un tentador placer repleto de detalles

66Tips

Tips Jacó le ofrece de todo para su negocio

67Equipos Nieto

Soluciones inteligentes para potenciar su negocio

68Soluciones Integrales M

Un aliado de proveedores, inversionistas y desarrolladores hoteleros

70Expohore

72Ingredientes

74Sobremesa

¿Ha beneficiado el turismo local el traslado de feriados a lunes?

Descubra la versatilidad y el valor de la Melamina y el Plástico



FUNCIONAL, MODERNO, ACCESIBLE Y ESTILOS DIVERTIDOS. PARA TI DE G.E.T.



DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO
PARA COSTA RICA



Teléfonos:
Sabana: (506) 2 290-2449
San Pedro: (506) 2 280-5857
San José: (506) 2 221-9564
Jacó: (506) 2 643-2878
Liberia: (506) 2 667-0738

PARA INFORMACION U OBTENER NUESTRO CATALOGO 2008 COMUNICARSE A G.E.T. ENTEPRISES AL(713)-467-9394 O VIA E-MAIL A GETINC@GET-MELAMINE.COM
1515 W. SAM HOUSTON PKWY. N. | HOUSTON, TX 77043, USA | TEL.(713)-467-9394 | FAX(713)-467-9396 | WWW.GET-MELAMINE.COM

Veromatic
INNOVANDO CON SEGURIDAD

FABRICANDO CALIDAD

Mesas de Trabajo, Fregaderos, Campanas, Urnas,

Planchas, Parrillas, Cocinas, Hornos,

Freidores, Baños María, Equipo Importado.

21 AÑOS A SU SERVICIO

Big Faster

BF
Quality Design

Tel.: (506) 2443 1116
ventas@veromatic.net
www.veromatic.net

Personas y Empresas en esta edición

A, B, C

Academia O'Sullivan 29
Adriana Cadena 37
Agricultura de la Embajada de los Estados Unidos en Costa Rica 35
Alfredo Echeverría 61
Alfredo Echeverría Consultor Hotelero y Gastronómico 61
Alpiste 20
Alvaro Diago 21
Álvaro Diago 18
American Beverage Depot LLC 37
American Express 12
AMOR PERFECTO CAFÉ 59
Ana Brenes 26
Ana Catalina Araya 32
Ana Helena Chacón 74
Ana Mari Bordallo 32
Angel Manuel Lara Vargas 26
Angus Beef 34
Aniane Garnier 26
Arie Lang 66
Arthur Coffee 60
Asehot Internacional 72
BACCO 23
Banco Central de Nicaragua 31
Bardú Café Corporación S.A. 44, 48
Bareles Imports 35
Barista Master de Grao 43
Belca FoodService 55, 72
Bolívar Mora 60
Café Britt Costa Rica S.A. 49
Camille Valley 35
Cargill 34
Carlos Hernández M 65
Carlos Ricardo Benavides 74
Carlos Tapia 26
Carsten Reitz 35
Ciabata 25
Cinta Azul 34
Clabber Girl Corporation 36
Clemencia Palomo 40
comisión de Turismo de la Asamblea Legislativa 74
Corporación Monteverde 24
Costa Rican Market 72
Crown Plaza Corobici 18
Cynthia Pallister 35

D, E, F

Daniel Mooney 33
Denis Roy 74
Diana K. Aleman 64
Distribuidora Espresso 52, 54
Edgar Alvarez 36
Edgar Fernández 74
Edgar Solano 64
Electrofrío 44, 51, 55, 58
El Taller del Chocolate 66
Emilia Molina 10
Equipos Nieto 68
Equipos Nieto, S.A. 50
Eric Retana 68
Ernie Flores 36
F.Cross Crusemann Jones 32
Fernando Poma 21
Frank Luna 35

G, H, I

General Mills 36
Gianni Bacco 23
Grupo Gabeca 20
Grupo M 65
Grupo Marta 14
Gustavo Araya 36
Hernán Díaz 27
Holiday Inn Express San José-Airport 18
Holiday Inn San José Aurola 18
Hotel Indigo San José Forum Costa Rica 18
Hotel Marriott 27
Hotel Ramada Plaza Herradura 36
Hotel Villa Caletas 74
ICAFE 44

Imesa Sistemas S.A. 52, 55
INGUAT 33
Inprolaca 37
Instituto de Turismo Coactemalan 10
Instituto Nicaragüense de Turismo 31
Intercontinental Hotels Group para América Latina 18
Intercontinental para América Latina 21
INTUR 31

J, K, L

Joachim Richly 36
JOPCO 72
Jorge Cebreros 36
Jorge Rodríguez, 40
Juan López 25
Julio Villegas 60
Karen Clachar 26
Keith & Ramirez 54
La Máquina del Café S.A. 50
LG 29
Life Capacitaciones 17
Luis Diego Ramos 58
Luis Fernando Vélez 59
Luis Rodolfo Pardo Monterroso 10

M, N, O

Maggie O'Quinn 34
Marcela Garro 67
Marcello Gabana 20
Marco Luconi 24
Maribel Ramírez, 17
Martha Beeche Michaud 41
Martin Camap 19
Manuja Acevedo 33
Masterpac 48, 57, 72
Maureen Coughlin 36
Michelle Williams 43
Migración y Extranjería 31
Ministerio de Turismo 30
Musmanni 60
Nancy Aleida Bances Arévalo 10
Nancy Santamaría 57
Navcafé 29
New Frontier Coffee Project 44
Ofihotel S.A. 32
Oscar Castro 29

P, R, S

Pablo Sala 14
Paula Chavari 60
Phillip Jones 32
Pietro Poma 20
POSPAN 64
Productos Lio S.A. 51
Productos Verdes 72
Promoción Turística de Centroamérica 30
PROPLAX S.A. 24
Ramón Rivera 19
Real Hotel & Resorts 21
Real Intercontinental Hotel & Tower 18
Región Centro América de U.S.
Dairy, Export Council 37
Restaurante Bankok 22
Restaurante Jurgens 61
Ricardo Poma 21
Richard Parenti 35
Richly 36
Rivera Grau Consulting for Competitive Advantage. 19
Roberto Molina 43
Rodrigo Fonseca 22
Roy Carvajal 26
Saeco Centroamerica 46
Sandra Mormels 61
Sispan 64
Spoon 40, 43

T, V,

Tips 53, 67
Vanina Garbin 37
Verónica Ozaeta 37
Victoria Arce 34
Virgilio A. Córdón 37
Vista al Mar Lodge 74



Nuestros innovadores productos

satisfacen todas las necesidades de su negocio



Paños de Microfibra

Posee protección antimicrobial MICROBAN

Dimensión 38 x 40 cm

Colores disponibles : Verde y Azul

Paños Microfibra Verde especial para vidrios y cristales

Paño Microfibra Azul especial para metales y plomería

WYPALL
BRAND

www.kcprofessional.com

Cartas

Sr. Karl Hempel

Estoy viendo su foto en la Revista *Apetito* No. 66 y me gustaría saber, donde se encuentra ubicada la iglesia que aparece en su fotografía.

Mil gracias

Emilia Molina.

R/ La iglesia está cerca del volcán Turrialba. Para ser exacto, del cruce al volcán en el pueblo antes de llegar, sigue el camino al Volcán Turrialba Lodge. En la primer calle a la derecha se desvía como 2 kilómetros.



Estimados Señores de *Apetito*:

Les informo que la revista que recibo me ha sido de mucha ayuda para complementar las clases que imparto de Introducción a la Hotelería y en ocasiones para Administración General y mis alumnos han sido también los beneficiados de la revista como yo.

Nancy Aleida Bances Arévalo

Catedrática

Instituto de Turismo Coactemalan

Guatemala

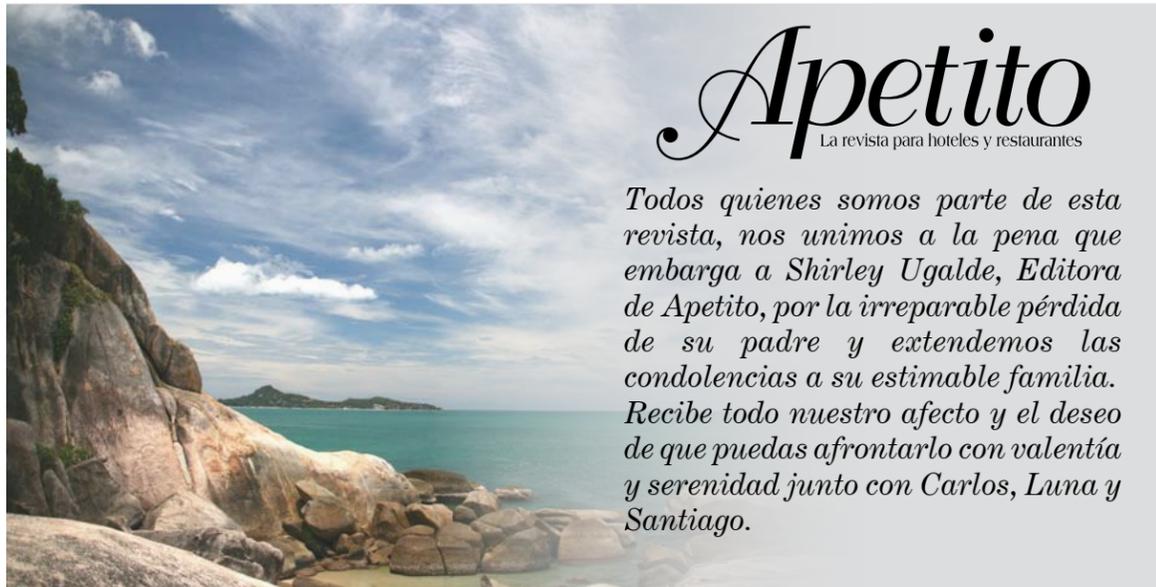
Estimados señores de *Apetito*, realmente nos a sido de mucha utilidad el recibir su revista, la cual es de consulta para algunos de nuestros alumnos, especialmente los que desean dedicarse al arte culinario.

Luis Rodolfo Pardo Monterroso

Director Operativo

Instituto de Turismo Coactemalan

Guatemala



Apetito
La revista para hoteles y restaurantes

*Todos quienes somos parte de esta revista, nos unimos a la pena que embarga a Shirley Ugalde, Editora de *Apetito*, por la irreparable pérdida de su padre y extendemos las condolencias a su estimable familia. Recibe todo nuestro afecto y el deseo de que puedas afrontarlo con valentía y serenidad junto con Carlos, Luna y Santiago.*

En MAYCA le ofrecemos los mejores ingredientes:



**CALIDAD
SERVICIO
VARIEDAD**



**Contáctenos: Tel: 22 09 05 50 Fax: 22 93 27 01
Visite nuestro sitio web: www.mayca.com**

Hostelería española toma medidas para enfrentar crisis económica

Los hosteleros españoles comienzan a tomar medidas para superar los problemas que plantea la actual crisis económica y mejorar sus negocios, revela un estudio divulgado en esta capital.

El estudio 'Hospitality Monitor', encargado por la firma financiera y de viajes American Express, reveló que este sector (que agrupa a hosteleros y restauranteros) busca 'minimizar el impacto de la situación económica', especialmente en verano. Además, busca con estas 'medidas estratégicas ofrecer experiencias únicas a sus clientes, para conocer mejor sus preferencias y para ser más respetuosos con el medio ambiente'.

Del estudio realizado en cinco países europeos (Alemania, España, Francia, Italia y Reino Unido) se destaca que:

- 40% prevé enfrentar la actual desaceleración económica 'trabajando horas extra'.
- 28% está dispuesto a ofrecer descuentos y otras alternativas para atraer clientes.
- 57% considera que el nivel de exigencia por parte de los clientes ha aumentado en los últimos dos años, frente al 43 % que estima que se ha mantenido.
- 90% de los establecimientos euro-

peos disponen de sistemas para recoger las opiniones de sus clientes. Entre las razones para recolectar la opinión de los clientes destacan lograr un incremento de las ventas (según un 39 %), mejorar el servicio a los clientes (35%), y atraer a nuevos clientes (17%)

- 68% de los encuestados tienen algún tipo de programa de fidelización en línea.
 - 32% realizan publicidad en Internet
 - 43% invierte para estar bien posicionados en los portales de reservas y motores de búsqueda.
 - 83% ve los foros y webs como una oportunidad para conocer los gustos de los clientes y mejorar el servicio
 - 83% ofrecen una visita virtual a sus instalaciones, 59% permite consultar la disponibilidad de habitaciones, y 51% realizar reservas en línea.
 - 10% consulta los comentarios de los clientes en las páginas web independientes.
 - 57% tienen sistemas de ahorro de luz y 47% programas para reducir y reciclar la basura.
 - 87% ofrecen a sus clientes la posibilidad de no cambiar diariamente sus toallas y sábanas.
- Fuente: www.milenio.com
Jue, 07/08/2008



Saboreamos
la calidad

La durabilidad y resistencia de cada utensilio son parte esencial del éxito. Usted lo sabe y Yamuni también.

Vigile su negocio a toda hora y desde cualquier parte

Llámenos o envíenos un correo a johnny@celularesymas.net y solicite una demostración vía internet desde su propio computador o su Iphone.

Seguridad y más...

Tel. (506) 2236-6250

Cels. (506) 8384-4607 ó 8886-9292

Seguridad y más...



Línea Institucional hoteles y restaurantes

yamuni mayoreo

www.yamuni.com

Yamuni Mayoreo Tel. 2255-2066
De Mc Donalds Sabana 200 mtr. al este

TRAMONTINA

corona

SUNNEX
www.sunnex.com.hk

Pasabahçe

uplate
international

Tips para manejar quejas de clientes en internet

Hoy en día, podemos encontrar en internet comentarios de nuestros clientes acerca de nuestro hotel. Muchos de ellos son positivos, pero hay algunos negativos que pueden perjudicar peligrosamente nuestra imagen. Las opiniones del consumidor están a la vista, son públicos. "El 61% de los usuarios de internet declara confiar en las valoraciones de productos y servicios realizadas por otros consumidores en los blogs". Del 43 al 51% de los clientes en U.S.A leen los comentarios de otras personas antes de viajar.

Pablo Sala, Gerente de Mercadeo de Grupo Marta, dió estos consejos en su charla realizada en Conmetas, Congreso Internacional de Mercadeo: 1. Vigilar que está escribiendo la gente en los sitios Web sobre a mi producto. Ahora es muy fácil y barato para el cliente quejarse sobre mi hotel en

este medio.

2. Revisar el "Damage Control". Lo que el cliente quiere es que el hotel conteste, que sienta que se preocupan por él y su opinión. "Hay que reaccionar", de lo contrario el consumidor toma el control.

3. Si los comentarios no son ciertos, hay que pedirle a la página web que los elimine. Para ello, se debe contactar al administrador o al market manager de la página y comprobar que los comentarios emitidos no se apegan a la realidad.

4. Digámosle a un cliente contento y fiel que nos escriba positivamente. Seguramente tenemos muchos clientes que estarán en desacuerdo con el comentario negativo. Pidámosle que escriban sus experiencias en la página o blog, de esta manera el lector o usuario podrá sacar sus propias conclusiones.



"¿Quién tiene el control de mi presencia en la Web? Los clientes", Pablo Sala, Gerente de Mercadeo de Grupo Marta en la charla de Conmetas (www.conmetas.com)



Soluciones para sus proyectos hoteleros



English spoken

línea blanca • muebles • aires acondicionados • audio • video • colchones

Línea Hotelera



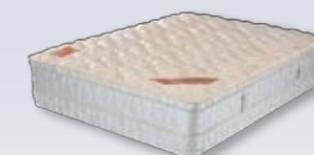
Televisor Hotelero
Televisores hoteleros de 26", 32", 37" y 42" diseñados específicamente para uso en hoteles que trabajan con los sistemas Lodgnet o de OnCommand PPV.

LG SONY SHARP



Aire Acondicionado
Diferentes tipos (Art Cool, Minisplit, Multisplit) y diferentes capacidades en BTU

LG Frigidaire



Colchones
Telas Jackard que aumenta la sensación de confort, telas antimosquito, espuma de alta densidad, 100% ortopédico, espuma indeformable para garantizar postura de la columna

Serta THERAPEDIC Blücomfort

Línea Hospitality

Contamos con productos especialmente diseñados para el servicio hotelero



EG Equipos para Hoteles y Restaurantes

gastronómicos

Diseño y Fabricación

OFERTA DEL MES
Traiganos toda cotización en equipo y se la mejoramos en precio y calidad.



TEL: (506)2226-8917

Refrigeración Industrial - Equipos Restaurante - Equipos Panadería / Pizza

Cocina a gas - Planchas - Grill - Freidores - Cámaras de Refrigeración - Congeladores Industriales - Cuartos fríos - Hornos para Pastelería - Pizza - Afinadores

www.equiposgastronomicos.com



Línea gratuita: 800-270-7070

Tels.: (506) 2437-4198 • (506) 2437-4210 / Fax: (506) 2437-4245

P.O. Box: 1131-4050, Alajuela / E-mail: solucionesintegralesm@grupom.net / www.solucionesintegrales.com

El outsourcing es la externalización de la gestión de una parte de la organización que, siendo importante, no es la esencia de dicha organización. En este sentido parece fundamental aplicar estrategias de outsourcing a las empresas turísticas.

La práctica del outsourcing en las organizaciones turísticas tiene su razón de ser en:

-La mejora de la calidad del servicio al centrar la gestión en aquellos aspectos en los que tenemos el conocimiento.

-Reducción de costos al cambiar la naturaleza de los mismos (de fijos a variables) y disminuir su montante al externalizar su gestión.

-Acceso a una tecnología y sistemas de gestión más modernos y a los que la propia empresa no podría acceder por sus propios medios.

-Acceso a un conocimiento y know how extraño para la organización.

-Mayor flexibilidad en la gestión. La externalización de todas aquellas gestiones, departamentos o áreas que no son la razón de ser de nuestro negocio suponen no sólo una mejora en la eficiencia y en la calidad, también permiten la difusión y captación de una importante cantidad de información y conocimientos que nuestro contacto con otras empresas nos permite.

No parece que se pueda hoy en día gestionar una empresa sin aplicar serios criterios de outsourcing. El valor que pueden aportar esas empresas externas es un activo fundamental que en ningún caso puede ser desdeñado.

Fuente: <http://www.hoteljuice.com>



Brinde seguridad a sus clientes

¿Están capacitados sus empleados en primeros auxilios o en la atención de emergencias?

Es importante contar en un hotel o restaurante, con una Brigada de Emergencias que sea capaz de actuar con eficiencia en circunstancias donde pelagra la vida, de manera que minimice o elimine la emergencia hasta la llegada de los profesionales externos.

Por muchas situaciones de prevención, la empresa Life Capacitaciones ofrece servicios de capacitación y asesoría en cursos de primeros auxilios para brigadas de emergencia, impartidos por personal paramédico calificado, con 10 años de experiencia en el campo de la Atención Prehospitalaria, graduado de la Universidad de Costa Rica, con amplia experiencia.

“Además contamos con Médicos, de gran experiencia en el campo, formando parte de los Cursos y de la Asesoría



Médica. También para el curso de Prevención y Combate del Fuego un bombero profesional calificado lo impartirá” contó Maribel Ramírez, Directora administrativa de Life Capacitaciones.

Durante el curso se le entregará a cada estudiante el material didáctico

correspondiente, así como un título a quines aprueben el curso. Esta empresa cuenta con disponibilidad de horarios para desarrollar los cursos y se trasladan a cualquier lugar del país. Para más información comuníquese con Life Capacitaciones al teléfono: 8819-2978

IMESA SISTEMAS S.A.

HENNY PENNY®
Global Foodservice Solutions

BUNN®

- Puntos de venta
- Hardware & Software
- Freidoras eléctricas y a Gas
- Exhibidores de Alimentos
- Rostizadores
- Empanizadores
- Equipo de cafetería
- Percoladores
- Molinos
- Cocteles, batidos, conos, sundays, granizados

par home

PixelPoint.
Simply Better POS.

Sistemas de Comunicación

TAYLOR®

EURO NORM
Rated safes
EN 1143-1

UL

Distribuido por IMESA SISTEMAS S.A. Tel (506) 2272 7536 Fax (506) 2272 7583 Info@imesasistemas.com

COSEY
EQUIPOS Y SISTEMAS DE SEGURIDAD

Seguridad es nuestra clave

COSEY, empresa líder en el suministro de cajas fuertes, cajas de seguridad y cerraduras electrónicas para hotel.

- Cajas certificadas resistentes al robo.
- Cajas fuertes
- Cerraduras antiasalto y antisequestro
- Archivos y puertas de seguridad
- CCTV
- Esclusas Antiasalto
- Entidades financieras
- Joyerías
- Supermercados y gasolineras
- Hoteles y casinos
- Profesionales

SEYMA® Seyma - marca registrada única en latinoamérica certificada a nivel europeo y norteamericano.

Ventas Costa Rica y Centroamérica.
Tel. 2231-0836, fax. 2296-4831
Pavas, de alimentos Jack 175 mts. oeste.
E-mail: coseyrc@amnet.co.cr
Web: www.coseyrc.com

Soporte Técnico Especializado las 24 Horas

Cumpliendo con las normas norteamericanas y europeas.

Construyen novedoso concepto de hotel

Intercontinental Hotels Groups (IHG), el grupo hotelero más grande del mundo en cantidad de habitaciones, anunció la introducción del primer Hotel Indigo en América Central, a inaugurarse en Costa Rica en el primer trimestre del año 2009.

De acuerdo con Alvaro Diago, Presidente de IHG para América Latina, el concepto de marca inspirado en el comercio minorista trae una marca totalmente fresca y competitiva, caracterizada por un diseño creativo. "Su filosofía de servicio se ajusta perfectamente a las culturas de muchos países latinoamericanos", dijo Diago.

Indigo es un hotel boutique, conocido por su ambiente íntimo y lujoso, con servicios personalizados, que han ganado gran popularidad, además Indigo es el primer Hotel boutique de marca de la industria, con las ventajas y comodidades de un hotel de marca.

Hotel Indigo San José Forum Costa Rica, se ubicará en Santa Ana, tendrá 100 habitaciones, será de tres pisos, ubicado en diagonal al Centro Empresarial Forum 2, tendrá un Phi Bistro & Bar, varias salas de reuniones pequeñas, un centro de negocios totalmente equipado, una piscina al aire libre y un Fitness Studio con



Álvaro Diago, presidente de Intercontinental Hotels Group para América Latina, presentó una habitación modelo de lo que será el próximo Hotel en Forum.

equipamiento cardíaco y pesas libres.

En la actualidad IHG está representado en Costa Rica por el Real Intercontinental Hotel & Tower, el Crown Plaza Corobici, el Holiday Inn San José Aurola y el Holiday Inn

Express San José-Airport.

Actualmente hay alrededor de 70 hoteles Indigo alrededor del mundo y según Alvaro Diago para Costa Rica tienen proyectado construir más, a un mediano plazo vendrá el segundo para la costa del Pacífico.

Actualización en Recursos Humanos

Dos días completos con charlas sobre recursos humanos. Eso es lo que se llevará a cabo en el próximo Congreso Internacional de Recursos Humanos: Congente. Dos de estas interesantes exposiciones son las siguientes:

Gerencia y Manejo Estratégico de Talento - Capital Intelectual

Descripción: Esta conferencia proveerá las herramientas, prácticas, enfoques y principios que necesitan conocer las organizaciones para enfrentarse a la guerra por talento en la que están enfrascadas las empresas para atraer, retener, motivar y desarrollar el talento y capital intelectual que necesitan para ser efectivos en un mercado altamente competitivo. Conferencia con participación activa de los participantes en casos de análisis

Expositor: Ramón Rivera, Presidente de Rivera Grau Consulting for Competitive Advantage.

Conocerse para superarse: como mejorar la efectividad personal y grupal

Descripción: Introducir al impacto de la conducta en el desempeño personal y grupal.

Desarrollar estrategias personales y grupales que permitan incrementar la efectividad

Conocer las competencias para el desarrollo organizacional y personal desde el perfil de personalidad de

Persolog®

Expositor: Martin Carnap

Carrera profesional: Dr. Martin Carnap es fundador, entrenador senior y presidente de Persolog América Latina, S.A. Facilita seminarios y realiza presentaciones en temas relacionados al desarrollo de la efectividad de las organizaciones y las personas que trabajan en ellas. Ha ocupado cargos importantes relacionados con el desarrollo profesional orientado hacia la gestión participativa, formación de equipos, manejo de conflictos, negociación e intervención para cambios organizacionales. Ha evaluado proyectos de la cooperación Alemana y del Banco Mundial en América Latina y en el Medio Oriente. Es conferencista y facilitador en la construcción de conocimientos en ámbitos institucionales y de organizaciones. El Dr. Martin Carnap ha introducido, validado y adaptado los instrumentos del modelo de personalidad de Persolog® al contexto hispanoamericano.

Cuándo:

5 y 6 de noviembre, 2008

Dónde: Hotel Real Intercontinental. San José, Costa Rica.

Más información:

www.congente.org
silvia.zuniga@eka.net



TECNOLOGIA MUNDIAL CON TALENTO LOCAL

REFRIGERACION

OMEGA

25 AÑOS DE EXPERIENCIA EN

- EQUIPOS EN FRIO
- EQUIPOS DE CALOR
- REPUESTOS
- SOPORTE TECNICO

25 AÑOS

Sucursal Santa Ana
Brasil de Santa Ana
Teléfono: (506) 2203-3191
Fax: (506) 2203-0506
favila@refrigeracionomega.com imperio@refrigeracionomega.com info@refrigeracionomega.com

Sucursal San José
Ave 10, 100 mts este de la Gasolinera La Castellana
Teléfono: (506) 2248-3505
Fax: (506) 2233-5855

Fábrica en Santa Ana
Piedades de Santa Ana
Teléfono: (506) 2282-8086
Fax: (506) 2282-7770
www.refrigeracionomega.com
info@refrigeracionomega.com

Productores y Distribuidores de Artículos Hoteleros
Más de 50 años al servicio del sector hotelero internacional.

MARCA S
100%
Platinum y Tocaz
Hoteleros

Tocaz Ltda.
Toallas Hoteleras con o sin Logo
COLOMBIA

Distribuidora
CAZUCA S.A.

¡Sus huéspedes y clientes satisfechos son nuestro negocio!

Tel.: (506) 2271-2965 / 2271-2968 • www.cazuca.biz • e-mail: informacion@cazuca.biz

Alpiste introduce agua PARADISO

Con muy buenas expectativas, Alpiste está introduciendo en Costa Rica, el agua de manantial Paradiso, conocida en Italia como el agua del deporte, ya que posee múltiples cualidades que la hacen especial. Además tiene presencia en 20 países del mundo y está catalogada en Italia como una de las mejores aguas.

Marcello Gabana, Presidente del Grupo Gabeca, fabricante del agua Paradiso y de los vinos Grandi & Gabana, estuvo en Costa Rica y explicó que esta agua tiene una particularidad: es muy baja en sodio y en minerales.

“Consumir agua mineral es muy importante porque la cantidad de minerales que tiene el agua se acerca a la cantidad de residuos minerales que tiene el cuerpo humano en la sangre, lo que la hace especial para las personas que buscan mantenerse bien”, contó Gabana.

El Grupo Gabeca posee una fábrica muy amplia, en 430 hectáreas, disponen de 5 fuentes de agua, en la zona italiana de Friuli, según Marcello Gabana, esta agua pasa por un minucioso proceso, ya que tarda entre 10 a 12 años para llegar a la fuente, desde que se filtra a través de las capas del terreno de arcilla y arena, y a partir de ahí se va purificando total-



Pietro Poma, Gerente de Alpiste y Marcello Gabana Presidente del Grupo Gabeca, fabricante del agua Paradiso, se mostraron satisfechos por la incorporación del producto en Costa Rica.

mente, “eso la hace un agua de manantial de calidad”, indicó Gabana. Esta agua tiene una durabilidad en botella de hasta año y medio.

Y es que Alpiste también distribuye desde hace seis meses, los vinos Grandi & Gabana, del grupo Gabeca: Tocai, Bianco di Villa Rem, Pucinvn y Refosco, catalogados como los mejo-

res vinos italianos.

“Es que son marcas jóvenes que se están profesionalizando con mucha inversión en el desarrollo del producto, por lo que estaremos constantemente incorporando nuevas líneas de Grandi & Gabana, así como del agua Paradiso”, dijo Pietro Poma, Gerente de Alpiste.

Intercontinental completamente renovado

El Hotel Real Intercontinental, se remozó con su nuevo nombre Real InterContinental Hotel & Club Tower Costa Rica, con el que se brindarán más posibilidades de lujo y confort a sus visitantes.

La nueva Club Tower y el Spa más grande de la región son la nueva imagen de este lugar. De este modo el Real InterContinental Hotel & Club Tower Costa Rica, acrecienta la oferta de servicios que tradicionalmente ofrecía, entre los que destacan 170 dormitorios deluxe King Size, 100 habitaciones Twin Deluxe y 4 habitaciones para discapacitados haciendo un total de 274 habitaciones en Torre Deluxe, más las 98 habitaciones de la Club Tower para un gran total de 372 lujosas habitaciones.

De acuerdo con Ricardo Poma, Presidente de Real Hotels & Resorts, este Hotel es el primero de los Intercontinentales que cuenta con el Club Tower y con este concepto novedoso en América Latina, sin embargo comentó que en Chile se está construyendo una torre premium igual.

“No nos gusta hablar de inversión,



Fernando Poma, Director General de Real Hotel & Resorts, Ricardo Poma, Presidente de Real Hotels & Resorts, Tom Murray, Oficial en Jefe de Intercontinental Hotels para las Américas y Alvaro Diago, Presidente de Intercontinental para América Latina.

pero podemos afirmar que estamos duplicando la inversión original de construcción”, indicó Poma.

Y es que, este importante complejo se destaca por contar con el Spa más

grande de la ciudad, llamado Spa InterContinental Costa Rica, cuenta con 1800m2, está provisto de 12 aposentos para tratamiento, gimnasio, peluquería y sauna.

TALLER DEL chocolate

Bombones • Personalizados • Recubiertos • Recipientes • Trufas

Sabana Norte. De Torre La Sabana, 150 metros Norte.
www.tallerdelchocolate.com • info@tallerdelchocolate.com • Tel./Fax: 2231-4840



SWIPE
LIMPIEZA EN ARMONÍA CON EL AMBIENTE

LIMPIEZA PROFESIONAL

- PRODUCTOS BIODEGRADABLES
- ALTO RENDIMIENTO
- CALIDAD CERTIFICADA ISO 9001
- GRAN VERSATILIDAD

Distribuye: Homecare de Costa Rica S.A.: Tel. (506) 2215-2381 • Fax (506) 2215-2382 • info@swipecr.com • www.swipecr.com

Bangkok en Sabana

A Rodrigo Fonseca, le bastó estar en Tailandia un tiempo, para que su paladar se enamorara de la cocina de esta nación, tanto que tomó la decisión de fundar un restaurante tailandés, en Sabana Sur.

El sitio es un verdadero "trozo" de ese país, que conjuga no solo la variedad de platos e ingredientes, sino la artesanía propia y signos autóctonos.

Pero, cuál ha sido el secreto que posee este restaurantero para atraer no solamente la clientela tailandesa radicada en el país –cosa que no sería problema- y a los comensales ticos.

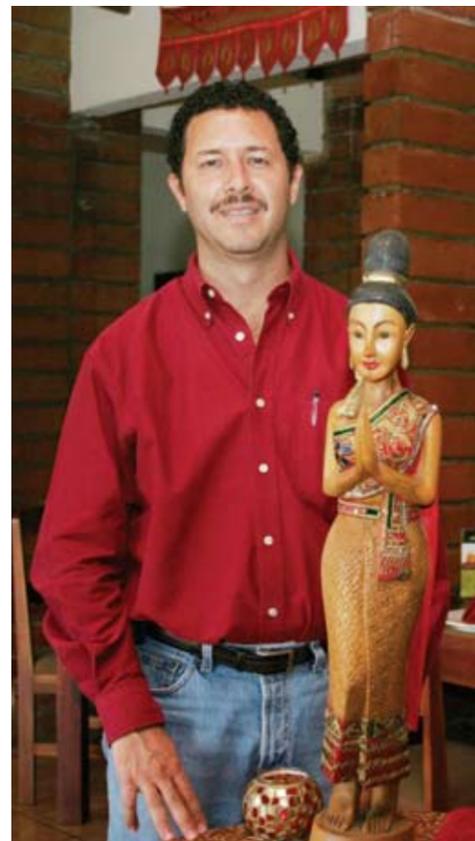
Según Fonseca, cada colaborador del

restaurante ha recibido un fuerte entrenamiento sobre la cultura tailandesa, ingredientes y platos.

"Por ejemplo, los meseros están en capacidad de explicar minuciosamente a los clientes, en que consiste cada plato, cómo está compuesto, cómo se sirve y cuáles son los ingredientes", dice Rodrigo.

El restaurante está dirigido para la clase ejecutiva, en especial para gente que guste de probar cosas nuevas.

"Los sabores de esta comida, en realidad cautivan, sobre todo porque llevan muchas hierbas y vegetales que están muy de moda, además de arroz jazmín, por lo que los clientes cada vez vienen en mayor número".



Rodrigo Fonseca, Propietario del Restaurante Bankok en Sabana Sur, indica que la comida tailandesa ofrece platos muy amigables que atraen todos los días clientes nuevos.

Soluciones totales para sus equipos

BACCO partes y repuestos, nació con el objetivo de proveer al mercado de repuestos y piezas para equipos de refrigeración y de cocina, así como para máquinas de café, en más de 550 marcas diferentes.

De acuerdo con Gianni Bacco, Gerente Comercial de la empresa, Bacco inició vendiendo repuestos originales. "Y empezamos a ver las necesidades del mercado, por lo que nos especializamos en conseguir piezas y repuestos de marcas de equipos que el importador dejaba de traer. Somos únicos en proveer lo que nadie puede conseguir" dijo Gianni.

Bacco además brinda todo el soporte técnico y la asesoría al cliente, para que identifiquen las necesidades. Principalmente comercializan con instituciones públicas, talleres técnicos, así como con profesionales que

hacen reparaciones para hoteles y restaurantes.

Los profesionales de la empresa cuentan con una experiencia de más de 15 años en el área, por lo que guían al cliente a identificar piezas faltantes, así como los modelos, los códigos y le facilitan al cliente la información necesaria, así como el repuesto indispensable.

Llame a Bacco al teléfono 2220-0011 y solicite lo que necesita, porque está garantizado que le consiguen cualquier pieza para su equipo.

"BACCO es una empresa que ofrece tanto repuestos europeos y americanos, así como el conseguir lo necesitado, al mejor tiempo y precio posible" aseguró Gianni Bacco, Gerente Comercial.



¡LUCHEMOS por MUNDO MÁS LIMPIO...
en el que también PODAMOS VIVIR!

¡Sútese al cambio!

Limpie en armonía con el ambiente
con los productos de limpieza FLOREX
Concentrados y Pastillas diluibles en agua

FLOREX
A&C

¡TODO
NATURALMENTE LIMPIO!

Nueva
Generación
Biodegradable
Amigable
con el Ambiente



www.florexcr.com

Tel.: (506) 2447-2323 / (506) 2447-3240 -Fax: (506) 2445-9703 -mail: info@florexcr.com

Tips

Hotelería · Gastronomía · Hogar

Nueva línea de
CHAFERS

Encuéntrelos en:

<p>Tips Sabana De Canal 7, 50 mts sur y 50 oeste, carretera a Pavas Tel.: (506) 2290-2449 · Fax: (506) 2231-6042</p>	<p>Tips Jacó 650 mts este de la Municipalidad de Jacó Tel.: (506) 2643-2878 Fax: (506) 2643-2876</p>	<p>Tips San José Avenida 2 contiguo al Gallito Tel.: (506) 2221-9564 Fax: (506) 2221-3964</p>
<p>Tips San Pedro 75 mts oeste del Mas x Menos Telefax: (506) 2280-5857</p>	<p>Tips Guanacaste Centro Comercial Do It Center (Liberia) Tel/Fax: (506) 2667-0738</p>	<p>Asesores de Ventas Tel.: (506) 2290-2449 ext. 108 / 115 ventas@tipscr.com</p>

PROPLAX revoluciona los desechables

La empresa costarricense Productos Plásticos S.A. (PROPLAX S.A.) incorpora a su gran familia la nueva línea de vajillas desechables ECO Pack con tecnología d2w, la cual reduce el tiempo promedio de descomposición del plástico de 400 a 2 años aproximadamente.

El proceso de descomposición da

inicio una vez que finaliza la vida útil de la vajilla; el aditivo d2w incorporado en el plástico empieza el rompimiento de los enlaces químicos de carbono propios del material. A mayor concentración de d2w en el plástico, menor tiempo de vida útil tiene el material.

"La oxo-biodegradación es una respuesta directa al problema de la acumulación del plástico, producido de manera industrial en el planeta, desde hace casi 80 años. Es el paso que hacía falta dar para la gestión integral de los desechos plásticos pero -en lo absoluto- pretende sustituir la responsabilidad que todos tenemos de disponer adecuadamente esos desechos", expresó el Gerente de Operaciones de PROPLAX S.A., Marco Luconi.

Al final del proceso, el 100% del plástico se desintegra y los únicos residuos son agua, mínimas cantidades de dióxido de carbono (CO2) y una

biomasa que -fácilmente digerida por microorganismos tales como hongos y bacterias- se desintegra como cualquier otro desecho orgánico. El CO2, al desprenderse lentamente, permite que el carbono se fije al suelo como nutriente, sin causar efecto invernadero.

"Nuestras metas y valores de responsabilidad social y ambiental se materializaron en una solución real, viable y sostenible a la contaminación por plástico. Esperamos que muy pronto toda nuestra producción pase a ser oxo biodegradable y que nuestros clientes respalden con su preferencia la iniciativa en pro de la salud del planeta", agregó Luconi.

La respuesta de sus clientes no se ha hecho esperar. Para muestra sus ventas a la Corporación Monteverde se incrementaron en 50% durante el período anterior, tras el lanzamiento de los primeros envases oxo biodegradables, para queso crema.



Ciabata con pan de leña

Panes precocidos, rústicos y artesanos, de diferentes granos y semillas, en tamaño tipo "baguette", ya sea con queso por encima, con ajonjolí, semilla amapola o el tradicional, es el nuevo lanzamiento del "pan de leña" de la Ciabata.

De acuerdo con Juan López, Gerente General de la Ciabata, el pan de leña es muy diferente a lo que hay en el mercado. "Es un recuerdo de los panes que se hacían hace muchísimos años en España rústicamente. De ahí salió la idea", contó López. Y es que el pan de leña tiene una particularidad, según López, es elaborado mediante un proceso artesanal manualmente y la harina no tiene azúcar, además es cero grasas, porque va más con la salud.

Así que los fabricantes del famoso pan Ciabata (chapata) continúan innovando con sus recetas, tienen proyectado hacer el pan de leña también con el formato sándwich, igualmente al chapata y a muy corto



plazo ofrecerlo de manera integral, con linaza y en una amplia variedad de semillas.

Desde ya se pueden hacer los pedidos del pan de leña, ya sea en la tienda de la Ciabata ubicada en Tres

Ríos, en Cartago o en el almacén de Guanacaste.

Ya sea para Hoteles, restaurantes o supermercados para cualquier zona del país llame al teléfono 2271-3271.



KEITH & RAMÍREZ

El equipo que le brinda soluciones...

-  Equipos para Hotelería y Restaurante
-  Equipos de Limpieza e Higiene
-  Equipos de Panadería y Pastelería
-  Equipos de Lavandería
-  Servicio Técnico y Repuestos
-  Diseño de Proyectos
-  Menaje

Avenida 12 calles 16-18, B° los Angeles, San José.
De la Terminal de buses de Puntarenas 25 mts Oeste.
Teléfono: (506) 2223 - 01 11 Fax: 2222 - 24 12 www.kr.co.cr

SOWINE el primer Bar de Vinos.



So white,
So red...
Sowine!

- * Con SOWINE dispone a todo momento de dos botellas de vino Tinto y/o Blanco a temperatura ideal para la degustación.
- * Con SOWINE puede guardar hasta por diez días sus botellas iniciadas, sin perder las cualidades gustativas y olfativas de sus vinos, conservándolos perfectamente.



Distribuido por Importadora ASEHOT INTERNACIONAL • Tel: 2281-2481 • www.cabernetshop.com • www.sowine-bcr.com

sowine
by EuroCave

Talento plasmado en botella

Embotellarte es una exposición en donde 40 diferentes artistas latinoamericanos plasmaron desde la pintura, el dibujo hasta la fotografía y la escultura en las botellas en forma de diamante de Something Special. Karen Clachar, Ana Brenes, Carlos Tapia, Arianne Garnier, Roy Carvajal y Ángel Manuel Lara fueron los representantes de nuestro país. "Desde sus inicios Pernod Ricard ha apoyado distintas iniciativas a favor del arte y la cultura. Para nosotros es un honor que es inigualable sabor que ha caracterizado a nuestro whisky sea homenajeado por artistas de diferentes países, eso nos indica como la calidad de nuestros productos ha trascendido las fronteras el reconocimiento es amplio" argumentó Eduardo Gaitán, Gerente de Mercadeo de Pernod Ricard de Centroamérica. Chivas Regal, Ballantine's Jameson, The Glenlivet, Vinbos Etchart, Ron Havana Club, son solo algunas de las marcas globales de Pernod Ricard.



Carlos Tapia



Karen Clachar



Angel Manuel Lara Vargas



Roy Carvajal



Ariane Garnier



Ana Brenes

Restaurante Antigua con nuevo menú

La propuesta que ofrece el restaurante Antigua del Hotel Marriott fué un trabajo de equipo.

Ofrecer un menú con un concepto Internacional nació de la iniciativa y el trabajo del Chef Ejecutivo y sus dos Sous Chefs. "Nos reunimos para buscar ideas para crear el concepto y llevarlo a la práctica. Probamos diferentes recetas hasta lograr sabores y texturas bien definidas así como la

mejor presentación del platillo. Este trabajo fué evaluado por diferentes personas para su aprobación", comentó Hernán Díaz, Chef del Restaurante.

El resultado es el nuevo menú a la carta que consiste en 44 diferentes platillos que van desde entradas, pastas, pizza y sopas hasta ceviches y postres. "En un plato, el comensal puede degustar diferentes sabores y texturas que han sido preparadas con las diferentes técnicas culinarias" comentó Díaz.

Por su parte, las 18 personas distribuidas en las diferentes líneas de producción se encargan de dar vida a estos platillos. Ellos recibieron un intenso entrenamiento ya que se cambió totalmente el menú. Todas las recetas están debidamente estandarizadas junto con una fotografía de la presentación del platillo. "Este menú se hizo pensando en obtener una mayor eficiencia y productividad, así como lograr una disminución de desperdicios y cuidando el costo" explicó Díaz.

Asimismo, se instruyó a los 17 salneros sobre los sabores e ingredientes que componen cada platillo, así como también qué bebidas combinan mejor. Además, el chef aprovecha algunos momentos de los horarios del almuerzo y de la cena para dialogar con los comensales y así tener una retroalimentación.



El impacto de las texturas y sabores se hace visible en cada plato del chef Hernán Díaz. La corvina son sopa fría y pure de ayote, cuadritos de remolacha y cannel de hongos, así como la ensalada fresca de cangrejo y vinagre balsámico sobre una tibia croqueta.



GALA DE CENTROAMERICA
EQUIPOS DE REFRIGERACION Y GAS

Somos Fabricantes e Importadores

Contamos con la Mejor Calidad en Cuartos Fríos

Garantía de 1 año en todos nuestros equipos

2227 2818 / 2227 2848 / 8834 6261

www.equiposgala.com

San Sebastián, Contiguo a Multifrio

Sistemas de Extracción
Urnas para Calientes y Fríos
Cámaras de Refrigeración
Cocinas y Hornos
Baño-Marías
Freidores
Planchas
Parrillas
Mesas Frías
Mesas de Trabajo
Fregaderos Industriales

JOPCO®
Artículos para hoteles y restaurantes

- Paños
- Sabanas
- Almohadas
- Cobijas
- Colchones
- Cubre Camas
- Forros de Colchón

Tels. (506) 2215-3545 • 2213-7624 • jopcoer@racsa.co.cr • Guachipelin, Escazú.

¡Atrevase con Splenda!

En el mundo de hoy donde la salud juega un papel muy importante, los restaurantes tienen la responsabilidad de ofrecer un menú especial para personas que se cuidan. Splenda es un endulzante, no sintético, hecho a partir del azúcar. Contiene Sucralosa, un derivado del azúcar que el cuerpo NO reconoce como carbohidrato pero que sabe a azúcar y endulza 600 veces más pero sin aportar calorías.

Por ser estable al calor y a las bajas temperaturas, Splenda puede ser utilizada como ingrediente en recetas que requieran ser cocinadas ó refrigeradas.

Para elaborar recetas con menos contenido calórico usted puede sustituir en las recetas, cualquier tipo de azúcar por la misma cantidad de Splenda; esto no afectará ni la textura ni el sabor ni la calidad de los platillos. Splenda está registrada, aprobada y es utilizada en más de 80 países sin requerir etiqueta de advertencia.



Unas tostadas a la francesa pueden prepararse con Splenda sin afectar su sabor ni textura.

La vaina es así

Después de su exitosa gira nacional donde recorrió durante todo el año pasado cada rincón del país llevando sus conocimientos gastronómicos, el chef Oscar Castro se concentró en su nueva faceta de pequeño empresario. Con el apoyo de empresas como Navcafé, LG, Splenda, entre otras, Castro abrió la Academia O'Sullivan. "Estamos formando gente que quiere llegar a ser chef. Son cocineros, empresarios, gerentes de empresas que les apasiona la cocina. Nosotros los formamos, les damos las herramientas y los conocimientos gastronómicos para que tengan criterio y sepan desempeñarse en una cocina" comentó. La escuela ofrece diferentes cursos y horarios.

Actualmente, Oscar se prepara para estrenar su nuevo programa en la televisión. "Será un programa donde habrá público y música en vivo, tendré como invitados a artistas, políticos, atletas, entre otras personalidades y mientras conversamos se preparan dos o tres recetas. Se transmitirá los viernes por la noche" comentó Castro.

"Espero que todos los que estamos involucrados en la gastronomía sigamos creciendo día a día. El que considere que pueda aportar que recuerde que en la cocina los que nuestro camino hemos recorrido ya hemos aprendido y si de esto no enseñamos es como no haber vivido" puntualizó.



Equipos AB
Asesoría, Diseño, Fabricación e Instalación
Equipos en Acero Inoxidable Refrigeración, a Gas y Equipos Importados.

ROYAL Range of California, Inc. GREENHECK The Stainless Steel Company. JOHNSON-ROSE CORP.
San-Son CAMBRO Hamilton Beach PROGAL
FISHER Scotsman Amana robot coupe

www.equiposab.com • Tel: 2239-5516 • Parque Industrial Barreal de Heredia

Carros de Servicio y Hotelería

Además le ofrecemos todo lo necesario para la limpieza de su hotel o restaurante:

- Mopas, señales de piso, equipos industriales especializados para la limpieza de pisos, entre otros.
- Ofrecemos productos y tecnologías de vanguardia que hacen que nuestras marcas sean líderes en el mercado.

Importador exclusivo:

PROLIM
Productos de Limpieza Industrial

Tel. 2248-0538 ó 2248-0557 | Fax: 2248-0529 | info@prolimcr.com

Evoluciona positivamente en el 2008



Un comunicado oficial de la Agencia de Promoción Turística de Centroamérica (CATA) señala que los datos preliminares ofrecidos por los diferentes Ministerios de Turismo de la región indican que un total aproximado de 2.687.667 turistas han viajado a Centroamérica entre enero y abril de este año. Esto significa un incremento de 47.183 turistas más que en el mismo periodo del año 2007, cuando ingresaron 2.640.484 turistas, dejando importantes divisas en la economía centroamericana.

Costa Rica, por su parte, informó que ha obtenido un incremento del 15.89%, al haber recibido durante el primer cuatrimestre de 2008 aproximadamente 821.975 turistas. Mientras, El Salvador, según fuentes del Ministerio de Turismo contabilizó

entre de enero a abril de este año un incremento del 11.42% de turistas, los cuales han generado unos 322.09 millones de dólares. No obstante, en este último país el resultado más notorio ha sido el aumento de un 25.20% en el número de turistas europeos.

En el caso de Guatemala, el Instituto de Turismo informó que el país ha registrado durante el primer cuatrimestre de 2008 ingresos por 417,8 millones de dólares, con un incremento del 6.26 % en la llegada de viajeros, de los cuales ha recibido un 8.93% más de europeos.

En Honduras, se estima que de Enero a Abril del 2008 se han recibido 313.308 turistas generando un ingreso de 203,4 millones de dólares. El país ha incrementado la llegada de turistas en un 8.03 % respecto al

primer cuatrimestre del 2007.

También Nicaragua muestra cifras alentadoras, con un aumento de 7.06% en los cuatro primeros meses del año, con una evolución positiva de un 2.2% más de europeos que apreciaron las bellezas culturales y naturales del país.

Panamá también tuvo un incremento muy notable de un 20% de turistas, los cuales generaron ingresos de 716 millones de dólares. Lo más interesante es que también ha crecido con respecto al turismo de origen europeo en un 20 %, al recibir 32.606 durante el año 2008.

Fuente: www.sica.int

Nicaragua con 900 mil turistas.



Instituto Nicaragüense de turismo espera cerrar el año 2008 con la visita de 900 mil turistas.

El ingreso de turistas a Nicaragua en los primeros cinco meses del año 2008 superó los 343 mil, cifra superior a la registrada en el 2007 que fue de 321 mil 532, representando el 6.8 por ciento. Este aumento en el ingreso de turistas al país permitió que la captación de divisas, de enero a mayo del 2008, fuera del 16.9 por ciento. Según los datos estadísticos del Banco Central de Nicaragua, de Migración y Extranjería y del Instituto Nicaragüense de Turismo, INTUR, este incremento en el ingreso de turistas se estima llegará a fin de año al ocho por ciento, mientras que la captación de divisas aumentará en un 17 por ciento en relación al año anterior.

Las autoridades del INTUR esperan que el ingreso de turistas a Nicaragua en el presente año genere unos 300 millones de dólares.

El INTUR espera que en el 2008 se registre una cifra récord en la llegada de turistas al país que alcance los 900 mil. En el dos mil siete llegaron a Nicaragua 800 mil turistas.

El aumento en el ingreso de turistas, a partir de julio del año pasado, se debe en parte, al arribo de dos nuevas líneas aéreas, Spirit y Aeroméxico y a la agresiva campaña que impulsa el INTUR en el exterior, a través de la participación de Nicaragua en las ferias internacionales, los viajes de prensa internacional y la estrategia de promoción para captar más turistas de la región centroamericana en especial de El Salvador, Honduras y



Costa Rica.

Igualmente el INTUR promociona al país por medio de visitas a Nicaragua, de periodistas norteamericanos y europeos cada uno de los cuales publican reportajes en sus respectivos medios, llegando por esta vía a decenas de miles de lectores todos los cuales son potenciales turistas. Divulgación, Prensa y Relaciones Públicas INTUR.

Tomado de: www.intur.go.ni

EMPAQUES DON OMAR S.A.

Alta tecnología de cartón corrugado especializados en el embalaje de alimentos.

Importador Directo
San José, Paso Ancho del INA, 200 S, 50 E,
casa color terracota mano derecha.
Tels: 2286-4191 • 2440-6314 • empaquesdonomar@racs.co.cr

NO SOLO HAY QUE VER MAS
HAY QUE VER
más claramente

Con el crecimiento, surge la necesidad de tener una visión perfecta del negocio. **MICROS** le ayuda a mejorar su eficacia para satisfacer la demanda de sus clientes. Tener información en tiempo real y fácil de entender, es esencial para tener éxito en este mundo tan competitivo.

Lider Mundial en Sistemas para Hoteles y Restaurantes Descubra el poder de **micros**

Sistemas Panamericanos, Costa Rica
Tel: 2253-0007 / Fax: 2225-4621
www.sispan.com / Apdo. Postal 8367-1000
Correo Electrónico: ventas@sispan.com

Básculas A&D
para porciones, ideales para su cocina
100% higiénicas

ROMA
30 ANIVERSARIO 1978-2008
Innovación sin límites

REPRESENTACIONES ROMA, S. A.
Tel. (506) 2224-9491 • Fax. (506) 2225-9228
info@reproma.com

PROSERVICIO
Mantenimiento y Reparación de Equipos
Gas - Refrigeración - Pesaje - Carnicería - Panadería

Ofrecemos:

- Reconstrucción y reparación de equipos
- Contrato de mantenimiento preventivo
- Instalación y limpieza campanas, ductos y sistemas contra incendios

Contamos con:

- Poliza de responsabilidad civil y riesgo de trabajo
- Escalamiento técnico hasta el fabricante original
- Garantía con un amplio repaldo patrimonial

Taller Autorizado por: **KEITH & RAMÍREZ**

Avenida 12 Calles 16-18 Bo. Los Angeles, San José de la terminal de buses de Puntarenas
25 mts. Oeste Teléfono: (506) 2223-0111 Fax: (506) 2222-2412 www.kr.com.cr

Múltiples razones para visitar Dallas



La oficina de convenciones y turismo de Dallas, ha creado una fuerte campaña de mercadotecnia "Dallas vive a lo grande, piensa en grande". Phillip Jones, Presidente y CEO de esta oficina, visitó Costa Rica, junto con F. Cross Crusemann, Vice Presidente Ejecutivo, para hablar de las múltiples razones que tiene un turista para visitar esta ciudad única al suroeste de los Estados Unidos.

La inversión para la promoción de Dallas ha sido grande. Solamente para la recién campaña Visit DFW, se gastaron 5 millones de dólares, que pretenden promover el aeropuerto Internacional DFW como entrada a las Américas, así como para poner en marcha diferentes iniciativas para los medios y la industria del turismo en Latinoamérica y Asia.

Y es que, además a esta ciudad llegará a partir de Octubre y hasta Mayo 2009 la importante exhibición Tutankhamun y la edad dorada de los faraones, a presentarse en el Museo de Arte de Dallas, entre muchos nuevos eventos especiales, que han convertido a esta ciudad en el distrito de artes más grande en el centro de una ciudad en Estados Unidos.

"Muchos turistas llegan a Dallas principalmente, buscando descuentos en



F. Cross Crusemann y Phillip Jones, vicepresidente y presidente respectivamente de la Oficina de convenciones y turismo de Dallas, Ana Mari Bordallo, gerente general de Ofihotel S.A. Ana Catalina Araya coordinadora de ventas de American Airlines junto con una representante de American Airlines.

marcas y moda, porque en esta ciudad se pueden realizar compras libres de impuestos. Además cuenta con más centros comerciales "per capita" que ninguna otra ciudad de los Estados Unidos, en una amplia gama de opciones" comentó Phillip Jones.

La degustación de los mejores platos, también pone a esta ciudad como vanguardista, con 80 variedades

culinarias diversas y especialidades en barbecue y en la cocina sueña en más de 7 mil restaurantes, más que en la Ciudad de New York.

Así que las razones para visitar Dallas son múltiples. American Airlines realiza vuelos directos diarios desde el Aeropuerto Internacional Juan Santamaría, además los sábados y Domingos también se vuela desde Liberia.

A la conquista de los Salvadoreños



Los primeros días de agosto los salvadoreños festejaron los días feriados en honor a su patrono nacional, El Divino Salvador del Mundo. Por esta razón Guatemala y Honduras seducieron a su país vecino con paquetes muy atractivos.

La Secretaría de Turismo de Honduras demostró la efectividad de su campaña promocional realizada en El Salvador, ya que superó todas las estimaciones. La Secretaría reportó dos millones ochocientos mil dólares en divisas que dejaron los diecisiete mil ochocientos turistas salvadoreños que visitaron Honduras superando en un 22 por ciento las cifras del año anterior.

En Honduras los destinos más visitados fueron primeramente Copán Ruinas que presentó una ocupación hotelera de 85 por ciento, en segundo lugar Tegucigalpa y le siguen en su orden Tela, Roatán y San Pedro Sula.

En 2007, según estadísticas de Turismo, llegaron a Guatemala entre siete mil y 11 mil personas en agosto, lo que genera un ingreso de entre 250 y 300 dólares por familia. Daniel Mooney, director del Instituto Guatemalteco de Turismo (INGUAT), explicó que durante estas fechas los turistas salvadoreños representan el 40% de visitantes que reciben anual-



mente y es por ello que se brindan un buen porcentaje de inversión en publicidad para asegurar que la tendencia vaya en aumento. "Se han invertido unos 210 mil dólares para promocionar a Guatemala en el vecino país", afirmó Maruja Acevedo, gerente de mercadeo del INGUAT.

La promoción se dirige especialmente a medios de comunicación masiva y mercadeo directo en centros comerciales y convenciones que reúnen a empresarios guatemaltecos con operadores turísticos locales. Fuente: www.visitehonduras.com y www.laprensagrafica.com

ANCYFER
大榮貿易公司
Productos Orientales

Líderes en distribución de Productos Orientales

Especiales para la cocina: china, japonesa y demás países orientales, con una cobertura en hoteles, restaurantes y supermercados en todo el país.

Representamos:
Nishimoto Trading Inc. / Mutual Trading Inc. (Productos japoneses)
Well Luck Co. Inc. / Hong Sheng Co. Ltd (Productos Orientales)

Importador y Dist. Exclusivo para CR por Ancyfer S.A.
Lee Kum Kee (USA) Inc. (Salsa Oseton y Salsa China)

Marcas y diseños Registrados.
Importador y Dist. Exclusivo para CR por Ancyfer S.A.
• Marca: White Rabbit (Caramelos chinos)
• Marca: Chy Fa (Salsa y Fideos)
• Marca: Butterfly (Te verde y Jazmín)
• Marca: Ocho Ocho (Confituras)

ADVERTENCIA: Nos reservamos el DERECHO LEGAL de propiedad intelectual de nuestras marcas registradas pero en caso de violación a este derecho se aplican los artículos respectivos de acuerdo a la ley lo indique. No garantizamos el consumo de productos no registrados o copias a la venta en el mercado. Cualquier consulta puede llamar al 256-81-06 de servicio al cliente.

www.ancyfer.com
TEL: (506) 2256-8106 / 2223-3082, FAX: 2256 5840 • Avs. 10-12, calle 11, SAN JOSE CR. • E-Mail: chikfung@racsaco.cr

POS Software
AMIGABLE, ACCESIBLE Y COMPLETO EN LA ADMINISTRACION DE SU RESTAURANTE




SG & SISTEMAS
ALDELO

San José: 2290-1970
Guanacaste: 2670-1758

● Manejo de Operaciones de caja.
● Manejo de Inventarios.
● Control y precisión.

ventas@sygsistemas.com www.sygsistemas.com



60 años de experiencia...

brindando a usted todo el equipo y accesorios que requiere en su operación, las líneas más completas y de la mejor calidad, acompañadas por la mejor asesoría especializada y servicio de asistencia técnica.



Equipos para
Hotelería y
Restaurante



Sabemos que... el sabor, la textura, el aroma y la presentación de las más deliciosas comidas dependen del conocimiento y la maestría del chef.



Equipos para
Lavandería



Comprendemos que...

un buen equipo de lavandería no debe garantizar la limpieza y presentación de sus prendas a costa de sus gastos de operación.



Tel.:(506)2222.6555 • Fax:(506)2257.0570
www.equiposnieto.com
e-mail: ventas@equiposnieto.com
Ba. Amón, 100m oeste del INVU

Apetito, Exphore y Expovino EN MIAMI

Por primera vez Apetito, Exphore y Expovino formó parte de los 31 Expositores en el World Trade Center de Miami donde se realizó la Onceava Feria de Alimentos y Bebidas de las Américas. Más de 300 expositores ofrecieron más de cinco mil productos. Apetito compartió con expositores y visitantes.



Maggie O'Quinn, Gerente Ejecutiva de Cuentas Internacionales de Certified Angus Beef, se mostró feliz por la aceptación de sus productos.



Victoria Arce, Gerente de Compras de Cargill - Cinta Azul fué una de las visitantes a esta feria.

FERIA



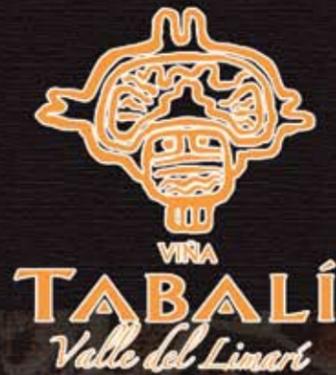
En los pasillos de la feria nos encontramos al Gerente General de Bareles Imports, Carsten Reitz, viendo los productos del mercado.



Cynthia Pallister, del Departamento de Agricultura de la Embajada de los Estados Unidos en Costa Rica visitó nuestro stand. La acompañan Karl Hempel y Guillermo Rodríguez.



Frank Luna, Vice presidente de Ventas, Richard Parenti, Gerente de Ventas y Camille Valley, muestran sus productos Meats by Linz.



Desde el sur del desierto de Atacama en Chile llegan los vinos Tabalí, concebidos en el Valle del Limarí rodeados por el legado de sus nativos.

Pinot Noir
Carménère
Merlot
Cabernet Sauvignon

Assamblage
Chardonnay
Sauvignon Blanc
Late Harvest



Delika Tasting the good life
by Gourmet Imports

Para sus pedidos al detalle y de Foodservice Tel.: 2281-2855
Fax: 2253 0449 • www.gourmetimports.co.cr



Maureen Coughlin, Gerente de Exportaciones, de Clabber Girl Corporation se mostró satisfecha de la asistencia a la Feria.



Gustavo Araya, Socio del Hotel Ramada Plaza Herradura y Edgar Alvarez, Chef del Hotel, visitaron la feria.



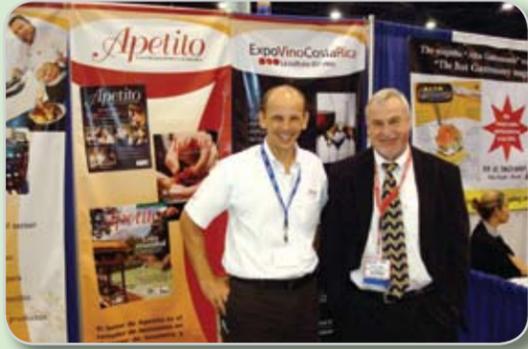
Verónica Ozaeta, Gerente de Mercadotecnia y Adriana Cadena, Gerente Región Centro América de U.S. Dairy, Export Council muestran la variedad de productos que ofrecen.



Vanina Garbin, Vice Presidente de American Beverage Depot LLC, en distribución de sus vinos argentinos para centroamérica.



Ernie Flores, gerente Senior de General Mills, junto con Jorge Cebrenros, Chef Corporativo, son distribuidores de la prestigiosa marca Pillsbury.



Karl Hempel posa junto a Joachim Richly, presidente de Richly.



Virgilio A. Cordón, Gerente General de Inprolacs, con un personero de su representada.



Lew y Patricia Churnick, de Ventas y Mercadeo de PhotoFrost muestran su producto.

Le Productos Chandelier
 Irresistible sabor y perfecta higiene a un precio muy competitivo.
 Llámenos y ordene las mejores carnes:
 • Pastrami • Roastbeef de lomo de res
 • Jamones de res, pollo, pavo, cerdo
 • Pancetta y tocineta • Salsas y sopas
 • Lomos y lechones • Chorizos y salchichas
 • Salami • Mantequilla Café de París.
 Una extensa gama de productos de primera calidad, de la cocina francesa, que podemos fabricar o maquilar para su hotel o restaurante.

Le Chandelier Restaurant
 Pedidos al teléfono: 2225-3980

Le Chandelier Catering Service
 En su empresa, domicilio, o en cualquier parte del país.
 San Pedro, Montes de Oca
 Tels.: 2225-3980
 2253-3241
www.lechandeliercr.com

A.D.L. Seafoods
 Productos del mar con la calidad y el servicio que hacen la diferencia.
A.D.L. Seafoods
 Teléfono: 2 228-1898 • Fax: 2 289-2674

CAROMA S.A.
 DISTRIBUIDORES EXCLUSIVOS
 Teléfono: 2 240-4242 / 2 240-2424 • Fax: 2 240-6263 • Tibás, Costa Rica

cek

LA MEJOR RESPUESTA A LOS RETOS DE LIMPIEZA EN HOTELES Y RESTAURANTES
 PRODUCTOS AMIGOS DEL MEDIO AMBIENTE

Costa Rica: 506-2224.2121 • El Salvador: 503.2510.1600 • Guatemala: 502.2427.0444 • Honduras: 504.556.6848
 Nicaragua: 505.240.1248 • Panamá: 507.261.6605

PROREPUESTOS
 Partes & Accesorios Hoteles - Restaurantes - Comedores Institucionales

Le ofrecemos un mundo de repuestos y accesorios originales de fábrica y genéricos

- Cocinas • Equipo de Refrigeración • Lavavajillas
- Lavadoras • Secadoras • Rebanadoras
- Refresqueras • Café expresso y mucho más...

Brindamos el servicio de encomiendas en todo el territorio nacional

Bajo el respaldo de:
KEITH & RAMÍREZ

Avenida 12 Calles 16-18 B.a. Los Angeles, San José de la terminal de buses de Puntarenas 25 mts. Este Teléfono: (506) 2223-0111 Fax: (506) 2222-2412 www.kr.co.cr

Un nuevo punto de referencia en Guanacaste se ubica ahora en Playas del Coco, se trata de un mega complejo turístico, desarrollado con capital extranjero, que pretende cambiar la forma de vacacionar en la zona.

Playas de las Palmas es el proyecto que reúne en un solo sitio múltiples proyectos como condominios, apartamentos, casas familiares, restaurantes, cafeterías, clínica médica, centros nocturnos, centro comercial, centro de estética y Spa, además de Gimnasio y un exclusivo club de playa. Este sitio fue diseñado para clientes que buscan invertir o simplemente para vacacionar, con amplias opciones de entretenimiento, buen confort y diversificación de servicios. El grupo de inversionistas italianos aplicó una fórmula enfocada en desarrollar un proyecto integral, combinando infraestructura, medio ambiente y entretenimiento, con la cual han vendido más de mil condominios, y con 300 más en proceso de construcción; restaurantes, cafeterías, clínica médica, centros nocturnos, centro comercial y un club de playa. Todos los condominios, son totalmente acondicionados y amueblados por Living Space, compañía del mismo grupo, con muebles realizados por artesanos costarricenses, hechos a base de maderas 100% de cultivo y no de tala indiscriminada.

Los Desarrollos Coco Beach

Es el proyecto más grande del Complejo Playa de las Palmas. Reúne 9 desarrollos habitacionales, todos en condominio; cuenta con piscinas área de rancho, lavandería y amplios jardines de uso común.

Coco Sunset Hills

De Lujo, se compone de 102 villas de arquitectura estilo Santa Fe, mediterráneo. Se ubica en la parte alta de la Colina, con impresionante vista al mar.

Jade Beach Club

Ofrece condominios de uno y dos pisos, con 2 dormitorios y todas las facilidades de un amplio departamento de playa; cada uno posee terraza privada. Este proyecto consiste en tres etapas de construcción, de la cual la primera está en la fase final.

Cocomarindo

Cuenta con 84 condominios, una amplia piscina, cómodas áreas comunes y área comercial.

Turquoise Club

Es una edificación de dos niveles, compuesta por 40 condominios de una, dos o tres habitaciones.

Estos son solamente algunos de los desarrollos de este complejo, que complementa su oferta con áreas para compras y entretenimiento, con áreas comerciales compuestas por restaurantes, bares, spa, beauty salón, así como centro de servicios médicos.

También el café de playa: un club exclusivo para los residentes del complejo, con ingreso directo al mar, un área de solarium, 5 suites, el servicio de bar y restaurante, uno con especialidad en sushi, amplios jardines, piscina y jacuzzi así como una amplia diversidad de deportes acuáticos como kayak, jet skis o el yate Raffaelli, "la Ferrari del mar".

Playas de las Palmas:

Un concepto innovador



Gastronomía de altura

La Dolce Vita es un restaurante típico italiano, a cargo del chef italiano Vanni Mori, quien posee una experiencia de más de 20 años en el mundo de la gastronomía y desde hace 2 años forma parte del Grupo Playas de las Palmas, junto con tres chef costarricenses. De acuerdo con Livio Nencioni, Gerente de Alimentos y Bebidas del complejo y quien cuenta con 55 años de experiencia en este gremio, lo principal es implementar un servicio diferenciado, "el restaurante la Dolce Vita es típico italiano, caracterizado por ofrecer pasta fresca y un ingrediente principal en todos sus platillos: un buen aceite italiano, por supuesto que va a depender del tipo de comida, por lo que, contamos con tres tipos de aceite exclusivos y diversos" contó el Gerente de AyB.

Otra muy buena opción es el restaurante del café de playa, especializado en la comida mediterránea y fusión. Disponen de una cava que reúne 45 vinos tintos y 14 blancos, de origen principalmente chileno, argentino, australiano, californianos, sudafricanos, y los infaltables italianos como el Lighea Donna Fugata, el Antinori y el Livio Fellusa.

Millonaria Inversión

5,100 metros cuadrados de construcción servirán de plataforma para crecer en puntos de venta, franquicias y eficiencia del personal.

Durante los primeros 28 años, Spoon abrió 15 locales y en los últimos tres años, nueve puntos de venta más. Con esta expansión la empresa ha duplicado las ventas, ha visto la necesidad de reorganizar el personal y se han dedicado a profesionalizar la compañía.

Todo esto se debe a la reinversión y crecimiento del negocio. Para Clemencia Palomo, Gerente General de Spoon, este aumento les ha dado la confianza para invertir más, como la apertura de seis cafeterías Grao en dos años, remodelar y modernizar el entorno de sus locales, renovar la imagen de la marca y diseño de un nuevo logo. "Con la nueva reorganización del negocio se tenía la idea de montar una cafetería para un mercado meta de menos edad que Spoon y con Grao se creó una cadena más joven y eso hizo que el negocio se reinventara sumado a la renovación de la empresa" comentó Palomo. Enfatizó además que tienen estimado que en los dos próximos años, aumentarán en 15 puntos de ventas más entre las dos cadenas; asimismo, agregó que las ventas a nivel de cadenas de supermercados han crecido mucho.

Nueva Planta

Desde sus inicios Spoon ha tenido su planta detrás del edificio de la cafetería de San Pedro, pero hoy en día estas instalaciones ya no dan abasto y es por eso que desde el pasado mayo adquirieron una nueva planta, la cual la remodelaron y adaptaron a las condiciones que exige una industria de alimentos, asimismo cuenta con espacio suficiente para expandirse en el futuro. Está ubicada en una conocida zona industrial de fácil acceso en San Francisco de Dos Ríos. (Ver recuadro)

Jorge Rodríguez, Director Ejecutivo, puntualizó que con la nueva planta, el personal va a aumentar en función del crecimiento de la cadena en sí; con el potencial de crecimiento de Spoon, Grao y el proyecto de las franquicias, aumentará oportunamente el número de empleados alrededor de un 40%.

"La planta se buscó por la necesidad de ordenar y proveer la plataforma para poder crecer en puntos de venta, en franquicias y en hacer más eficientes las operaciones", comentaron ambos. Asimismo, Rodríguez, argumentó que con la planta de Los Yoses, han enfrentado deficiencias en el diseño que repercuten en los costos y en la eficiencia. "Esta nueva planta, se está diseñando desde cero, planeando los flujos y buscando la eficiencia. Debemos sacar el conocimiento que tenemos actualmente y ubicarlo en el nuevo diseño de la nueva planta... Viene una etapa bastante compleja, pasar la planta sin afectar el servicio de los puntos de ventas", destacó.

"El nuevo diseño lo hicimos internamente con los ingenieros industriales nuestros y lo validamos con un consultor externo... Uno de los retos que tuvimos fue cómo construir la planta usando el conocimiento que tenemos hoy día, con el nuevo diseño, pero sin quitarles tiempo al personal", argumentó el Presidente Ejecutivo. También se invirtió en nuevos equipos de refrigeración y congelación por unos de más capacidad y con maquinarias más industriales para otros procesos. El 24 de octubre iniciará el movimiento de equipo de las instalaciones actuales, pero la construcción finalizó el pasado 4 de octubre.

"Con la nueva planta se está montando la plataforma para implementar el ISO. Estamos trabajando para cumplir con los requisitos para esta certificación" comentó.

Martha Beeche Michaud

Chef Ejecutiva de Spoon

Ella fué testigo del nacimiento de Spoon cuando era apenas una pequeña venta en Los Yoses, la vió crecer y convertirse en lo que es hoy. Se distingue por ser una persona dinámica, espontánea y sincera. Su amor por la cocina la llevó a prepararse en diferentes instituciones, tanto a nivel nacional como internacional. Su sed de conocimiento la llevó mucho más lejos, es chef certificada en la Asociación Nacional de Chefs.

Doña Martha posee el título de "Capacitador de las buenas prácticas de manufacturas y manipulación de alimentos" que brinda el INA. De esta manera aprovecha para impartir los cursos al personal de Spoon. Asimismo, la chef se encarga del proceso de innovación y desarrollo de productos nuevos. Periodicamente, ella junto a su equipo presentan ante un comité nuevas recetas para incorporar en el menú. La receta debe ir acompañada, entre otras cosas, del costo y la presentación del platillo ante los clientes. Una vez aprobada la receta el departamento de Mercadeo prepara el lanzamiento del producto y evalúa su aceptación por medio de estudios y controles internos. Uno de los últimos productos que ha desarrollado esta chef es el queque marmoleado para diabéticos.



Las franquicias...

Jorge Rodríguez comentó que se está trabajando en la plataforma de franquicias de Spoon, primero en Costa Rica y luego en Centroamérica y que en menos de un año se estará implementando. Para este nuevo reto, el asesoramiento de una compañía extranjera con mucha experiencia en el establecimiento de franquicias ha sido de vital importancia.

La apertura de Spoon en Herradura hace año y medio, les ha servido como plan piloto para acumular experiencia para expandirse fuera del GAM y para el montaje de este proyecto.

Para Rodríguez, todavía es un poco prematuro decir cómo van a operar las franquicias, pero el objetivo general es poder crecer más rápido tanto en Costa Rica como fuera del país. "El proyecto está caminando, se están elaborando actualmente los manuales orientados a franquicias para desarrollar el concepto antes de salir a otro país", concluyó.

Por otra parte, la Gerente General explicó que ahora están enfocados en el desarrollo humano y están concentrados en la capacitación del personal, incentivos corporativos, planes de metas, para que su gente vea que con el crecimiento todos se benefician.

Sabrosos números de Spoon

Ventas anuales: \$ 17 millones

Producto estrella en ventas: Tarta de Melocotón

Producto estrella por unidad: Alfajores.

Número de empleados: 600 (planta, administrativos, restaurantes).

Número de puntos de venta: 24

Restaurantes Spoon: 18

Cafeterías Grao: 6

Inversión de la nueva planta: \$ 3 millones

Extensión del terreno: 1,5 hectárea

Construcción: 5 100 metros cuadrados.

Distribución: planta de producción, salas de capacitación, jardines, zonas de esparcimiento, espacio para expansión.

RECETA

Doña Marta quiso compartir con los lectores de *Apetito* una de sus recetas.

Torta de Macadamia

Batido

600 gramos de huevos • 200 gramos de azúcar molido
160 gramos de harina • 18 gramos de polvo de hornear
165 gramos de macadamia picada • 40 gramos de galleta María • 20 mililitros de Ron

Decoración

450 gramos de leche condensada
300 gramos crema chantilly
5 gramos de macadamia picada para decorar

Instrucciones

1. Se baten claras aparte.
2. Se baten las yemas con el azúcar.
3. Se unen ambos ingredientes alternando con la harina, la galleta María, el polvo de hornear, la macadamia y Ron.
4. Engrasar 2 moldes redondos de 9 1/2 pulgadas y dosificar 500 gr en c/u.
5. Hornear a 350° por 45 minutos. Sacar y enfriar
6. Partir cada rosquete transversalmente y rellenar con leche condensada cocinada.
7. Decorar con la crema chantilly

Tiempo Preparación:

17 minutos

Tiempo de cocción:

45 minutos





Fotografía cortesía de Luis Diego Ramos
www.luisdiegoramosfoto.com

¿Qué le falta a Costa Rica para

servir un buen café?

A pesar de que somos considerados como el mejor café del mundo, los costarricenses no tenemos la cultura de hacer ni tomar una buena taza de café.

La fama internacional y la prosperidad económica que ha traído las cosechas de nuestro "Grano de Oro" nos enorgullecen como ticos. Sin embargo, ¿se ha detenido por un momento a pensar qué sucede cuando llega un extranjero a nuestro restaurante u hotel y le sirve el mejor vino, la más apetitosa comida y finaliza con un café rechinado?

"De nada nos sirve ser reconocidos mundialmente por nuestro grano de oro si cortamos la cadena usando prácticas inadecuadas en el proceso de preparación del café" advirtió el Campeón Nacional de Barismo, Manuel Dinarte a la revista *Apetito*. Por lo tanto, ¿qué necesitamos para servir un buen café?

1. Capacitación

Dinarte resalta la importancia de invertir en el personal para que el encargado de preparar el café sea un experto. "Si se quiere introducir en el mercado del café especial, el restaurante ó cafetería debe contar con un Barista. Él es quien cuenta con la experiencia y las técnicas adecuadas para sacarle provecho a la mezcla, dirigir adecuadamente la barra, hacer el menú y promover el consumo del café", comentó.

Hoy en día existe una amplia oferta de cursos cuyo objetivo es educar a los participantes en los distintos métodos de preparación de café y en los conocimientos básicos del barismo. La persona no sólo aprende a identificar los métodos e instrumentos empleados en la preparación de esta bebida, sino también a conocer el adecuado funcionamiento de máquinas profesionales de espresso y del molino. También aprenden a reconocer los factores que afectan la calidad en la preparación de bebidas de café y desarrollan destrezas en la elaboración de bebidas calientes y frías a base de espresso.

2. Motive al personal

En un mundo como el de hoy donde los retos de competitividad obligan a las empresas e instituciones a aprovechar en mayor grado la iniciativa y creatividad de sus colaboradores, la motivación es el ingrediente esencial para alcanzar el éxito.

El capital humano es uno de los pilares principales de las empresas y la cadena de cafeterías, Grao lo sabe. "Creamos una competencia interna con la idea de motivar a nuestros baristas a perfeccionar y desarrollar las destrezas y habilidades que conllevan el hacer un buen café. Motivamos a nuestra gente para que disfrute lo que hace y que se enamore del puesto que desempeña", explicó Roberto Molina, Barista Master de Grao. "Esta competencia ha hecho que ellos se esmeren por aprender más y están sumamente motivados a hacer y servir cada día un mejor café", puntualizó Michelle Williams, gerente de Branding de Spoon.

La competencia consiste, al igual que la nacional, en preparar cuatro espressos, cuatro cappuccinos y cuatro bebidas originales. Los competidores son evaluados en la presentación, la creatividad, los sabores y el orden en que trabaja. "El año pasado motivamos a uno de nuestros baristas a participar en la competencia nacional y quedó de tercer lugar. Además del premio, recibió el reconocimiento y la satisfacción de competir con personas con muchísima experiencia", agregó Molina.

Sin duda, esto ha creado un clima laboral positivo y esto se ve reflejado en la variedad de la oferta de menú que ofrece Grao.

3. Seleccione una buena mezcla

Por su clima, Costa Rica ofrece ocho zonas productoras de café: Tarrazú, Brunca, Orosí, Tres Ríos, Guanacaste, Turrialba, Valle Occidental y Valle Central. Dependiendo de donde se cultive el café, así será sus propiedades y características. Además, el tostado que se le da al grano amplia aún más la gama de variedades, sabores y aromas que se puede ofrecer. Si quiere destacar por su buen café, le aconsejamos asesorarse para comprar materia prima de calidad.

4. Apueste por una buena máquina

Hay muchos modelos en el mercado. Cada una tiene sus propias características especiales y están disponibles en una amplia variedad de colores, de tamaño y de precio. Le aconsejamos investigar y tomar la nota de las características que está buscando e informarse de todos los diversos tipos de máquinas del café que ofrece los proveedores. En esta edición le ofrecemos una ayuda en este tema.

5. Analice la competencia

En Centroamérica existen varias franquicias que han revolucionado el mercado. Una de ellas es Espresso Americano, franquicia hondureña que hoy cuenta con más de 100 locales y más de 750 empleados en las áreas de administración, distribución, bodega y en atención al público. Sus locales se ubican en puntos estratégicos

donde existe un elevado tráfico peatonal y crean un ambiente que invitan a entrar. Cuentan con un amplio menú de bebidas calientes como el espresso y cappuccino, así como bebidas frías, en especial su bebida patentada Granita de Café. Las bebidas se hacen al estilo americano, con productos totalmente desechables. Además, su oferta se amplía a la venta de productos tales como café en polvo, café en granos, café preparado a través de los canales de venta tales como ventas online, por teléfono o en sus propios establecimientos. Otro ejemplo de estos es The Coffee Cup, que cuenta con 23 tiendas: 18 en El Salvador, cuatro en Honduras y una en Guatemala.

6. Culturizar al tico a tomar una buena taza de café

En Costa Rica existen ocho zonas productoras de café, cuyas características especiales son famosas en todo el mundo. Por lo privilegiado del clima, este país produce una gran diversidad de cafés para satisfacer todos los gustos.



"El principio de las 4M es fundamental para hacer un buen café: la mano, la mezcla, la máquina y la molienda. Si una de estas falla, el error se verá reflejado en la taza". Roberto Molina, Barista Master de Grao.



Especial de Café

Los consumidores nacionales no preguntan de donde proviene su café; realmente no saben identificar o reconocer las diferentes zonas cafetaleras del país. Y, ¿Usted sabe de dónde es el café que usted compra?

Si cada uno toma conciencia de servir un café de calidad, los ticos se acostumbran a consumir un café de calidad. Pronto usted tendrá sentado en su mesa a un consumidor más exigente y se verá obligado a servir un mejor café. Actúe y prepárese....Qué no lo tomen por sorpresa.



¿Dónde me capacito?

ICAFFE y Asociación de Cafés Finos de Costa Rica

Curso de Introducción al Barismo 2009
Curso Avanzado de Barismo 2009
www.icafe.go.cr
Teléfonos: 2220-0734

New Frontier Coffee Project

Programa de Formación Baristas Certificados, Grado Precepto y Grado Senior.
www.nfcp-cieg.com, info@nfcp-cieg.com
Teléfonos: 8392-0692

Electrofrío

Preparación de bebidas a base de café
Curso Barista Precepto impartido por el Barista Martín Gutierrez
Teléfonos: 2244-5530
www.electrofriocr.com

Barista Extremo

Curso Básico de cafetería estructurado para ofrecer una formación completa tanto teórica como práctica en las técnicas del "espresso" y del "cappuccino" según la tradición italiana adoptada por los estándares internacionales WBC. El curso básico tiene una duración de 1 día.
Bardú Café Corporación S.A.
Teléfonos 2297-3135
www.barducafe.com



LAS TORRES

el toque final que hace la diferencia

Llámenos al Tel.(506) 22531296 Fax.(506) 22257873 info@lastorrescr.com www.lastorrescr.com



El equipo para emprender su negocio

lo distribuye **ELECTROFRIO**
Somos equipo para su negocio!

- Equipos para:
- Cafetería
 - Panadería
 - Bar
 - Soda
 - Restaurante
 - Carnicería



Llámenos, sera un gusto atenderle! Tel: 2244 - 5530 • www.electrofriocr.com • Santo Domingo de Heredia





Idea Cappuccino

Su principal característica es el cappuccinatore profesional integrado dentro del dispensador. De esta forma el café y la leche son dispensados al mismo tiempo. La leche se toma directamente de la caja, transformándola en una fuerte y cremosa leche. Esta máquina viene con doble caldera: una para el café y el agua y otra para el vapor. Tiene 3 circuitos de agua: uno para el café, otro para agua caliente con independiente intercambiador de calor en la caldera y otro de vapor. La Idea Cappuccino es hecho de un enchape de zinc sobre acero curado.



Combi Snack

Es un distribuidor automático de nueva concepción, estudiado para responder a las exigencias de todo tipo de emplazamientos. En un mismo compacto puede distribuir café espresso, bebidas calientes, snacks y bebidas frías (latas y botellas de agua). Se divide en dos secciones: la superior donde se encuentra el distribuidor automático de bebidas calientes y la parte inferior para el distribuidor refrigerado de snacks, latas y botellas. La capacidad de almacenamiento es de 3,25Kg de café en grano, 2 Kg de chocolate en polvo, 3 Kg de agua conectada a la red, Té al limón 2,25 Kg, 315 vasos, 2,25 Kg de azúcar, entre otros.

Productos distribuidos por: Saeco Centroamerica
Teléfono 2291-1151 • Fax 2291-1656
info@saeco.co.cr



Ideas with passion



MAQUINAS PARA CAFE ESPRESSO Y CAPPUCINO

- Doméstico y Profesional
- Oficina Automático
- Profesional de Grupo
- Vending (autoservicio)



Tel.: 2291-1151 • Fax: 2291-1656

Diagonal a oficinas centrales de Pizza Hut, Pavas Condominios Zora, Local No. 15
E-mail: info@saeco.co.cr • www.saecocentroamerica.com

Su negocio tiene un toque especial.
El nuestro también, por eso le servimos.

Le ofrecemos productos con la calidad, asesoría y la atención posventa que complementan su estilo.

Encuentre nuestros productos con nuestro distribuidor autorizado para Costa Rica.

yamuni mayoreo

Yamuni Mayoreo. Tel 2255 - 2066
100 m. Sur y 200 m. este del Gimnasio Nacional

www.corona.com.co

corona

Brasilia Excelsior

Máquina de café espresso electrónica. Pulsadores con tecnología Soft-Touch. Bomba volumétrica incorporada, llenado automático de caldera, grupo retro-iluminado con sistema de preinfusión estático. Bullone Rosso System y Estabilizador de Temperatura para una mejor extracción de café y una perfecta estabilidad térmica. Ajuste independiente de la temperatura de cada grupo, 2 salidas de vapor en acero inox, 1 salida de agua caliente en acero inox, reloj analógico, tubo de entrada de agua y desagüe. Disponible en 2 y 3 grupos, con calderas de 12lt y 18lt respectivamente.



Modelo Robostar

Máquina automática ideal para cafeterías y restaurantes de servicio rápido. Sistema de preparación de bebida patentado (Rossi Brewing System). Cuenta con molino, 2 calderas, capuchinador, vaporizador. 110V.



Productos distribuidos por: Bardú Café Corporación S.A.
Teléfonos 2297-3135 • Fax 2297-5539 • www.barducafe.com

Sirope para Café Las Torres

Los siropes Gourmet Las Torres Classic no solo fueron creados para darle sabor a sus bebidas o postres, sino que su misión es darle vida a los productos. Por su gran versatilidad son ideales para usarse en cientos de aplicaciones, como café, té, panqueques, repostería, malteadas, smoothies, cocktails, etcétera.



Distribuye: Masterpac
Teléfono: 2234-9821 • Fax 22257873
info@masterpac-cr.com • www.masterpac-cr.com

La magia de la Prensa Francesa

A diferencia de otros métodos de elaboración de café, con la Prensa Francesa se realiza un contacto directo entre el café y el agua, por lo que lo convierte en un método muy especial para disfrutar de esta bebida.

La Prensa Francesa es el método preferido por los conocedores para la preparación de un exquisito café. Esta ingeniosa combinación de estilo y funcionalidad, crea un café de inigualable aroma y delicioso sabor.

La Prensa Francesa consiste en un vaso de vidrio pyrex con filtro de metal reusable con logo de Café Britt. Acabado en dorado/cromado con agarradera de plástico. En presentaciones de 800 ml (6 tazas) y 350 ml (3 tazas).



Pastillas de Espresso

Las pastillas de espresso están hechas con granos de café gourmet Britt. Contienen la medida exacta de café para crear cualquier bebida a base de espresso, sin complicadas limpiezas. Diseñadas para utilizar en máquinas de espresso o de pastillas. Presentación de caja con 30 pastillas individuales de 7g cada una.



Productos distribuidos por: Café Britt Costa Rica S.A.
Serv. al cliente: 2277-1620 Central Tel.: 2277-1500
ventas@cafebriitt.com • www.cafebritt.co.cr

CAFÉ BARDÚ

Venta y Alquiler de máquinas de café

Profesionales
Semiprofesionales
Automáticas
SemiAutomáticas

barista extremo. **BRASILIA** Made in Italy

Distribuidor en Centroamérica y el Caribe Bardú Café Corporación Oficina Central: +(506) 22.97.5539

Gourmet por naturaleza.

Vivimos en un país con las condiciones ideales para producir uno de los cafés más finos del mundo; pero para lograrlo, necesitamos más que nuestra fértil tierra. Por eso, en nuestra selección de granos, buscamos aquellos que provienen de plantaciones que protegen la naturaleza y pagamos un precio justo al cultivador por esta importante tarea. Tras superar exigentes controles de calidad en todo su proceso productivo, acompañamos nuestros productos con un servicio al cliente amante de los detalles. Una natural receta para hacer uno de los cafés más finos del mundo. Disfrútelo.

CAFÉ BRITT COSTA RICA S.A.
Servicio al cliente: +506 2277-1620 | Central telefónica: +506 2277-1500 | www.cafebritt.co.cr

KitchenAid PRO LINE®

Máquina para preparación de café espresso con elegante diseño, calidad, eficiencia y muy fácil de usar. Su atractivo modelo contemporáneo resulta un equipo muy funcional para diversas aplicaciones como en cafeterías, estaciones de salones, tiendas de conveniencia, kioscos, oficinas y hasta en su hogar.

Posee una capacidad de 67 onzas / hora, 2 manómetros análogos, uno para la temperatura del agua en la caldera (+275°F) y el otro para la temperatura del sistema de vaporización (+310°F). Con brazo inyector de direccionamiento manual en acero inoxidable.

Manualmente se puede establecer la dosis de café y agua al gusto en cada taza, incorpora una bomba volumétrica para 130 PSI con auto nivelador para el agua. Incluye 10 diferentes accesorios para la preparación de café espresso.

Distribuye: Equipos Nieto, S.A.

Teléfono 2222-6555 • ventas@equiposnieto.com



Gloria

Electrofrío ofrece una máquina de café espresso marca Astoria con multitud de soluciones tecnológicas para el Barista de hoy. Dentro de esta gama de soluciones encontramos:

- Panel de pulsadores de 6 dosis
 - Programación de dosis de café automática directamente desde la el panel
 - Interruptor manual para erogación semiautomática
 - Agua caliente automática
 - Entrada de agua automática
 - Estás y otras características hacen que el barista se ocupe de darle al cliente un perfecto espresso seleccionado de un perfecto café.
- Estás y otras características hacen que el barista se ocupe de darle al cliente un perfecto espresso seleccionado de un perfecto café.

Distribuye: Electrofrío

Teléfonos: 2244-5530 • ventas@electrofriocr.com

www.electrofriocr.com



La Nuova Simonelli Aurelia

Posee una estabilidad de temperatura en el grupo de $\pm 0,01^{\circ}\text{C}$, esta característica principalmente se debe a que su grupo tiene una masa de 5kg, lo cual dificulta que pierda calor. Sistema SIS (Sistema de Infusión Suave), consta de una doble preinfusión que crea un centrifugado dentro del grupo, inyectando agua en diferentes ángulos, resultando así en una extracción mas uniforme y evita la formación de canales en la galleta del café. Diseño Ergonómico certificado por el instituto Europeo de Psicología y Ergonomía, alguno de los rasgos que logran esta denominación son: Sistema de levas Pushion – Pull, portafiltros inclinado 10° y amplio campo visual.

Distribuye: La Máquina del Café S.A.

Teléfonos: 2271-4638

info@lamaquinadelcafe.co.cr



Siropes Alejandro

Desarrollados para crear y combinar deliciosas y diferentes recetas de cafés fríos y calientes así como postres, queques, waffles y pancakes y mucho mas. Con una extensa variedad de sabores como amaretto, avellana, caramelo, crema Irlandesa, menta, vainilla, butter rum, brandy, whisky, coco, fresa, banano y canela

Distribuido por Productos Lio S.A.

Teléfono: 2272-2323 • www.productoslio.com

Máquinas de café Accesorios Capacitación Servicio Técnico			
Tel: 22714638 / 22722323		www.lamaquinadelcafe.com	

SIROPE ALEJANDRO -GOURMET-

Pasión y Sabor

café . cócteles . batidos
helados . postres . pancakes . waffles

Info: 800-2233739

Molino para Café

Imesa le ofrece este molino marca BUNN modelo G3, el cual tiene una capacidad 3 libras. Posee un selector de Molienda (fino-regular-coarse-turkish-espresso-auto drip) y Turbo Action que muele 1 libra en menos de 30 segundos. Está disponible en negro y rojo. Además posee un sensor de bolsa que permite que cuando la bolsa ó el recipiente es retirado se detiene la operación del molino.

Distribuye: Imesa Sistemas S.A.
Teléfono/Fax: 2271-5217
info@imesasistemas.com
www.imesasistemas.com



GB/5

Máquina construida artesanalmente con avanzada tecnología, ya que posee doble caldera con grupos de erogación saturados. Las calderas, los grupos, tubos vapor omni-direccionales, así como la base y la carrocería son de acero inoxidable. Posee control de temperatura PID (Proporcional, Integrativo, Derivativo). Esta máquina está disponible en las versiones automáticas (AV) y semi-automática (EE).

Distribuye: Distribuidora Espresso
Teléfono 2239-6932
mcercone@espresso.co.cr
www.lamarzocco.com



Máquina Café Espresso y Cappuccino

Tips le ofrece esta máquina ideal para hacer café espresso y capuccino de la marca española Expobar. Es de 220 voltios.

Está disponible con ó sin molino y de uno ó dos grupos. Tips ofrece además de un año de garantía, servicio de mantenimiento y respuestos.



Estación de Café

Fácil y de práctico manejo esta máquina hace el café en tan sólo 3 minutos por cada 12 tazas. Es de la marca Cecilware hecha en Estados Unidos. Tiene una capacidad de 36 tazas. Está disponible con dos ó tres calentadores y es de 110 voltios.

Tips ofrece además de un año de garantía, servicio de mantenimiento y respuestos.

Productos distribuidos por: Tips
Telefono 2290-2449 • ventas@tips.com



Chocolate Graphics

¡Sorprenda dulcemente a sus clientes acompañando su café o postre con un chocolate personalizado...y además un Mensaje o su Marca!

Obtenga un 10% de descuento automático al contactarnos a nuestra dirección electrónica

ventas@chocolategraphics.co.cr • www.chocolategraphics.com
 Tel: (506) 2215-3454 • 2215-2791 • 2215-1869

LA MARZOCCO
 HANDMADE IN FLORENCE

SATISFIED

DESIRE

www.lamarzocco.com

DISTRIBUIDORA ESPRESSO

Distribuidora Espresso S.A.
 De la esquina noroeste de la plaza 50 mts norte Paseo Belén, local #12.
 San Antonio de Belén, Heredia.
 Tels: 2239-9289 • 8347-2460 • telfax: 2239-6932
 mcercone@espresso.co.cr

Tips
 Hotelería • Gastronomía • Hogar

NUEVA LINEA

- Basureros para Exteriores
- Basureros con Ceniceros
- Bar Portátil
- Carros Camarera
- Carros de Servicio
- Carros de Lavandería
- Mostrador de Información
- Estantes de equipaje
- Podios
- Portabandejas

Encuéntrelos en:

Tips Sabana De Canal 7, 50 mts sur y 50 oeste, carretera a Pavas Tel: (506) 2290-2449 • Fax: (506) 2231-6042	Tips San Pedro 75 mts oeste del Max y Menos Tel: (506) 2280-5857	Tips San José Avenida 2 contiguo al Gallito Tel: (506) 2221-9564 Fax: (506) 2221-3964	Tips Jacó 650 mts este de la Municipalidad de Jacó Tel: (506) 2643-2878 Fax: (506) 2643-2876	Asesores de Ventas Tel: (506) 2290-2449 ext. 108 / 115 ventas@tipscr.com
---	---	---	--	---

Tips Guanacaste
 Centro Comercial Do It Center (Liberia)
 Tel/Fax: (506) 2667-0738

Especial de Café

Catálogo

Catálogo

Especial de Café



Congente

El Congreso Internacional de RRHH

5 y 6 de noviembre
Hotel Real Intercontinental
San José, Costa Rica

En la Quinta Edición de Congente usted podrá conocer las nuevas tendencias y herramientas tecnológicas utilizadas en la Gestión de Recursos Humanos. El congreso es desarrollado en conferencias, talleres y mesas redondas por reconocidos conferencistas de clase mundial. Además cuenta con un área de exhibición para proveedores del sector permitiéndole introducir nuevos productos, fortalecer relaciones con los clientes, posicionamiento de marca y adquirir nuevas cuentas.

Servicio al cliente:
Silvia Zúñiga • Tel.: (506) 2231-6722 ext 147
• silvia.zuniga@eka.net

Vea los detalles en
www.congente.org

Organizan:



Línea Ten



Línea Ten

Los modelos Ten son de dos a cuatro grupos, con caldera de 5 a 20 litros, hay manuales y electrónicas las cuales se dividen en semi-automáticas y automáticas.

Distribuye: Comercial Capresso
Teléfono
Email
Página web

Urna de café

Máquina de Café marca Wilbur Curtis, modelo RU300. Posee dos tanques de 3 galones con capacidad de producir 25 galones de café por hora.



Percolador de café

Marca BUNN, modelo VPI7-2. Posee 2 calentadores para decanters con capacidad de producir 3.8 galones de café por hora.

Productos distribuidos por:
Keith & Ramirez
Teléfono: 2223-0111
info@kr.co.cr
www.kr.co.cr

Plus Puly Caff

Productos de limpieza recomendados para las máquinas de café marca Marzocco con grado alimenticio. El Plus Puly Milk, remueve los depositos de la proteína de la leche residuales tanto de la máquina de espresso, así como todos los accesorios que tengan contacto con la leche. Presentación de 1 Litro. Plus Puly Caff remueve manchas de café del grupo, válvulas eléctricas y circuitos de agua. Presentación de 570g (20 onzas).

Distribuye: Distribuidora Espresso
Teléfono 2239-6932
mcercone@espresso.co.cr
www.lamarzocco.com



Venecia Espresso Machina

Máquina de hacer espresso marca Cecilware modelo VAE-J1, con microprocesador incorporado que permite hasta 4 tamaños espresso. Posee panel de control Touch Pad y dispensador de agua caliente. Incluye adaptador de Pod Filter. Se puede preparar espresso simple o doble al mismo tiempo. Con varita de vapor extra largo y movable.

Distribuye: Imesa Sistemas S.A.
Teléfono/Fax: 2271-5217
info@imesasistemas.com
www.imesasistemas.com

Siropes MONIN:

Más de 30 tipos diferentes de siropes saborizados le permitirán confeccionar tantas bebidas diferentes como lo desee. En elegantes botellas de vidrio de 750 ml puede adquirirlas con azúcar o libre de esta. Menta Verde, Avellana, Caramelo, Jengibre, crema irlandesa, mandarina en fin... el mundo de la creatividad es interminable con los SIROPES GOURMET DE MONIN



Caffé D' Amore:

La búsqueda de la excelencia está asegurada con las mezclas para bebidas CAFFE DE AMORE en una amplia gama de sabores que le permitirá brindarle a sus clientes deliciosas bebidas frías o calientes.

Productos Distribuidos por: Belca FoodService
Teléfono: 2293-4075 • servicio.cliente@belca.co.cr
www.belcacr.com



Urnex

El café es un producto químicamente muy complejo que deja una gran cantidad de residuos en el equipo, que se deterioran y dan mal sabor a las bebidas que se preparan. Por esa razón Electrofrío ofrece la línea de productos de limpieza URNEX como el rinse, las pastillas descalcificadoras, productos de limpieza de grupo y productos para el dispositivo vaporizador. Las puede encontrar en las siguientes presentaciones:

- Sobres individuales o por Caja de 50 sobres.
- Frasco de 20 tabletas pastillas
- En polvo de 566g ó 20 onzas

Distribuye: Electrofrío
Teléfonos: 2244-5530 • ventas@electrofriocr.com
www.electrofriocr.com



Le recomiendo expoempleo

Enlace entre empresas y talentos



6,7,8 marzo 2009
Hotel Ramada
Herradura
Horario: 10 am a 6pm

Organiza

EKA

LA REVISTA EMPRESARIAL

Para exhibir:
Anayansi Jaen
Tel. (506) 8844-4116
anayansi.jaen@eka.net

www.expoempleo.net



En Costa Rica el café ha sido motivo de orgullo y parte fundamental de nuestra identidad por muchos años. Desde nuestra primera etapa de vida nos vemos seducidos por su aroma y sabor que decidimos adoptar como sinónimo de bienestar.

Con el pasar del tiempo el consumidor ha crecido en sofisticación y hoy sabe apreciar un buen café gourmet y sus diferentes presentaciones.

En esta edición especial sobre la bebida que alimenta nuestra pasión, nos sentimos contentos de poder participar con un aporte que consideramos importante.

Preparar café puede parecer una tarea sencilla al ser ejecutada por muchos de nosotros varias veces al día. Sin embargo, preparar una excelente taza de café es misión de profesionales. Y si cree que la diferencia no es mucha, lo invitamos a descubrir los detalles que hacen la excelencia.

El café filtrado, es el café que la mayoría de personas prepara y consume. Su preparación varía desde la más rudimentaria como lo es la bolsa de chorrear café, pasando por percoladores hasta llegar a los coffee makers y a la prensa francesa.

Existen 4 componentes de una buena taza de café filtrado: el calor, la molienda, el tiempo y la proporción.

El agua que se usa para preparar el café debe tener la temperatura adecuada, justo por debajo del punto de ebullición.

La molienda de café dependerá del tipo de instrumento con el cual prepare su café, por lo cual debe asegurarse de que sea la adecuada.

Entre menos tiempo pase el café en contacto con el agua mejor, ya que el prolongado contacto entre ambos, desmejora el sabor del café.

La proporción por su parte, es más un asunto personal, sin embargo, consideramos que la proporción ideal es de una cucharada (10 g aproximadamente) por taza de cinco onzas (150 ml).

Entrando en materia, hablemos del más pequeño y complejo de los cafés: el Espresso.

El secreto de un buen Espresso se divide en cuatro componentes, las famosas cuatro M's: La Máquina, la Mezcla, el Molido y la Mano del barista.

Estos factores nos ponen frente a un gran reto, ya que el Espresso será solo tan bueno como la más débil de sus M's.

La máquina debe estar en perfectas condiciones de mantenimiento para entregar el agua a una temperatura ideal de entre 88°-92°C y a una presión de entre 9 y 10 atmósferas.

La mezcla debe ser de un tueste bien balanceado y a base de un surtido de granos que permita la perfecta extracción de todas sus cualidades. El café debe estar bien conservado y no debe permanecer demasiado tiempo en la tolva o en el dosificador.

El molido debe dar como resultado una extracción de entre 20 y 30 segundos para lo cual necesitamos un molino bien regulado y muelas en óptimas condiciones.

Y finalmente, la mano es la M más importante, ya que debe vigilar sigilosamente sobre las otras tres M's y reaccionar en caso de un fallo que no permita la elaboración de una bebida de primera calidad.

Adicionalmente, es importante calentar la taza antes de preparar la bebida para evitar un shock térmico que desmejore la bebida.

La taza de Espresso perfecta, se reconoce por ofrecer una capa de crema cerrada de entre 2 y 3 mm de espesor, de color avellana con tendencia al marrón con reflejos rosáceos, aroma rico y equilibrado, sabores difusos, persistentes y durables.

Esta taza de Espresso puede ser consumida pura o bien ser la base de bebidas como el Cappuccino, Mochaccino o Latte.

Café Britt garantiza la mezcla del máximo esfuerzo con el máximo conocimiento en las mejores condiciones para obtener un café gourmet por excelencia. Así le ofrecemos la materia prima perfecta para que lleve el arte a la taza.

Anímese a ofrecerle a sus clientes las bebidas de café más finas.

Para más información:

Tels: 2277-1620 / 2277-1500



Las Torres ... Grandes sabores De todo para hacer su cafetería más sabrosa



Productos Las Torres es un proyecto de la empresa Masterpac que se especializa en hacer soluciones para sus clientes saborizando el mundo del café gourmet y repostería, ahorrándole tiempo y costos.

Desde hace seis años, Las Torres incursionó con una línea de Siropes Gourmet para saborear y endulzar bebidas a base de café y así empezaron a comercializarlos con importantes cafeterías y algunos hoteles a través de sus distribuidores, abarcando actualmente el 80% del mercado de la GAM, comentó Nancy Santamaría, Directora Comercial & OP de Masterpac; desde entonces, se han caracterizado por suplir las necesidades de los baristas que están en las cafeterías, con productos de calidad mundial y 100% costarricenses. Debido a la excelente calidad y demanda de estos siropes, se aplicó a otros usos, explicó su Director Administrativo Jorge E. Rodríguez, Asimismo, hace dos años lanzaron al mercado la línea de siropes "Light" y además, se elaboró una mezcla láctea especial para máquinas de café vending. Ya en el 2008, le ofrecen

al mercado más de 50 productos para cafeterías, restaurantes, panaderías y reposterías.

Siropes Gourmet Las Torres Classic

En un principio Masterpac pensó en solo saborizar café, sin embargo, hoy en día los Siropes Gourmet Las Torres son utilizados en múltiples y deliciosas aplicaciones, no solo para darle sabor al café.

Por su gran versatilidad son ideales para usarse en café, té, repostería, smoothies, cocktails, etc. Con más de 34 sabores diferentes para elegir, Siropes Gourmet Las Torres se ha convertido en el acompañamiento ideal para quienes gustan disfrutar de inolvidables y excitantes sabores en su café.

Algunos de ellos son:

Almendra, Amaretto, Avellana, Caramelo, Crema Irlandesa, Galleta, Granadine, Leche condensada, Oporto, Irish Whisky, Mango, Blackberry, Banano, Menta, Moka, Tiramisú, Uva, Vainilla, y el nuevo sabor



"Un café es solo un café, pero un café con sirope Gourmet Las Torres es una experiencia inolvidable".

de Te Verde.

Siropes Gourmet Las Torres Light

Para los que quieren deleitarse con una bebida o postre sin remordimientos, se crearon los Siropes Gourmet Las Torres Light, bajos en calorías y endulzados con sucralosa. Cuentan 12 tipos con el mismo sabor y calidad que los Siropes Gourmet Las Torres Classic. Entre estos están: Almendra, Amaretto, Caramelo, Crema Irlandesa, Irish Whisky, Menta, Tiramisú. Mezclas de café para disfrutar Las Torres maneja una línea de suministro para máquinas vending, ofrecen la clásica mezcla láctea llamada "Capuchino Mix" y la de chocolate con leche llamada "Choco Mix".

También, tienen para cafeterías pequeñas y restaurantes las mezclas de "Ice Capuchino" y la de café ya saborizado, así como pueden preparar la mezcla de café que el

cliente requiera para su negocio con sabores y combinaciones listas para servir, destacó Santamaría.

Toppings: de chocolate y de caramelo, perfectos para acompañar su postre preferido, así como para complementar la presentación de café frío. Además, Las Torres tiene la deliciosa crema de Chantilly para estas presentaciones.

Glaze: en sus diferentes sabores: fresa, melocotón, manzana y mora, son una perfecta combinación para los postres o para mezclar deliciosas bebidas. Asimismo, es especial para rellenos de queques, topping de helados, crepas y muchas otras opciones de repostería.

Las Torres también cuentan con una línea de sabores y colorantes para la industria de la panificación y repostería; gelatinas y bebidas en polvo para máquinas refresqueras en restaurantes y para la casa.

Para más información: Tel: (506) 2234 9821 / 2234 9558 . www.lastorrescr.com.



PRACTIC una solución muy práctica para hacer café

Una rápida solución para su cafetería, pero una experiencia inolvidable para sus clientes.

Si usted está iniciando su cafetería y no tiene mucha experiencia en el arte de preparar un buen café. Electrofrío le ofrece una máquina para hacer café muy práctica como su nombre lo dice: PRATIC. Es marca Astoria, tiene cuatro años en el mercado y la fábrica CMA desde Italia y Electrofrío es la empresa que más vende esta marca en todo Centroamérica.

PRATIC es una máquina económica, se ajusta a los requerimientos del cliente, su presentación viene en un llamativo color rojo y cumple con las necesidades de un barista principiante.

¿Por qué es para principiantes?

Según Luis Diego Ramos, barista y Gerente de Ventas de Electrofrío, desde el punto de vista operativo de un barista, cumple con todas sus necesidades: rapidez, es una máquina que no es violenta al espumar leche, vaporiza más despacio y así no se quema la leche; un operario base pueda manejarla con buena práctica. Su caldera es de 10,5 litros lo que le ayuda a agilizar la salida rápida de cafés, o sea, se puede estar espumando leche y puede estar haciendo la erogación de cuatro bebidas al mismo tiempo.

Precio, calidad y mucho más...

El precio de PRATIC es muy competitivo porque es una máquina diseñada y construida con materiales de alta calidad que le dan firmeza a cada pieza y son ideales para conservar el calor. Cuenta con las certificaciones como UL, ISO 9001, ISO 14001, Espresso Italiano, entre otras.

Precisamente, por ser PRATIC una máquina tan genuina, Electrofrío además de ofrecer repuestos, garantía, etc, le da un valor agregado a su servicio: la capacitación desde el momento en que se adquiere el equipo, tanto en su sala de capacitación de Electrofrío autorizada por el INA, para el propietario y sus empleados, como el día de inauguración de la cafetería donde los vendedores-baristas de Electrofrío, le brindan soporte al personal ese día. "Este valor agregado de la capacitación ha marcado la diferencia en este mercado, damos un servicio integral y profesional", destacó Ramos.

"El cliente nos compra la máquina y nosotros le enseñamos cómo es el negocio. Les enseñamos la preparación de las bebidas y les montamos las recetas, se capacitan aquí o vamos donde los clientes", recaló Ramos. Asimismo, cabe mencionar que del grupo de vendedo-



"La máquina PRATIC es la que se vende con mayor éxito para cafeterías, pues es muy noble para trabajar" aseguró Luis Diego Ramos, Gerente de Ventas de Electrofrío.

res de Electrofrío, hay cinco baristas, lo que garantiza que el proceso de venta se convierta en una asesoría en el tema del café, no es vender una máquina para hacer café, es enseñar todos los secretos del café.

Alquilar, otra solución.

Electrofrío cuenta con descuentos especiales y financiamiento para adquirir las máquinas de café Astoria; pero a su vez, una solución muy cómoda y práctica es el alquiler del equipo. Se alquilan por un tiempo mínimo de 6 meses, y después de ese tiempo, si quiere comprarla, se le reconoce el 40% de lo que ha pagado. Tanto las mensualidades como el depósito son sumas muy cómodas de pagar.

El éxito de nuestras ventas

Para el Gerente de Ventas de Electrofrío, el éxito de sus ventas en máquinas de café, se da cuando el cliente que les compra el equipo, le sirve a su cliente un buen café y ese tomador de café vuelve.

"A mayor conocimiento, mayor educación y exigencias de la población, le brindamos entonces herramientas para que pidan un buen café a las cafeterías y eso hace que los propietarios se vean obligados a adquirir un buen equipo, capacitarse, especializarse... es todo un ciclo", agregó Luis Diego Ramos.

Con las máquinas de café Astoria, Electrofrío se especializa en promover una cultura por el buen café en el paladar del costarricense.

Para más información: Tel: 2244-5530

Vajillas Corona

Una taza de Capuccino Perfecta

Autor: Jorge Mario Urrego
Jefe de Producto Institucional



Cuando se piensa en degustar un cappuccino perfecto, no necesariamente debemos remitirnos a los líquidos que lo componen sino que debemos apreciar todo lo este involucra.

En múltiples escenarios se da la discusión acerca de qué es mejor utilizar al momento de servir un cappuccino perfecto; si en tazas de cartón o de icopor. La respuesta es inminente: ninguno de los dos, la PORCELANA es la mejor alternativa para servir una taza de café.

En Costa Rica todavía no se está en la onda de andar por la calle con un vaso de café antes de llegar a la oficina o en la salida de la oficina para tomar el bus. El gusto está por sentarse, compartir un rato y disfrutar de una bebida insigne. Siendo esta la situación entonces ¿para qué el desechable? Veamos cada uno de estos puntos:

- Porque no se lava. Cuál es la diferencia entre recoger la mesa y botar los desechables y recoger la mesa y poner las tazas en una máquina que lava la loza en 2.5 minutos, la brilla, la seca, la esteriliza y la saca caliente lista para servir un nuevo café.
- Por economía. El costo del desechable es más alto que tener porcelana y una máquina para lavarla. En Europa y específicamente en Italia existen más de 120.000 barras de café que sirven en porcelana y se lava en máquinas especializadas que esterilizan la vajilla.
- Por higiene. La porcelana se esteriliza en las máquinas

ya que se lava a una temperatura de 92 grados centígrados y se utilizan jabones especializados que sanitizan por completo las tazas. En los desechables la manipulación de los bordes de las tazas se hacen con las manos de quienes los manipulan. Además de las bodegas en que se guardan y los camiones en que se transportan.

• Por el medio ambiente. Para la fabricación de los vasos de cartón se cortan árboles y para los espumados se usan derivados de petróleo.

Si finalmente tengo que escoger, parece que los espumados son mas neutros en cuanto a sabor y olor. El cartón aunque se degrada mas rápido, los que he usado hasta hoy siempre dejan olor y sabor a cartón algo que me parece desastroso si tenemos en cuenta el esfuerzo de todos los cafeteros para producir granos de excelente calidad, con aroma, dulzura, notas cítricas, acidez agradable cuerpo etc. Se imaginan que tomáramos vino en copas de cartón?

Pensando en todos los beneficios que tiene la porcelana, Vajillas Corona de Colombia se dio a la tarea de desarrollar y lanzar al mercado la taza de cappuccino perfecta. Contó para este desarrollo con el conocimiento experto de Luis Fernando Vélez propietario de AMOR PERFECTO CAFÉ, una de las más prestigiosas marcas de café gourmet de Colombia.

Esta taza cumple con todas las especificaciones técnicas y de calidad internacionales para degustar un verdadero cappuccino. Algunas de ellas:

- Fondo redondo en forma de huevo: Garantiza la formación de la crema ya que sella la bebida ayudando a la retención de aromas y sabores.
- Cuerpo interior de la taza: es cónica para que la bebida se concentre en el fondo potencializando los sabores y aromas.
- Material de la taza: es el material por excelencia para el servicio de alimentos, el cual retiene la temperatura y no cambia los sabores como otros materiales.
- Paredes gruesas: Concentra la temperatura al interior de la taza y permite que la parte exterior no se caliente demasiado. El borde superior de la taza debe ser delgada para hacer más agradable la postura de los labios en el momento de tomar el café.

Próximamente estará disponible para el exigente mercado de Costa Rica, la taza de Cappuccino perfecta y la podrá encontrar con nuestro distribuidor especializado Yamuni.

Para más información: Tel: 2255-2066



Saeco con muy buena extracción del café

Las máquinas para café espresso y cappuccino de la empresa Saeco, se pueden usar de forma automática o manual, facilitando el trabajo esté o no el barista en una cafetería.



Las máquinas para café espresso y cappuccino además de su elegante diseño cuentan con respaldo y servicio de la empresa Saeco.

Estéticamente cuentan con una muy buena apariencia, entre muchos factores importantes, que han hecho que múltiples cadenas de restaurantes y cafeterías las tengan en uso.

Bolívar Mora, Presidente de la empresa Arthur Coffee, explicó que ellos adquirieron las máquinas de Saeco para brindar el servicio de alquiler a varias cadenas de restaurantes, muy reconocidas.

"Me ha ido muy bien con las máquinas de Saeco, ya que después de casi dos años de estarlas trabajando, solamente tengo que darles el mantenimiento normal que requieren con ese tiempo de uso. Muchas veces que he tenido fallas no es por la máquina sino por mal manejo de los operarios", contó Mora.

Y es que según Bolívar, estas máquinas dan un beneficio importante: muy pocas veces hay que pararlas para reparaciones, por lo que no se dejan abandonados los clientes. "Recordemos que un cliente desatendido es muy difícil de recuperar", señaló Mora.

Son muchos los beneficios que brinda esta marca, de acuerdo con Bolívar, estas máquinas logran muy buena extracción del café, por lo que se obtiene una bebida de muy buena calidad.

Bolívar Mora explicó que hasta el momento Saeco no

les ha fallado con el respaldo de repuestos y el soporte técnico.

"Además son las máquinas de mejor apariencia que he visto en el mercado y constantemente están haciendo diseños nuevos muy elegantes",

El Presidente de Arthur's Coffee dijo que ellos tienen en la actualidad máquinas semiprofesionales, profesionales y estilo vending de diferentes tamaños en cada modelo.

"No tengo pensado cambiar esta marca. Hasta hoy pienso que seguiré comprando la marca Saeco", aseguró Bolívar Mora.

Paula Chavarri, barista de la cadena Spoon comentó que con las máquinas de Saeco les ha ido muy bien, ya que son máquinas de bajo mantenimiento, muy sencillas de operar y fáciles de limpiar.

"Las máquinas de espresso Saeco se escogieron por precio, calidad y facilidad en el mantenimiento", indicó la barista.

Paula contó que Saeco les brinda disponibilidad de repuestos, situación importante tomada en cuenta para la adquisición, así como el precio y mantenimiento.

"Tenemos en tres locales de Spoon el modelo Idea Cappuccino", dijo la barista.

Julio Villegas de Musmanni explicó que con las máquinas de Saeco están plenamente satisfechos, ya que es una máquina muy versátil, resistente al alto tráfico y de fácil manipulación.

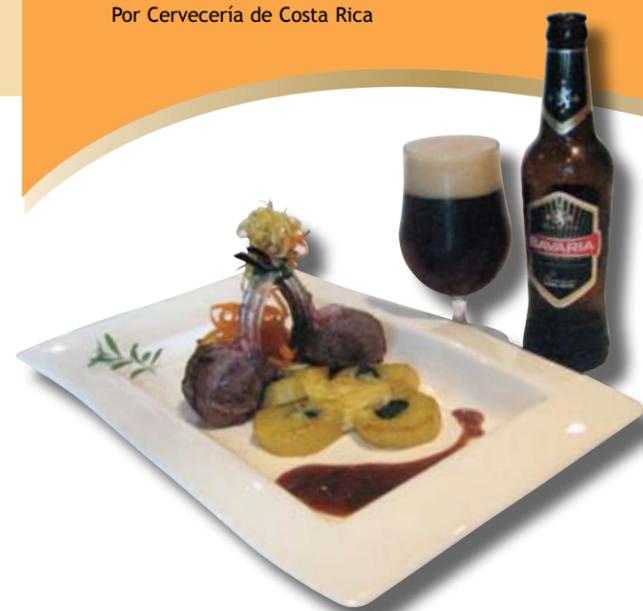
"Nosotros escogimos tener en los puntos de venta de Musmanni estas máquinas por ser una marca con respaldo, servicio adicional, al ser de fácil manejo, por lo tanto no requiere de mucha capacitación para el personal que la opera", contó Villegas.

De acuerdo con Julio Villegas, las máquinas les ha traído múltiples beneficios, como disponibilidad de un excelente café de calidad, en poco espacio, además son máquinas que cuentan con un excelente precio y respaldo. "Los distribuidores manejan un muy buen stock de repuestos", comentó Villegas.

Para más información: 2291-1151

Restaurante Jürgen's Una década de sabor francés

Por Cervecería de Costa Rica



Restaurante Jürgen's
Sandra Mormels,
Gerente de Operaciones



Receta

Ternera a la menta

Costilla de ternera en salsa de menta, acompañado con papa rellena de espinacas, gratinada con queso y juliana de vegetales fritos

Ingredientes

- 1 costilla de cordero (aprox. 250 grs)
- 50 grs. de cebolla picada
- Media barra de mantequilla
- 1 ramita de hojas de menta fresca
- 2 oz licor de menta
- 4 oz fondo de res
- 3 oz de crema dulce
- Sal y pimienta al gusto
- 50 grs de zucchini en tiritas (juliana)
- 50 grs de zanahoria en tiritas (juliana)
- 1 papa grande
- 2 tajadas de queso gouda
- 1 rollito de espinaca
- 10 grs. de cebolla picada
- 1 chorrito de crema dulce
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

Para la carne: Rápidamente dorar (sellar) la ternera a la parilla o en un sartén, luego pasar al horno precalentado en 375 grados durante 15 minutos.

Para la salsa: Saltear la cebolla con mantequilla, agregar hojas de menta, licor de menta y fondo de res, al final agregar crema dulce.

Para los vegetales: Freírlos en aceite hasta que estén dorados. Para la papa: Asarla al horno en papel aluminio, dejar enfriar un rato. Luego pelar la papa y con un cuchillo pequeño vaciar el centro un poco (para luego meter el relleno). Aparte, saltear la cebolla en mantequilla y agregar espinaca, agregar crema dulce y condimentar al gusto. Rellenar la papa con espinaca y cubrir con el queso gouda. Gratinar en el horno a 450 grados.

El costarricense tiene ya diez años de degustar el lomito bernaiese y la corvina de almendras del restaurante Jürgen's.

Tras diez años de ofrecer una amplia gama de cocina francesa, continental e internacional, el restaurante mantiene su único local en San Pedro, "por ahora no tenemos planes de expansión, todavía queremos mantenernos como exclusivos", comentó Sandra Mormels, gerente de operaciones de Jürgen's.

Moderno y acogedor

Mormels no duda en describir al restaurante como una opción "moderna y acogedora", pues desean mantener detalles clásicos, pero adaptándose a la cultura actual.

Los chefs, de origen costarricenses, consideraron que entre los platos más gustados por el público están las cremas hechas en casa (tomate, hongos, palmito, entre otras), pato a las naranjas, carnes como el lomito bernaiese, corvina con almendras y mousse de chocolate.

Además, ofrecen el servicio de catering service, al que muchos costarricenses ya se han acercado.

El restaurante se dirige a un público de clase media alta - alta costarricense, muchos de ellos de clase ejecutiva, "durante los almuerzos vienen muchos empresarios y diplomáticos, pero en general el público es diverso", agregó Mormels.

Comentario(*):

Acompañaría esta receta con una Bavaria Gold o una Bavaria Dark, pues la complejidad de la carne de ternera en forma de costilla es intensa. Todavía le agregamos una fina complejidad al combinarla con esta deliciosa salsa.

Como hemos anotado en otros comentarios al referirnos a las carnes y su combinación con la cerveza, la carne con sus nutrientes, minerales y grasa cubre las papilas y es un fuerte contrincante para platos más sencillos. Con esta combinación ganan ambos pues la complejidad de las maltas en la cerveza se funde con su contraparte del plato. Esto se confirma al ver en la receta ingredientes como el queso gouda y la crema dulce.

Comentario:
Alfredo Echeverría
Consultor Hotelero y Gastronómico
Grupo HRS Consultores



Manitowoc
Máquinas para fabricar
HIELO

- 3 a 5 años de garantía
- Servicio
- Repuestos
- Accesorios
- Bajo consumo eléctrico
- Mínimo gasto de agua



ARTICA

Tel: 2257-9211
Fax: 2222-0992
ventas@artica.co.cr
www.artica.co.cr

ExpoVinoCostaRica

●●● La cultura del vino

California premia Expo Vino

Con gran sorpresa Karl Hempel, propietario y director del grupo de revistas y eventos que conforman EKA Consultores, recibió de manos de Frank Gallardo la distinción otorgada por la Asamblea Legislativa de California.

Karl Hempel fué alabado "por haber creado un ambiente positivo de negocios desarrollando un abanico de shows y publicaciones de clase mundial que beneficiaban enormemente los sectores de vinos, hotelería, restaurantes, ferretería, negocios y salud de Costa Rica... de comprender el valor de el comercio internacional recíproco entre California y Costa Rica".

Los californianos agregaron "el equipo conformado en EKA Consultores crean una plataforma positiva para que el comercio local e internacional florezca para beneficio de la gente de Costa Rica y de otras naciones". El grupo de EKA Consultores lo conforman las revistas: *Apetito*, *TYT*, *EKA* así como sus ferias *EXPOVINO*, *EXPHORE*, *EXPOFERRETERA*, *EXPOEMPLO* Y *CONGENTE*.

La resolución de la Asamblea Legislativa de California participaron 144 miembros y fué realizada el 31 de diciembre del 2007. El honorable miembro de dicha Asamblea, Alan Nakanishi, avaló la felicitación a Karl Hempel por el éxito de Expo Vino 2007, "el primer gran show de vino efectuado en Costa Rica, elogiado por su tenacidad, pensamiento de avanzada, y le extendemos los mejores deseos para que continúe su éxito en futuros esfuerzos" reza la distinción.

El año pasado Expo Vino contó con la participación de California Boutique Wines procedente de la región de Lodi. Este grupo represento varias bodegas como: Abundance Vineyards, Barsetti Vineyards, Bellindora, E2 Family Winery, Irish Vineyards, Macchia Wines, Mokelumne Oaks Vinter, Nevada City Winery, Pasos Vineyards, Stama y Watts.



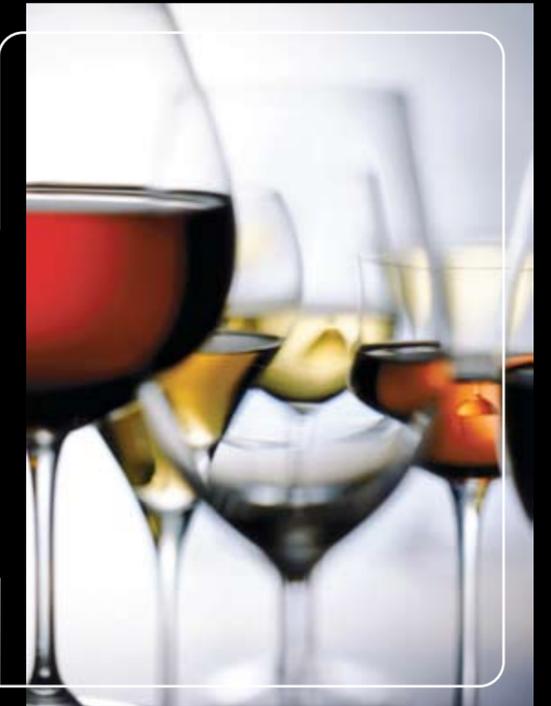
Frank Gallardo, de Gallardo Farms, Karl Hempel propietario y director de EKA Consultores, Carlos Chamberlain de Gallardo Farms y Guillermo Radríguez Asesor de *Apetito* y *Expovino*.

La Cultura del Vino

Es un evento donde el vino es el protagonista. Distribuidores y productores expondrán sus mejores marcas y usted tendrá la oportunidad de conocer, degustar y escoger entre los mejores vinos del mundo.

Actividades

- Exposición
- Degustación
- Catas
- Concursos



ExpoVinoCostaRica

●●● La cultura del vino

27,28 y 29 de octubre 2009 Hotel Real Intercontinental



■ **\$30** Incluye copa, porta copa, 3 tiquetes para catas dirigidas.

■ Horario Expovino: 3:00 pm a 9:00 pm

■ Para mayor Información: Servicio al cliente: Milagro Obando 2231-6722 ext 132
milagro.obando@eka.net
Para exponer: Guillermo Rodríguez 8997-1651
guillermo.rodriguez@eka.net

■ Organiza: *Apetito*
La revista para hoteles y restaurantes

www.expovino.cr.com



Sistemas de Punto de Venta "Micros". Todo en un mismo paquete

Hoteles y restaurantes integran sus operaciones y apuestan a tecnología de vanguardia



Edgar Solano, Gerente Comercial de Sispan, está muy satisfecho con los resultados y el funcionamiento del equipo más nuevo que han instalado con Micros en Taco Bell, Los Colegios.

Simplifique, controle y administre su negocio con los sistemas Micros que le ofrece equipos y programas para la administración de la industria de alimentos y bebidas. Micros es representado y distribuido en Costa Rica por la empresa Sistemas Panamericanos (SISPAN), pero fue creado por la compañía estadounidense Micros Systems INC y se vende en todo el mundo, por lo que es usado por la mayoría de las cadenas de hoteles y restaurantes. Esta empresa creadora tiene vasta experiencia en la industria de alimentos y bebidas, comida rápida, fine dining y table service.

Micros se puede utilizar tanto para el punto de venta, como para todas las operaciones del hotel o restaurante: toma de los pedidos de los clientes, facturación, envío de órdenes a cocina, inventario, etc.; asimismo, involucra los sistemas de administración y control del hotel tales como: reservaciones, check in, check out y todo el seguimiento del cliente durante la estadía en el hotel.

Beneficios por la red

Diana K. Aleman, Gerente General de POSPAN, empresa que distribuye Micros para Centroamérica y Panamá, explicó que los beneficios de tener Micros son múltiples:

integra las operaciones tanto de un restaurante como de 100 a través de herramientas por medio de la Web, permitiendo la toma de decisiones, análisis comparativos, cualitativo y cuantitativos de cada propiedad al instante desde cualquier parte del mundo. Según Edgar Solano, Gerente Comercial de SISPAN, "es un sistema de clase mundial con todas las últimas innovaciones del mercado y soporte tanto nacional como internacional. Le da al cliente la capacidad de ver y controlar las operaciones desde cualquier lugar del mundo, con las aplicaciones basadas en Internet, como el mymicros.net".

Tanto SISPAN y POSPAN aseguran que el cliente tiene la seguridad de que compra un sistema confiable y de punta, con lo último de tecnología; además de ser veraz y estar a tiempo para la toma de decisiones, cuenta con respaldo de por vida pues tiene actualizaciones constantes, el hardware es especializado y preparado para trabajar en ambientes difíciles como la playa o en una cocina y puede operar las 24 horas del día.

Identificación de oportunidades

Para una empresa dedicada a la administración de alimentos y bebidas o bien, un hotel, Micros le será útil para el manejo y control de sus operaciones, le ayudará a identificar las oportunidades de mejorar las ventas, la atención a los clientes y así, maximizar sus operaciones generando un excelente rendimiento y satisfacción tanto del cliente visitante como de la empresa administradora, apuntaron Alemán y Solano.

¿Qué requisitos debe cumplir para su instalación?

Debe contar con una red eléctrica independiente de otros dispositivos electrónicos para garantizar la seguridad del sistema; pero en cuanto a funcionamiento, SISPAN se adecua a cualquier tamaño de restaurante u hotel.

Solano explicó que Micros cuenta con garantía de un año y el respaldo es completo: servicio técnico nacional y soporte de la Oficina Regional de Micros en Argentina. Además, el Gerente Comercial de SISPAN dijo que por sus ventajas y tecnología, este software ya está en funcionamiento en la mayoría de las grandes cadenas hoteleras internacionales instaladas en Costa Rica por ejemplo: Hotel Four Seasons, Marriott, Intercontinental, Hilton; en hoteles nacionales como el Hotel Presidente, el Hotel Balmoral, el Tabacón Resort, Arenal Observatorio Logde y muchos más. Asimismo, en cadenas de restaurantes como Taco Bell, Campero, TGI Fridays y Outback ya están trabajando con Micros.

Para más información: Tel: 2253-0007

La hospitalidad es lo primero

Un aliado de proveedores, inversionistas y desarrolladores hoteleros le abre las puertas a su negocio.

¿Qué tal contar con los servicios de una empresa que le brinde todo lo necesario para la comodidad de sus huéspedes? Pues Soluciones Integrales M le ofrece una amplia línea de productos y servicios para su hotel o proyecto habitacional.

Soluciones Integrales M es una empresa que pertenece al Grupo M, dueña de las cadenas Importadora Monge, El Gallo más Gallo, Play y El Verdugo. Tiene como objetivo ofrecer soluciones integrales en equipamiento de productos especializados para el servicio de la hospitalidad.

Crecimiento y experiencia

Soluciones Integrales M tiene tres años de estar en el mercado, pero según Carlos Hernández M, Gerente de la empresa, "la respuesta de los clientes ha sido excelente y se ha fortalecido con el tiempo. Gracias al respaldo del Grupo M, empresa costarricense con 34 años de experiencia con más de 227 puntos de venta en todo el país, y en total, con Centroamérica suman 356 tiendas dedicadas a la comercialización de electrodomésticos, tecnología, muebles y otros".

"Con el tiempo nos hemos dado cuenta de que nuestro cliente necesita soluciones integrales y evolucionamos para brindarles todo el respaldo, servicio y variedad de productos de primera calidad, y darles la tranquilidad de que al negociar con nosotros, su proyecto será un éxito", señaló Hernández.

Sus operaciones abarcan dos segmentos: el inmobiliario (empresas de condominios para la venta) y el sector hotelero. Algunos hoteles que cuentan con el respaldo de Soluciones Integrales M son: Four Season, Cadena Barceló, Radisson, Hilton, Real Intercontinental y el nuevo JW Marriot, entre otros.

Asesoría especializada

Soluciones Integrales M cuenta con especializados asesores en todo el país que pueden trabajar en equipo con los desarrolladores de los proyectos y brindarles opciones que le permitan satisfacer las necesidades y gustos de sus clientes, así como los diferentes estándares de calidad que cada uno de los proyectos requiere.

"Queremos poner a disposición del cliente lo que él requiera y llegar así a una mejor negociación con él. Queremos que sienta que le estamos dando una asesoría en el producto más adecuado acorde a su presupuesto y necesidades", destacó Carlos Hernández M.

¿Qué ofrece Soluciones Integrales M a sus clientes?

- Asesoría de profesionales sobre requerimientos y previas técnicas para el adecuado funcionamiento de los equipos. Incluye garantía de cumplimiento.
- Servicio de transporte.
- Instalación de los equipos por técnicos.
- Capacitación de mantenimiento preventivo de los equipos.
- Servicio técnico.
- Precios competitivos.



El sector hotelero es uno de los más beneficiados con los productos y servicios especializados de Soluciones Integrales M, una empresa del Grupo M.

Soluciones Integrales M cuenta con productos especialmente diseñados para el Servicio Hotelero (Hospitality), tales como:

- TV Plasma y LCD diseñados para hoteles.
- Soportes con candado para plasmas y LCD.
- Aires acondicionados
- Set de Colchones para hoteles.
- Secadoras para cabello de pared y cable retráctil.
- Planchas para ropa con el soporte y aplanador.
- Radio Relojs
- Coffe Makers
- Duchas masajeadoras
- Minibares
- Congeladores
- Hornos de microondas
- Cajas de Seguridad
- Muebles diseñados a la medida.

Otros servicios:

- Equipamiento de proyectos inmobiliarios.
- Crédito "revolutivo".
- Descuentos especiales para proyectos.
- Asesoría en diseño del espacio interno.
- Transporte a domicilio.
- Instalación técnica por profesionales.

Para Carlos Hernández, en Soluciones Integrales M son muy conscientes de la seriedad en la entrega a tiempo de los productos, lo cual es clave para cualquier desarrollador. "Por esa razón, es que damos garantía de cumplimiento", concluyó Hernández.

Para más información: 2437-4198 / 2437-4210

Taller del chocolate

Un tentador placer repleto de detalles

Lo que inicio como un negocio casero hoy se ha convertido en todo un taller equipado para responder a las necesidades de sus clientes, ofreciendo respuesta inmediata, calidad y buen servicio.

El taller del chocolate ofrece una amplia variedad en las líneas de bombonería, trufas, productos recubiertos de chocolate y productos personalizados. Los recubiertos son centros que van desde las semillas como almendras, maní, macadamia y café, hasta frutos secos como la pasa y el arándano. "Estamos innovando continuamente y por eso hemos incorporado las almendras con chocolate y confitadas, compitiendo en precio con este producto importado. También tenemos como proyecto a mediano plazo el desarrollo de nuestra propia cobertura" comentó su propietario Arie Lang. Arie Lang, es tecnólogo de alimentos graduado en la UCR. Tiene una amplia experiencia en desarrollo de productos. Por su profesión, Lang aplica sus conocimientos tanto científicos como tecnológicos en la elaboración de los chocolates. Su pasión lo ha llevado a capacitarse en México, Alemania y República Dominicana, en las áreas de chocolatería, confitería y productos sin azúcar. "Aprendí la rama alemana e italiana pero he querido adaptar las técnicas europeas y tropicalizar nuestro producto. Quiero que la gente sienta que está comiendo un bombón o una trufa con calidad alemana, italiana o francesa hecha en Costa Rica".

Atención a los detalles

Una de las grandes fortalezas de El Taller del Chocolate es la capacidad de desarrollar lo que el cliente desee en chocolatería y confitería. "Hemos trabajado desarrollando productos para hoteles, restaurantes, bancos, agencias publicitarias, etc.". Para la confección de un chocolate, el cliente puede escoger entre una vasta gama de rellenos, ó bien, podría solicitar el desarrollo de un sabor particular. Para ello se hacen varias pruebas y se va perfeccionando hasta lograr el sabor ideal. Una vez que el interesado queda completamente satisfecho con el relleno se procede a elegir la cobertura, que puede ser de chocolate blanco, amargo ó de leche.

Para la presentación final existe gran variedad de cajas y envoltorios de todos los colores, tamaños y para todos los eventos, por ejemplo: boda, navidad, baby shower, San Valentín, día de la madre. "Se ofrece el servicio de personalización de tabletas de chocolate que consiste en elaborar un molde con el logotipo de la empresa o marca deseada, además se trabaja en conjunto con una imprenta para crear una etiqueta distintiva" comentó Lang. Otra novedad que ofrece el Taller del Chocolate es el



"El Taller del Chocolate es la respuesta costarricense a la chocolatería gourmet internacional" aseguró Arie Lang, propietario.

decorado con variados diseños aplicando las láminas "transfer" y los recipientes hechos en chocolate tales como copitas y tazas, las cuales son ideales para utilizarlas como complementos en los postres.

Tiempo de respuesta

El área de producción está totalmente equipada con maquinaria de calidad que permite un tiempo de respuesta inmediato para algunos de sus productos. Se cuenta con artículos en stock para dar un servicio inmediato y si se necesitaran grandes cantidades se tiene la capacidad de responder rápidamente.

Para más información: 2231-4840

En Jacó

Tips reinaugura su tienda

Ya no viaje a San José, Tips Jacó le ofrece de todo para su negocio

Hace más de 20 años en Tips trabaja para ser un excelente proveedor integral para el mercado gastronómico y hotelero y desean estar presentes donde usted los necesita y es por eso que reinauguraron recientemente su tienda en Jacó. Ahora cuenta con mayor espacio y mejor surtido, podrá encontrar más de 3 000 productos para su negocio.

"Nuestro amplio surtido cuenta con las mejores marcas en equipos, vajillas, cristalería, cubertería, decoración, equipo para catering service, panaderías, carnicerías, reposterías, hoteles y restaurantes, empresas de limpieza y mucho más", comentó Marcela Garro, encargada de Mercadeo de Tips.

Añadió que estos cambios tanto en la infraestructura de la tienda como en la variedad de productos, obedecen al gran desarrollo y crecimiento turístico y hotelero que se ha dado en Jacó, Herradura, Quepos y alrededores, pues los clientes de esa zona demandan los mismos servicios y productos que los del Área Metropolitana.

De todo para todos

Tips Jacó amplió el área de accesorios de cocina y decoración de queques, ideales tanto para profesionales en el arte culinario como para el hogar y personas que gustan de la buena cocina utilizando accesorios de excelente calidad.

Garro explicó que han mejorado la atención a los clientes, brindando semanalmente servicio de distribución en la zona y también con la incorporación de un Asesor de Ventas visitando cada semana a los clientes en sus respectivos negocios. Además, cuentan con un equipo de profesionales técnicos y taller de servicio para brindarles mantenimiento preventivo y correctivo a los equipos. Asimismo, en la tienda tienen personal capacitado para



ofrecerle una asesoría integral para su negocio y buscar las mejores soluciones que se ajusten a su presupuesto y a sus necesidades.

¿Y los precios?... "Todos nuestros clientes tienen la confianza de comprar en esta tienda a los mismos precios y condiciones de San José, sin la necesidad de trasladarse fuera de la zona... Nuestro principal objetivo es brindarle a nuestros clientes un excelente surtido, estar más cerca de ellos y sobre todo brindarle un excelente servicio", aseguró Marcela Garro.

Las Tiendas Tips están trabajando día a día en conocer las exigencias y necesidades del mercado, por eso invitan a todos sus amigos y clientes a que esperen próximamente los nuevos proyectos en los que están trabajando para brindarles más servicios e innovadores productos.

Tips está ubicado 350 metros este de la Municipalidad de Jacó. El horario de atención es de lunes a viernes de 8:30 a.m. a 5:30 p.m. y sábados 8:30a.m. a 12:00 MD. Teléfono: 2643-2878 / correo electrónico: jaco@tipsr.com.



Los residentes y empresarios de Jacó y alrededores ya cuentan con una Tienda Tips donde pueden encontrar de todo para su cocina o negocio.

Soluciones inteligentes para potenciar su negocio

Con más de 56 años de experiencia de conocer los gustos y preferencias de sus clientes nacionales e internacionales, Equipos Nieto le presenta estas soluciones inteligentes para el desarrollo y eficiencia de su negocio.

Refrigeración y congelación True

Con True Equipos Nieto se ha preocupado por entregar a sus clientes productos que realmente tengan un importante aporte para su negocio; es por esto que en equipos para refrigeración y congelación, han apostado por más de 10 años a esta marca, aseguró Eric Retana, de Investigación y Mercadeo de Equipos Nieto. Además agregó que esto no es solo por ser True reconocido como el mejor fabricante de equipos de refrigeración, sino porque a través del tiempo ellos han comprobado su alta calidad y eficiencia energética de sus equipos, asimismo, han validado las características que lo hacen único en el mercado:

- Aislamiento con poliuretano inyectado de alta densidad que permite la reducción de costos de energía y proporciona fortaleza y rigidez al gabinete.
- Al utilizar acero de alta calidad, la serie 300 True logra un mejor funcionamiento y alarga la vida de los componentes del equipo.
- Sus evaporadores sobredimensionados permiten un tiempo de recuperación más rápido en los ambientes más extremos, resultando en una mejor calidad y seguridad para los alimentos.
- Utiliza compresores extra grandes, permitiendo tiempos de trabajo más cortos, menor consumo de energía y temperaturas más frías sin costo adicional.
- Igualmente, los condensadores utilizados son sobredimensionados, utilizando un condensador de 40 pasos removiendo así la mayor cantidad de calor del interior del gabinete.
- Para los modelos de puerta de cristal, True utiliza cristales de baja emisión de doble panel que refleja los rayos UV, lo que proporciona un mejor aislamiento y se refleja en la reducción del consumo de energía y prolonga la durabilidad de los alimentos.
- Todos los productos True cumplen con los rigurosos requerimientos de ENERGYSTAR para equipos de refrigeración comercial con puertas sólidas.

Hornos Middleby Marshall

Otra de las soluciones que ofrece Equipos Nieto que puede revolucionar su negocio son los hornos de cadena de la marca Middleby Marshall. Son hornos de banda para pizza que se caracterizan por dar mayor productividad y ahorro energético, explicó Eric Retana; además señaló que es posible hornear desde 12 hasta 85 pizzas medianas de 14 pulgadas de diámetro por hora dependiendo del modelo.

Los hornos de cadena Middleby Marshall cocinan más



Los hornos de Middleby Marshall cocinan más pizzas en menos tiempo, conservando su sabor y sin gastar más energía.

rápido y a menor temperatura que otros hornos, por lo que la calidad de las pizzas es inmejorable y puede tener total control de los tiempos de entrega, dijo Retana. Middleby Marshall utiliza tecnología Impingement PLUS, patentada por Middleby Marshall, que hace que el horno sea 35% más rápido y 30% más eficiente que cualquier otro horno existente en el mercado. A nivel mundial Middleby Marshall es ampliamente reconocido y utilizado por las mejores cadenas de pizza donde la rapidez y el ahorro de costos son pilares de su éxito.

Con estas dos reconocidas marcas TRUE y Middleby Marshall y mucho más, confíe las necesidades y el éxito de su negocio en la asesoría profesional que le ofrece Equipos Nieto.

Para más información visite www.equiposnieto.com o al 2222-65-55

Beneficios True

- Menor costo de consumo de energía.
- Mejor seguridad para los alimentos.
- Mayor tiempo de vida del sistema de refrigeración.
- Menor costo de mantenimiento.



Profesionales de hotelería y gastronomía:

- Asista al centro de negocios donde habrá exposición de productos y servicios para hoteles, restaurantes y afines.
- 200 stands con expositores nacionales e internacionales.
- Si usted es profesional del sector, solicite su entrada gratuita en www.exphore.com registrándose anticipadamente.
- Entrada sin invitación o registro anticipado €4,000
- Prohibida la entrada a menores de 18 años.



EXPHORE

EXPO-HOTELES Y RESTAURANTES

23, 24 y 25 Junio 2009 Eventos Pedregal, Costa Rica

www.exphore.com

Reserve su stand: Milagro Obando, Ejecutiva de Eventos milagro.obando@eka.net (506)2231-6722 Ext. 132
Guillermo Rodríguez, Asesor Comercial guillermo.rodriguez@eka.net (506)8997-1651

* Expositores



* Confirmados al 08 de octubre, 2008

¿Porque participar en

En el 2008 un total de 102 expositores convirtieron a EXPHORE en su aliado para el desarrollo de su empresa.

EXPHORE ?

EXPO-HOTELES Y RESTAURANTES

Qué mejor oportunidad de participar en una feria dónde se encuentra concentrada lo mejor del sector hotelero y gastronómico. EXPHORE reúne en un solo lugar todos los expositores del sector. En su gran mayoría fueron expositores que han contribuido año con año al éxito de este evento, sin embargo, la presentación de nuevos participante también fue muy importante.

Sin lugar a dudas, EXPHORE es un evento dónde se puede enriquecer los contactos con los clientes y un excelente marco para la presentación de productos. Constituye una ocasión única para relacionarse, para conseguir contactos, promocionar la imagen de marca y expandir su negocio.

La empresa Demoscopía realizó una encuesta durante los tres días que duró EXPHORE 2008 a sus expositores y estos fueron los resultados, los cuales lo podrán ayudar a enriquecer su participación para el 2009.

¿Cuál es el principal objetivo por el que su empresa participa en EXPHORE?

	N	%
Promoción de marca	65	33,7%
Lanzamiento de producto	40	20,7%
Obtener nuevas cuentas	34	17,6%
Mantener contactos con clientes actuales	27	14,0%
Por presencia	5	2,6%
Vender	5	2,6%
Buscar nuevas alianzas	3	1,6%
Ventas al por mayor	1	,5%
Todos	8	4,1%
Ns/Nr	5	2,6%
Total	193	100,0%

Múltiple respuesta
Demoscopía S.A.

¿Cuáles son los mercados más representativos de visitantes internacionales?

	N	%
Norteamericanos	29	16,3%
Nicaragua	23	12,9%
Europeos	20	11,2%
Panamá	14	7,9%
Guatemala	8	4,5%
Colombia	7	3,9%
El Salvador	7	3,9%
Españoles	6	3,4%
Honduras	6	3,4%
Argentinos	4	2,2%
Chilenos	3	1,7%
Franceses	3	1,7%
Mexicanos	3	1,7%
Italianos	3	1,7%
Japoneses	2	1,1%
Canadienses	2	1,1%
Venezuela	2	1,1%
Suramericanos	1	,6%
De todos	1	,6%
Checos (Rep. Checa)	1	,6%
Alemanes	1	,6%
Chinos	1	,6%
Rusos	1	,6%
Suizos	1	,6%
Cubanos	1	,6%
República Dominicana	1	,6%
Ninguno	12	6,7%
Ns/Nr	15	8,4%
Total	178	100,0%

Múltiple respuesta
Demoscopía S.A.

¿Cuáles actividades de promoción para la feria realiza su empresa?

	N	%
Demostraciones	45	20,6%
Envía invitaciones	42	19,3%
Publicidad en revistas	34	15,6%
Informa en su Web	19	8,7%
Prepara novedades (Compos)	18	8,3%
Precios especiales	17	7,8%
Degustación de productos	9	4,1%
Capacitaciones de venta	9	4,1%
Entrega de brochures	6	2,8%
Paquetes informativos	3	1,4%
Lanzamiento de eventos	2	,9%
Volantes	1	,5%
Producciones audiovisuales	1	,5%
Rifas	1	,5%
Entrega de recetarios	1	,5%
Servicio de taxi	1	,5%
Obsequios	1	,5%
Promociones en tiendas	1	,5%
Servicio Control de calidad	1	,5%
Ninguno	2	,9%
Ns/Nr	4	1,8%
Total	218	100,0%

Múltiple respuesta
Demoscopía S.A.



Cerraduras con Huella Digital para Hoteles

BIOHOTEL es una moderna solución de control de acceso a las habitaciones mediante la huella digital, diseñada específicamente para hoteles. Cada habitación cuenta con una cerradura que se puede abrir con la huella digital del huésped o por medio de una clave que este mismo define. Ofrezca a sus huéspedes lo más avanzado en conceptos de seguridad y comodidad, además de dar al hotel una sofisticada y elegante imagen.

La comunicación con la cerradura es inalámbrica por lo que no es necesario modificar la estructura de las puertas.

-  Apertura con huella digital
-  Apertura con clave (teclado)
-  Apertura con llave
-  Conexión a red (TCP/IP) inalámbrica



**BIO
TRACK**

Tel: +506 2253-3121
info@biotracksoftware.com
www.BiotrackSoftware.com

¿Es la primera vez que asisten a este evento o ya habían participado en la edición anterior?

	N	%
Es la primera vez	31	30,4%
He participado en otros años	70	68,6%
Ns/Nr	1	1,0%
Total	102	100,0%

¿Su inversión en decoración este año, con respecto al 2007, fue mayor, inferior o igual?

	N	%
Mayor	33	47,1%
Igual	24	34,3%
Inferior	10	14,3%
Ns/Nr	3	4,3%
Total	70	100,0%

23, 24 y 25
junio 2009

Eventos Pedregal

Reserve su stand:

Tel.: (506) 8997-1651

guillermo.rodriguez@eka.net

www.exphore.com

EXPHORE
EXPO-HOTELES Y RESTAURANTES



Peluches al por mayor
Sector Turismo. Mapache y Jaguar 12". Máxima Calidad.
Distribuye: Costa Rican Market
Tel/fax: (506)2234-7524
www.CostaRicanMarket.com
info@costaricanmarket.com



Muebles de material reciclado
Sillas, mesas, sillas de playa hechas con material 100% de plástico reciclado. Disponibles en colores amarillo, naranja, verde, azul e imitación madera. Diferentes estilos.
Distribuye: Productos Verdes
Teléfono: 2288-1382



Sopas y salsas
COSTUM CULINARY.
Presentaciones de 454 gramos y en una amplia variedad de sabores que incluyen la base de salsa de Langosta, de Almeja, Vegetales, Pollo, Carne, Hongos y el concentrado de salsa Demiglace.
Fáciles de preparar e ideales para elaborar los mejores platillos en su cocina.
Distribuye: Belca FoodService
Teléfono: 2293-4075



Finca Valpiedra Reserva 2004
Es un vino fresco y vivo con aromas de grosella negra y chocolate negro, notas florales y de regalis. Graso pero elegante, muy bien estructurado y equilibrado. Finca Valpiedra Reserva 2004 ha obtenido 93 puntos en la prestigiosa revista norteamericana Wine Spectator.
Asehot Internacional
Telefono 2281-2481



Dispensador de cereal
Impresione a sus clientes y huéspedes con la línea de dispensadores Rosseto, aptos para cereal, granos, café, dulces y otros alimentos.
Distribuye: JOPCO
Teléfono: 2215-3545



Topping de Chocolate
El topping de Chocolate Las Torres por su exquisito sabor y perfecta textura es ideal para usarse con café, helados o con su postre favorito.
Distribuye: Masterpac
Teléfono: 2234-9821

AIRES ACONDICIONADOS Y VENTILACION

CoolSpot TEL: 2226-8071 / JACO: 2643-5256
MULTIFRIO SOLARIUM: 2668-1140 / HUACAS

AIRES ACONDICIONADOS Y PROTECCION ELECTRICA

GLOBAL SUPPLY..... TEL: 2240-2454 / FAX:2240-2455
HI TEC..... TEL: 2293-6811 / FAX: 2293-6708

ALIMENTOS

ADL SEEFODS..... TEL: 2228-1898 / FAX: 2289-2674
QUESOS SANTORINI..... TEL : 2430-3406 / FAX: 2430-0676
COOPERATIVA DE PRODUCTOS DE LECHE DOS PINOS..... TEL: 2437-3637 / FAX 2437-3218
COPROIM S.A..... TEL: 2261-6821 / FAX: 2261-5843
CORPORACION PIPASA..... TEL: 2298-1780 / FAX: 2298-1779
DELIKA..... TEL: 2281-2855 / FAX: 2253-0449
GRUPO CAFÉ BRITT S.A..... TEL: 2277-1620 / FAX: 2277-1699
ANCYFER..... TEL: 2256-8106 / FAX: 2256-5840
LAVE Y SIGA S.A..... TEL: 2248-1495 / FAX 2248-1495
PEDRO OLLER TEL: 2522-6000 / FAX 2231-1484
SOLUCIONES CREATIVAS BAKE & COOK..... TEL: 2234-9204 / FAX: 2234-9204

AUTOMOTRIZ

MOTOSPORT S.A..... TEL: 2223-2311 / FAX: 2223-8755

ARTICULOS PARA HOTELES Y RESTAURANTES

ELECTROFRÍO..... TEL: 2244-5530 / FAX: 2244-5830
EQUIPOS NIETO TEL: 2222-6555 / FAX: 2257-0570
FERVA DEL NORTE..... TEL: 2221-0361 / FAX: 2257-4957
HOME AND HOTEL SUPPY GROUP S.A..... TEL: 2281-3536 / FAX: 2281-3534
FARO SUPPIES..... TEL: 2290-2028 / FAX: 2231-4065
PROMERC LAPICEROS BIC Y ARTICULOS PROMOCIONALES..... TEL: 2258-3544 / FAX: 2258-3346
MEGALIFE DE COSTA RICA..... TEL: 2290-3737 / FAX: 2290-3738
TROPICAL BED & BATH..... TEL: 2282-8653 / FAX 2282-7750
TIPS S.A..... TEL: 2290-2449 / FAX: 2231-6042
JOPCO..... TEL: 2215-3545 / FAX: 2215-3545

BEBIDAS

DISTRIBUIDORA LA FLORIDA S.A..... TEL:2437-6991 / FAX: 2437-6999
MASTERPAC..... TEL: 2234-9821 / FAX: 2225-7873

CAFÉ

GRUPO CAFÉ BRITT S.A..... TEL: 2277-1500 / FAX: 2277-1699

SEGURA FAMILY **Café Orgánico y Cacao Orgánico, Certificados para la venta** **Café Colonial**
Tel: 8347-5984 · Fax: 2270-5056.

DETERGENTES ORGANICOS BIODEGRADABLES

QUIMISUR TEL: 2237-3077 / FAX: 2260-6340

EQUIPOS DE COCINA Y RESTAURANTES

EQUIPOS GASTRONÓMICOS..... TEL: 2226-8686 / FAX: 2286-4690
EQUIPOS AB DE COSTA RICA..... TEL: 2290-2449 / FAX: 2239-5516
EQUIPOS GALA DE CENTROAMERICA S.A..... TEL: 2227-2818 / FAX: 2227-2848
ELECTROFRÍO..... TEL: 2244-5530 / FAX: 2244-5830
GET ENTERPRISES..... TEL: (713) 467-9394 / FAX: (713) 467-9396
KEITH Y RAMIREZ..... TEL: 2223-0111 / FAX: 2222-2412
VEROMATIC S.A..... TEL: 2443-1118 / FAX: 2441-5298

EQUIPO DE COMUNICACION

MD COMUNICACIONES DEL FUTURO S.A..... TEL: 2280-9400

EQUIPO DE REFRIGERACION Y COCINA

ARTICA S.A..... TEL: 2257-9211 / FAX: 2222-0992

IMESA SISTEMAS S.A..... TEL: 2272-7536 / FAX: 2272-7536
REFRIGERACION OMEGA..... TEL: 2203-3191 / FAX: 2203-0506
REPRESENTACIONES ROMA..... TEL: 2224-9491 / FAX: 2225-9228

FOODSERVICE

MAYCA FOOD SERVICE..... TEL: 2209-0500 / FAX: 2293-2326
FOOD SERVICE BELCA..... TEL: 2293-4075 / FAX: 2239-0147

FUMIGADORAS

FUMIGADORA DELGADO..... TELEFAX: 2444-0538

LICORES

DISTRIBUIDORA YAMUNI S.A..... TEL: 2227-2222 / FAX: 2227-2535

LIMPIEZA

CEK..... TEL: 2241-2121 / FAX: 2236-0119
PROLIM TEL: 2248-0538 / FAX: 2248-0557

LINEA BLANCA Y TECNOLOGIA

SOLUCIONES MONGE..... TEL: 2437-4100 / FAX:2437-4245
SISPAN..... TEL: 2253-0007 / FAX:2225-4621
S Y G SISTEMAS DE CENTROAMERICA..... TEL: 2290-1970 / FAX:2232-1293

LINEA HOTELERA

FARO SUPPLIES..... TEL: 2290-2028 / FAX: 2231-4065
DISTRIBUIDORA CAZUCÁ S.A TEL:2271-2965 / FAX: 2271-2968

MAQUINAS DE CAFÉ

DISTRIBUIDORA ESPRESSO S.A..... TEL: 2239-4879 / FAX: 2239-4879
SAECO CENTROAMERICA S.A..... TEL: 2291-1151 / FAX: 2291-1656

MUEBLES Y DECORACION

INDON LATINOAMERICA..... TEL: 8845-5204 / FAX: 2296-1231
Muebles en madera sólida. Fabricamossegún sus requerimientos puede escogerde nuestra variedad de modelos. www.latinamerica.com
MUEBLES JICARAL..... TEL: 2650-0443 / FAX: 2650-0541
SPANISH ROYAL TEAK S.A..... TEL: 2201-6255 / FAX: 2201-6255

PATENTES

PATENTES DE LICORES, VENDO, COMPRO, ALQUILO..... TEL: 2226-5889 / FAX:2226-8209

PRODUCTOS DE HIGIENE

KIMBERLY CLARK COSTA RICA..... TEL: 2298-3183 / FAX: 2298-3179
SCA CONSUMIDOR CENTROAMÉRICA S.A..... TEL: 2201-4400

REFRIGERACION

ARTICA S.A..... TEL: 2257-9211 / FAX: 2222-0992
ELECTROFRÍO..... TEL: 2244-5530 / FAX: 2244-5830

ROTULACION Y PRODUCTOS PROMOCIONALES

TROFEOS DON MARCOS S.A..... TEL: 2222-0650 / FAX: 2233-1654



SEGURIDAD

COSEY..... TEL: 2231-0836 / FAX: 2296-4831
SEGURIDAD Y MÁS..... TEL: 2236-6250 / FAX: 2240-4479

TECNOLOGIA

GECKOTECH S.A..... TEL: 2643-3508
GRUPO INTEGRACION DIGITAL..... TEL: 2296-2851 / FAX: 2296-2854
SINERTECH ACS S.A..... TEL: 2225-8160 / FAX: 2253-7953
SISPAN..... TEL: 2253-0007 / FAX 2225-4621
SYG SISTEMAS S.A..... TEL: 2290-1970 / FAX: 2290-1970

Para aparecer en esta sección contáctenos al 2520-0070 ext.130 con Johanna Argüello, email: johanna.arguello@eka.net



Ana Helena Chacón



Denis Roy



Carlos Ricardo Benavides



Edgar Fernández

¿Ha beneficiado el turismo local el traslado de feriados a lunes?

¿Se ha sentido el cambio en el turismo, al haber trasladado algunos días feriados a los lunes? Y es que el turismo local, realmente se ha visto beneficiado, desde que se han ampliado los fines de semana largos. Los hoteleros se muestran satisfechos, porque pareciera que estadísticamente se perciben más clientes, durante esos fines de semana.

Denis Roy, Presidente del Hotel Villa Caletas, ubicado en el Pacífico Central, comentó que para ellos como empresa turística, fue muy positivo el traslado de los días feriados, ya que han notado más clientes en esos fines de semana largos. "Por supuesto que nos hemos visto beneficiados, porque en términos de ocupación del hotel y del restaurante vemos cambios en esos días absolutamente positivos", indicó Roy. De la misma manera opina Edgar Fernández, propietario de Vista al Mar Lodge ubicado en Tortuguero. "Para mí estos cambios si han sido favorables. Por lo general un día lunes hay muy poco movimiento ó baja la ocupancia y desde que está esta medida hay gente que viene sábado, domingo y salen el lunes en la mañana o en la tarde. Con estos cambios he visto que la clientela ha aumentado alrededor de un 40%.

Impacto positivo

Ana Helena Chacón, Diputada del Partido Unidad Socialcristiana (PUSC) y Presidenta de la comisión de Turismo de la Asamblea Legislativa, coincide con Dennis Roy, al comentar que, percibe una respuesta muy positiva de la población ante la modificación realizada al haber trasladado los días feriados. "La Ley 8442 se promulgó para promover el turismo nacional, ampliando los fines de semana largos durante el año, con el objetivo de que más personas pudieran planificar temporadas de vacaciones dentro del territorio nacional, lo que además ha impactado en la integración de las familias, que al contar con mayores espacios comparten su tiempo con una mayor calidad" señaló Chacón. La Diputada reconoce que, la modificación ha tenido un impacto positivo, ya que, se ha incentivado el turismo nacional brindando mayores oportunidades para que las personas nacionales y residentes

puedan desplazarse a los diferentes lugares del país y disfrutar de nuestras bellezas naturales y diversidad turística.

La Presidenta de la comisión de turismo explicó además que, mediante una consulta realizada a los empresarios turísticos nacionales, cuyo error de muestreo es de un 8% con un nivel de confianza del 95%, permite concluir algunos factores importantes.

"El traslado de los feriados al próximo lunes generó en el 38% de las empresas que respondieron al cuestionario un aumento en las reservas durante esos fines de semana largos. El comportamiento mostrado por los hoteles, apartoteles y las empresas arrendadoras de vehículos fue aún mayor registrándose incrementos que ascienden a 44% y 40 % respectivamente".

Asumiendo que el comportamiento de las principales variables de la encuesta siguen una distribución normal, de acuerdo con Chacón, se estima que alrededor de 1045 establecimientos de hospedaje que corresponden a 44% de los que dicen haber aumentado sus reservas gracias a la medida, se podrían ver afectados con la eliminación de esta. "Más aún podría ponerse en riesgo 125.700 empleos directos e indirectos que generan dichas empresas", indicó Ana Helena.

Asimismo comentó que, los nacionales son mayoritariamente los que se benefician del traslado los días feriados, dado que es la nacionalidad más importante en la participación de reservas durante esos fines de semana largos.

Don Carlos Ricardo Benavides, Ministro del Turismo, está de acuerdo con el hecho de haber cambiado los feriados para los lunes porque esto incentiva a la población a vacacionar ya que disponen de fines de semana largos, y si considera que esto beneficia al turismo ya que los costarricenses al tener más días para vacacionar deciden hacerlo y esto influye para que crezcan los ingresos por turismo.

Protección extra fuerte contra la corrosión, los malos olores y las bacterias

No nos gusta alardear de grandeza, pero la evidencia pesa demasiado. Camshelving es la solución actual de almacenamiento en su cocina que es la más fuerte, la más durable, y la más fácil de limpiar. De hecho, cargado con una tonelada de características propias de un peso completo, comenzando con la simplicidad de montaje, y terminando con su estabilidad superior, nuestro producto le gana a todos los demás por mucho más que una nariz.

Para mayor información o un video gratis y una muestra del producto, sírvase comunicarse con el sitio Internet www.cambro.com, o llámenos al 1-714-848-1555

Grande en durabilidad
Pequeño en mantenimiento



Y recuerde:



No corrosión



Fácil de ensamblar



Con Base Metálica



Se lava fácilmente



estantería removible



Tel: (506) 2-222-6555
Fax: (506) 2-257-0570
ventas@equiposnieto.com
Visítenos en Ba. Amón, 100m Oeste del INVU



Tel: (506) 2-293-6970
Fax: (506) 2-293-6963
La Aurora, Heredia
www.macrocomercial.com

CAMBRO

LA DURABILIDAD LO QUE HACE LA DIFERENCIA

www.cambro.com

1-714-848-1555
©2008 Cambro Manufacturing Company

EL MEJOR RON DEL MUNDO

PRIMERO EN LONDRES

MEDALLA DE ORO Y MEJOR EN SU CLASE

International Wine & Spirits Competition 2005

(Y OTRA VEZ EN 2007)

PRIMERO EN SAN FRANCISCO

DOBLE MEDALLA DE ORO

San Francisco World Spirits Competition 2006

(Y OTRA VEZ EN 2008)

PRIMERO EN CHICAGO

MEDALLA DE ORO

Beverage Tasting Institute 2006



LOS EXPERTOS CONCUERDAN, ESTE ES EL RON CON MEJOR SABOR DEL MUNDO.

DISFRÚTELO CON MODERACIÓN. | WWW.FLORDECANA.COM

Flor de Caña

DISTRIBUIDORA
Yamuni S.A.

Teléfonos: 2227-2222 - 2227-2190 - 2227-2380 • Fax (506) 2227-2535
P.O.BOX 5953-1000 • E-mail: yamunisa@ice.co.cr • San José, Costa Rica