

# Apetito

La revista para hoteles y restaurantes

## La mejor Chef del Mundo 2012

Elena Arzak: el empuje de la mujer en la alta cocina

- 38 Especial de Tecnología
- 34 ¡Descanso y buena comida!
- 26 Paladar Viajero
- 22 Maridaje: Conozca sus diez mandamientos

**EXPFORE**  
EXPO-HOTELES Y RESTAURANTES  
21-23 Junio, 2011  
[www.expfore.com](http://www.expfore.com)





**Fabricación de  
Carrocerías y  
equipos de  
refrigeración  
para transporte**



**Alquiler de camiones  
secos y refrigerados**

**Alquiler de contenedores refrigerados**

**Distribuidor exclusivo de la marca  
HWA SUNG THERMO para Centroamérica**

Tel: (506) 2439-7195 / 2439-2104  
info@myr.com  
www.equiposmyr.com

Taller de servicio especializado con más de 18 años en el mercado

Venta de repuestos de las marcas más reconocidas en el mercado de transporte refrigerado.



Todo en proveeduría, para hoteles,  
restaurantes, bares, instituciones, etc.

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



FOODSERVICE

**BELCA Costa Rica**

Tel: (506) 2509-2000 . Fax: (506) 2239-0147  
1 Km oeste de la Firestone. La Ribera de Belén.  
Heredia, Costa Rica

**www.belcacr.com**

**BELCA Honduras S.A. de C.V.**  
Tel: (504) 551-1858 . Fax: (504) 551-1859  
Boulevard a Puerto Cortés,  
Zona Río Blanco

**BELCA Guatemala S.A.**

Tel: (502) 6628-7000 . Fax: (502) 6628-7010  
Villanueva, Guatemala

Síguenos en:





Karl Hempel  
karl.hempel@eka.net

### Errores... ¿Quién no los comete?

Ahora, lo que pasa después de que se comete un error puede ser lo más importante.

Sin duda, reconocerlo ante los afectados, y disculparse por los efectos que éste tuvo, son críticos y parte de la literatura de negocios desde hace tiempo.

Sacar una lección de cada uno tiene también muchísimo valor. Nuestra experiencia suma todos nuestros errores y por supuesto, las acciones correctivas, cómo salimos de una situación y cómo la resolvemos.

Suman los errores y suman los éxitos que alcanzamos luego de cada uno.

En esta edición cubrimos la feria del NRA en Chicago donde nos encontramos con muchísimos empresarios del Istmo que aprovecharon la feria para ir y ver qué hay de nuevo, esperamos de igual manera que aprovechen la cercanía de EXPHORE, Expo Hoteles y Restaurantes, y visiten la feria este 19 de junio para aprovechar los contactos locales y la presencia de fabricantes internacionales interesados en crecer en la región.

Espero que disfruten esta edición y como siempre quedo a la espera de sus comentarios y recomendaciones.

**Karl Hempel**  
Director

## Contenido

### 10 Aperitivos

Clientes difíciles... pero fieles.  
Tower Cakes: lo in de pastelería.  
Para todos los gustos...  
¡Heredia tiene Chichis!  
Popeyes abrió en Curridabat  
Frío o caliente  
¡Cocina gourmet a 3 mil por hora!  
Vinos y Cervezas  
¡Detalles que invitan a quedarse!  
Saber elegir con Jopco  
Aceites en spray Vegalene  
Cerveza ¡Póngale su firma!  
Arte Vivo con Lucia's Lilies

### 20. Ferias

Apetito en la reciente edición del Nafem Show

### 22. Expovino

Los 10 Mandamientos del Maridaje

### Gastronomía:

24. Raclette hecho en Costa Rica y ¡para derretirse!  
26. Paladar Viajero nos lleva a Kangaroo  
28. Conozca la historia de Elena Arzak, la mejor chef del mundo.

### 34. Descanso y buena comida en el Hotel Hilton Garden Inn Liberia Airport



### Hotelería:

32. 6 pasos para el diseño de un hotel

### 38 Especial de Tecnología:

Una herramienta para la felicidad: La tecnología como un instrumento para llevar un negocio sin morir en el intento.

### De Compras:

45. Equipos Nieto: ¡Está su cocina preparada para competir?  
48. Florex: la clave está en distinguir lo que se consume  
49. Super Kion: El lado verde de Kion.

### 50 Sobremesa

Ley Antitabaco sin impacto negativo



**TORK**

# Incrementando la higiene y Mejorando el control de contaminación cruzada



Nueva  
familia  
TORK  
WIPERS

## Productos especializados y certificados para el contacto con alimentos



Tork es una marca líder mundial de SCA (Compañía Sueca de Papel) considerada como la segunda compañía más verde del mundo y la número uno en la fabricación de productos de papel.

Si desea más información de los productos TORK puede comunicarse con nosotros a los teléfonos 800-737-8424 Número gratuito solo para Costa Rica

Tel.: (506) 2201-4413 / (506) 2201-4435 o escribanos a [infotork.centroamerica@sca.com](mailto:infotork.centroamerica@sca.com) • [www.scacentroamerica.com](http://www.scacentroamerica.com)





Shirley Ugalde  
shirley.ugalde@eka.net

## Para hacerle números...

Un reciente estudio realizado por la empresa de investigación API, a solicitud de la Revista *Apetito*, nos arroja interesantes resultados sobre la actualidad del sector. La muestra fue tomada entre gerentes y propietarios de 30 hoteles e igual cantidad de restaurantes.

Llama la atención que poco más del 50% coincide en calificar como buena o muy buena la labor realizada por el ICT en cuanto a promoción del turismo, tanto fuera como dentro del país, mientras que un 32% la considera regular.

Otro resultado sobresaliente fue el porcentaje de hoteleros y restauranteros que califican como positiva la aprobación de la Ley Antitabaco en sus negocios. En el caso de los hoteles un 80% dijo estar satisfecho con la nueva regulación, mientras que el 20% asegura que afecta su negocio. Muy similar a las respuestas en el sector gastronómico, con un porcentaje de 77% a favor y un 23% en contra. Aunque estoy de acuerdo en que podría ser más flexible en cuanto a las áreas dedicadas al fumado, y que económicamente podría tener algún impacto negativo en los negocios, lo cierto es que la salud de los trabajadores gastronómicos será la más beneficiada, pensemos por ejemplo, en los pulmones de un bartender. Quisimos conocer la respuesta del sector frente a las aperturas de nuevos restaurantes, aquí se les preguntó si consideraban que los recién llegados habían afectado sus negocios, un 27% dijo que sus ventas habían bajado, un 54% aseguró que seguían igual, mientras que un 19% dijo que los nuevos locales dinamizaron el sector.

La inversión en tecnología se mantiene en un lugar de privilegio para los encuestados, pues ante la pregunta de que si consideran importante invertir en tecnología que promueva el desarrollo sostenible del negocio, un 68% piensa que es muy importante, un 28% piensa igual pero destina estos recursos a otro tipo de

inversiones, y solamente un 4% respondió que para ellos no es importante este tipo de inversión.

En cuanto a lo que esperan del 2013, los encuestados se muestran muy optimistas, en los hoteles 7 de cada 10 entrevistados asegura que la situación va mejorar y en los restaurantes 8 de cada 10 espera que sea un mejor año. Esperamos que esta pequeña muestra, al menos tenga razón en este último punto.



### presidente

Karl Hempel Nanne  
karl.hempel@eka.net

### directora general

Michelle Goddard  
michelle.goddard@eka.net

### editora

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  
Daniel Piedra Brenes

### directora eventos

Carolina Martén  
carolina.marten@eka.net

### circulación

Andrea Moodie ext. 152  
suscripciones@eka.net

### colaboradores

Aitor Ubarretxena  
Alejandro Redondo  
Erika Hempel  
Angie Mesalles

### Fotografía de Portada

AcerbiMoretti

*Apetito*  
La revista para hoteles y restaurantes

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

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



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



@revistaapetito  
@expovino

Productos para panadería, cafeterías, restaurantes y hoteles



Tels.: (506) 2234-9821 • 2234-9558 • Fax (506) 2225-7873  
www.lastorrescr.com • e-mail: info@lastorrescr.com

TRAMONTINA



Cubiertos e implementos de cocina de diseño superior

- Línea de acero inoxidable
- Cubiertos con acabado de alto brillo y detalles rectos
- Resistentes a la corrosión
- Alta durabilidad

Línea Institucional hoteles y restaurantes

yamuni mayoreo

www.yamuni.com

Yamuni Mayoreo Tel. 2255-2066  
De Ma. Donaldr. Sabana 200 mtr. al este

Te hace parte del equilibrio

**florex**

Lo que nos hace diferentes:



Sustituimos materias primas dañinas para el medio ambiente y la salud.



Capacidad productiva, productos en condiciones de satisfacer el mercado costarricense e internacional.



Contamos con una fábrica completamente sostenible (un edificio "verde").



Generamos menos CO2 al medio ambiente a través de la optimización de nuestros procesos administrativos, productivos y de transporte.



Ahorramos en gastos de empaque, consumo de agua, energía y transporte.



Implementamos un programa de recolección de envases para reutilizarlos o enviarlos a reciclaje.



Desarrollo y mejora constante de fórmulas cada vez más prácticas y amigables con el medio ambiente.

Productos de Limpieza Realmente Amigables con el Ambiente



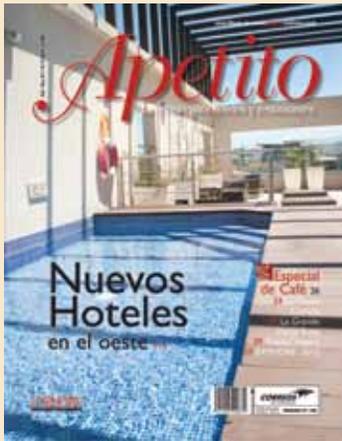
Línea para el Hogar



Línea Industrial

www.florexcr.com  
f/florex costa rica

(506) 24472323/24473240  
info@florexcr.com



**17,610** personas han leído esta edición digital en [www.apetitoenlinea.com](http://www.apetitoenlinea.com)

### Reciba una Suscripción Anual de Cortesía\*

Ingrese a [www.apetitoenlinea.com](http://www.apetitoenlinea.com) y complete el formulario, llámenos al Tel.: (506) 2231-6722 ext 152 o escribanos a [suscripciones@eka.net](mailto:suscripciones@eka.net) y le enviaremos la revista impresa.  
\*Aplican Restricciones

Más información



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

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

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



Daniel Vargas Barrantes, fue ganador del II Decantino que rifó la Revista Apetito en marzo



Susana Guevara fue la ganadora de un botella de vino que rifamos en abril

## Nuestros puntos de distribución

Encuentre ejemplares de Apetito en:





# OFREZCA A SUS CLIENTES Y COLABORADORES LA PROTECCIÓN Y EL CUIDADO QUE SE MERECE



## Nuestros jabones:

Contienen ingredientes que ayudan a construir una barrera natural contra bacterias y hongos.

Reducen el riesgo de contaminación cruzada.

Limpian profundamente y se enjuagan con facilidad.

Están recomendados para áreas de preparación de alimentos, servicios de salud y áreas industriales.

Visítenos en **EXPLORE** 19, 20 y 21 de junio  
EXPO-HOTELES Y RESTAURANTES

Guatemala: (502) 2412-3700, El Salvador: (503) 2319-4500, Honduras: (504) 2545-1600, Nicaragua: (505) 2276-8770, Costa Rica: (506) 2298-3183, Panamá: (507) 366-1700, República Dominicana: (809) 472-7676.

®Register Trademark / \*Trademark KIMBERLY-CLARK Worldwide, Inc. © 2011 KCWW KCP-LAO



## Cartas

### Premezla Westco

Por este medio le saludo y a la vez pido su ayuda para localizar al proveedor o de la premezcla para

queque de chocolate Westco, o su representante en Costa Rica.

Gracias por su colaboración,

**Shirley Traber;**

Propietaria de la repostería Traber's, Península de Osa  
shirleytraber@hotmail.com

### Consultoría turística:

Es para nosotros un placer presentarle el sitio web de nuestra empresa consultora "Soluciones Turísticas Sostenibles (STS)".

[www.solucionesturisticassostenibles.com/index.html](http://www.solucionesturisticassostenibles.com/index.html)

En su contenido encontrará Introducción, ¿Quiénes somos?, Objetivos, Nuestra Misión, Visión, Código de Conducta, Socios Fundadores, Experiencia de Trabajo con Entidades y Oferta de Servicios de Consultoría.

**MA Roberto Emilio Baca Plazaola**

Consultor en Turismo Sostenible, Costa Rica / Nicaragua  
Tel. +506 2229-0943

Apartado 213-2300

[info@solucionesturisticassostenibles.com](mailto:info@solucionesturisticassostenibles.com)

### Sobre Ley Antitabaco:

Aplaudo la Ley y sus alcances, el poder compartir espacios libres del humo del tabaco, y no tener que soportar el humo del cigarrillo, vale todo el esfuerzo. Que tragamos humo de una ciudad contaminada, si estoy de acuerdo, pero eliminar una fuente de contaminación tan agresiva, es primordial. En la Caja Costarricense de Seguro Social, CCSS, se invierten millones en prevenir, atacar y "curar", esta "costumbre", se hizo un cambio, excelente ejemplo de un país que va para adelante!

**Chef Juan Carlos Delgado Vargas**

[juancarlos.the.personal.chef@gmail.com](mailto:juancarlos.the.personal.chef@gmail.com)



## Cientes difíciles... pero fieles

Tener un menú libre de gluten no es sencillo, pero las personas celíacas son clientes extremadamente fieles. Por lo tanto, el establecimiento que dispone de este rasgo distintivo tiene una ventaja competitiva.

Pero hay que tomarse muy en serio la enfermedad celíaca, ya que pequeñas e invisibles trazas de gluten pueden ser muy perjudiciales. Si se sirven platos sin gluten, debe estarse completamente seguro de que es verdad. Deben seguirse determinados procedimientos para asegurarse que no hay contaminaciones cruzadas ni fuentes ocultas de gluten y que todo el personal es consciente de lo que debe hacerse.

El celíaco no puede comer ningún alimento en cuya elaboración se hayan utilizado harinas, almidones, féculas, sémolas o cualquier otro derivado de estos cereales como materia prima, como impureza de almidones o féculas, o como ingrediente o aditivo.

Hay que tener en cuenta que el 70 % de los productos procesados contienen gluten por el hecho de ser utilizado como sustancia que sirve para transportar aromas, colorantes, espesantes, aditivos, etc.

En el momento de utilizar cualquier ingrediente o preparación para introducirlo en un plato para una persona celíaca, hay que estar completamente seguro de que no contiene gluten; en caso de duda, no debe utilizarse nunca.

Los celíacos son personas intolerantes al gluten. El gluten es una proteína que se encuentra en el endosperma de algunas gramíneas. Los cereales que contienen gluten son el trigo, la cebada, el centeno, la avena, el kamut, la espelta, el triticale y derivados. La ingesta de una cantidad mínima de gluten es altamente perjudicial para la persona celíaca.



SU PROVEEDOR COMPLETO DE PRODUCTOS DE ALTA CALIDAD PARA HOTELES EN CENTROAMERICA.

AMENICORP

AMENICORP LTDA | San José | Costa Rica  
TELEFONO +506 22586516 | FAX +506 22331644  
SITIO WEB [www.amicorp.com](http://www.amicorp.com) | E-MAIL [info@amicorp.com](mailto:info@amicorp.com)



AMENICORP

Jabones de baño  
Jabones Faciales  
Shampoo, Acondicionadores  
Lociones corporales  
Lociones humectantes  
Kits dentales  
Kits de costura  
Kits viajeros  
Kits para pulir zapatos  
Gel de baño  
Entre otros...

distribuidor autorizado:

 marietta

disponibles también productos:

 Cuesti Supply



## Tower Cakes: lo in de pastelería

La uruguaya Natalia Da Silva, Chef pastelera llegó a Tips para mostrar la técnica de montaje de pasteles Tower Cakes, diseñado y patentado por ella, que consiste en superponer queques de diferentes formas, donde el impacto visual y la composición del color son los protagonistas, con excelentes resultados finales.

Doris Goldgewith, chef de Tips, comentó que se trata de una técnica muy innovadora y quienes asistieron al curso tuvieron la oportunidad de conocerla a través de su creadora y desde luego realizar sus propios montajes.

Aseguró que el curso forma parte del programa de capacitación permanente de Tips y que durante el año contarán con invitados del nivel de Da Silva, tanto en temas de pastelería como en las otras áreas relacionadas con gastronomía.



Natalia Da Silva diseñó y patentó el sistema de montaje de pasteles llamado Tower Cake, la acompaña Doris Goldgewith de Tips, empresa que promueve la constante capacitación.

# KION



DISTRIBUIDORA DE PRODUCTOS PARA HOTELES Y RESTAURANTES

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



## Para todos los gustos...

Escazú, Curridabat y Heredia cuentan con nueva oferta gastronómica, se trata de un Sport Bar, un restaurante de comida rápida y uno italiano.

“En Roma compórtate como los romanos y en el restaurante “Stefano” come como los romanos”, es la consigna de este nuevo restaurante, que recién abrió sus puertas en Escazú y que promete mantener el sabor de la Roma tradicional.

Los propietarios, Stefano Callandrelli y Arnoldo Aguilar, son dos grandes amigos que desde el año pasado comenzaron a gestar la posibilidad de unirse para desarrollar este restaurante con una oferta de tradicionales platillos, preparados con ingredientes originales de Italia.

“Stefano” cuenta con el respaldo de las principales casas de vinos del país para asegurar un acompañamiento al mejor estilo europeo. Empresas como HA&COM, Alpiste, Zanellato y Euroalimentos forman parte de esta nueva opción gastronómica.



Stefano Callandrelli y Arnoldo Aguilar, con sus esposas Adriana Durán y Adriana Soto, durante la inauguración de Stefano.



## Además de un campeonato, ¡Heredia tiene Chichis!

La oferta de restaurantes y bares sigue creciendo en Heredia. Con la apertura del Paseo de las Flores, Plaza Bratsy y ahora a pocos metros abrió también el Sport Bar Chichis.

Su propietario John Gross prefirió no dar detalles de la inversión pero aseguró que fue bastante, pues compró y remodeló el lugar donde antes estaba ubicado el restaurante Weekend's. Este es el tercer Chichis que se abre en Costa Rica, y aunque no precisó sus planes de expansión, aseguró que desde ahora los que se abran tendrán que seguir como modelo el local de Heredia, según dijo, “este define el estilo que queremos seguir en Chichis”.

**NUEVO**

**Premium Aloe Vera Drink**

**Natural Garden**

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

**ANCYFER**  
大榮貿易公司  
Productos Orientales

## Popeyes abrió en Curridabat



Virya Navarro, gerente de Mercadeo de Popeyes.

Por la carretera principal de Curridabat pasan a diario casi 40 mil vehículos, esto según un estudio que realizó la Municipalidad de ese cantón. Y esto fue uno de los principales motivos para que la cadena estadounidense Popeyes lo escogiera como el sitio para abrir su tercer local en el país.

Virya Navarro, gerente de Mercadeo de Popeyes, comentó que la inversión para abrir el restaurante fue de 1,2 millones de dólares y que forma parte de los planes de expansión de la cadena que llegó a finales del 2010 al país. Popeyes es una cadena norteamericana, que se caracteriza por su sabor cajún, originario de Luisiana. La franquicia está presente en 31 países, con más de 2000 restaurantes.

## Frío o caliente

Igloo de Costa Rica cuenta con equipo de refrigeración de bajo consumo eléctrico, alto rendimiento y durabilidad. Fabricados en Polonia con tecnología Alemana.

Entre los equipos disponibles, cuentan con vitrinas refrigeradas, baños maría y vitrinas con calefacción para producto frío o caliente.

Según comentó Gustavo Rivas, Director Comercial de Igloo Costa Rica, estos equipos pueden ser diseñados a la medida, de acuerdo con las especificaciones del cliente, con la oportunidad de escoger su tamaño, color, forma, entre otros detalles, con lo que se puede personalizar de acuerdo a las necesidades y gustos.

Para más detalles contactar al teléfono: 8630-4746, o al correo [gtavorivas@gmail.com](mailto:gtavorivas@gmail.com)

¡Encuéntrelo en Exphore! 19 al 21 de Junio Eventos Pedregal [www.exphore.com](http://www.exphore.com)



Gustavo Rivas, Director Comercial de Igloo Costa Rica, asegura que los equipos que representa cuentan con servicio técnico y garantía de 4 años.

## STAALTEC

- Mobiliario en Acero Inoxidable
- Corte Especializado
- Estaciones de trabajo
- Fregaderos



Colice con nosotros  
[info@kr.co.cr](mailto:info@kr.co.cr) | [www.kr.co.cr](http://www.kr.co.cr)  
T. ( 506 ) 2223-0111





## ¡Cocina gourmet a 3 mil por hora!



Players Café abrió el 12 de enero, y está ubicado dentro de la terminal del aeropuerto Daniel Oduber, en Liberia. “El precio no es tan importante como la calidad de la comida. Aquí nos enfocamos en servir productos de calidad, porque la gente merece comida saludable”. Mary Murzanski, propietaria de Players Café.

Se trata de un restaurante inspirado en las carreteras de autos. La fórmula 1 está impregnada en sus paredes, pero también en su cocina y en su cultura organizacional. Resulta que su propietaria, Mary Murzanski, además de apasionada de estas carreteras, comparte su vida con un corredor; por lo que a todo le inyecta velocidad y energía.

Originaria de Polonia, y nacionalizada en Estados Unidos, Murzanski llegó a Costa Rica con el fin de construir su casa de descanso, y la hizo, pero asegura que una vez que la terminó, comenzó a pensar en su siguiente proyecto, de ahí nació la idea de abrir “Players Café”, un restaurante de comida gourmet dentro del aeropuerto de Liberia. Con 83 sillas y 42 empleados, Players es un restaurante muy diferente, su ubicación no le permite tener reservaciones, ellos atienden según la llegada o salida de los vuelos, y todos sus clientes siempre están apurados.

“Atendemos hasta 3500 personas en un día, muchas veces en un lapso de dos horas hemos atendido hasta dos mil personas, es adrenalina pura”, dice la propietaria.

La cocina está a cargo del chef italiano Marco Zani, quien se ha encargado de darle variedad y buen gusto, “hemos logrado la rapidez del fastfood con calidad gourmet”, asegura el chef, para quien un punto clave en el éxito ha sido satisfacer los gustos de diferentes nacionalidades que confluyen en el lugar.

Todo se prepara en el mismo local, desde el gelato, la repostería, los platos fuertes o las ensaladas, y para ello cuentan con equipos de alta tecnología que facilitan su trabajo, pero sin duda de un equipo humano muy motivado y enfocado en el objetivo: lograr clientes 100% felices.



- Equipo de Cocción y Refrigeración
- Línea completa de Utensilios
- Mobiliario en Acero Inoxidable
- Desarrollo de Proyectos



Tel (506) 2443-1116 Fax (506) 2441-5298 - Alajuela 100 mts este del casino Fiesta - Costa Rica

FABRICANTES e IMPORTADORES DIRECTOS



### Infnitus

Los vinos Infnitus son creados en España en la bodega Cosechadores y Criadores, fundada en 1951. Esta es una gama de vinos jóvenes los cuáles llegan a tener hasta 6 meses de crianza en barrica, además de utilizar las últimas tendencias para su elaboración

Las presentaciones de los vinos disponibles en el país son: Tempranillo, Merlot, Syrah, Malbec y Cabernet Sauvignon.

Distribuye: COMPROIM S.A.  
Teléfono: 2261-6918  
Correo: [serviciocliente@comproim.net](mailto:serviciocliente@comproim.net)  
Web: [www.comproim.net](http://www.comproim.net)

¡Pase a probarlas al stand de Comproim en Exphore!  
19 al 21 de Junio Eventos Pedregal [www.exphore.com](http://www.exphore.com)

### Cervezas Erdinger:

Esta cerveza es elaborada en Alemania, por uno de los mayores productores de cerveza de trigo en el mundo. Esta fue fundada en 1886 por Johann Kienle. Cuenta con nueve variedades de cervezas, una de ellas, la Erdinger sin alcohol, es una bebida que cuenta con gran presencia en el área deportiva, patrocinando a grandes deportistas de Alemania. Los tipos que se distribuyen en el país son: Erdinger Weissbier; Erdinger Dunkel o Dark, Erdinger Pikantus y Erdinger Alkoholfrei (sin alcohol).



### Macro Comercial

Ofrecemos productos desechables y gran variedad de empaques de alta calidad para el sector alimenticio, con el mejor servicio diseñado para cubrir las necesidades de sus clientes.



Aurora de Heredia, Condominio de Bodegas Tierra Uno, N.22  
Tel: (506) 2293-6970, Fax: (506) 2293-6963  
[www.macrocomercial.com](http://www.macrocomercial.com)



### Productos de limpieza para hoteles y restaurantes



**Productos amigos  
del ambiente**

Costa Rica: 506.2545.2545 • El Salvador: 503.2510.1600  
Guatemala: 502.2427.0444 • Honduras: 504.561.8400  
Nicaragua: 505.2240.1248 • Panamá: 507.261-8331

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



## ¡Detalles que invitan a quedarse!

Cada día la cadena hotelera Double Tree by Hilton reparte unas 60 mil galletas, como un gesto de bienvenida a cada cliente que entra a sus hoteles en todo el mundo. Esto representa más de 21 millones de galletas al año, todas son elaboradas por la empresa Cookie Company Christie, para garantizar su estandarización, además son horneadas a diario en cada hotel, y se le entregan en el momento en que el huésped se registra.

Este es un detalle, pero existen muchas formas de quedarse en la mente de un cliente, como es el caso de las amenidades, cuya elección debe ir acorde con el tipo de huésped que se espera recibir.

Una de las líneas que recientemente ha llegado a Costa Rica es la Organics Payá, fabricado por la norteamericana Marietta, y definido por sus creadores como una marca inspirada en los spa y los hoteles de lujo. La colección está hecha con ingredientes orgánicos certificados y su envase es moderno y sostenible. Esta colección es a base de dos ingredientes claves, la papaya orgánica, que aporta su aroma y color; mientras que alimenta el cuerpo con antioxidantes y nutrientes, y el mangostán, una súper fruta aromática, originaria de Asia.

¿Le gustaría probarlos?

**Pregunte en Exphore por estos productos en el Stand de Amenicorp, o llame al teléfono 2258-6516.**



## Saber elegir

Un recorte de presupuesto no siempre es la mejor forma de ahorrar. En el caso de las compras de hoteles, buscar ahorro en productos de menor calidad es una tentación para los encargados de compras, que puede salir muy cara.

Como nos comentó Juan Carlos Jop, gerente de mercadeo de Jopco, si bien los productos diseñados para el uso industrial pueden representar una inversión inicial más alta, su precio se diluye en la durabilidad y el desempeño. "Un error frecuente es buscar el ahorro comprando productos caseros, como es el caso de la ropa de cama, o los paños, que no resisten el uso de los hoteles, donde el lavado se realiza a temperaturas altas y con productos de limpieza más fuertes de los que se usan en una casa". Jop señaló que una sábana para uso del hogar no tendrá la misma respuesta que una hotelera pues las primeras rápidamente pierden su apariencia original, tanto en textura como en color; dándole un aspecto desagradable, de más está decir que cuando se trata de hospitalidad, esto puede hacer la diferencia entre regresar o no a un hotel.

Además de los equipos para restaurantes, Jopco cuenta con una completa línea de ropa de cama y textiles, hoteleros de alto desempeño, para que lo tenga en cuenta en su próxima compra. Juan Carlos Jop, muestra los sets de

sábanas en tela Percale, de 220 hilos, que tienen disponibles en todos los tamaños.

**Puede consultar por este y otros productos al teléfono 2215 3545.**



# Aceites en spray Vegalene: La opción saludable para preparar los alimentos

Por: Comproim

Par-Way Tryson con su marca Vegalene de aceites en Spray, ha llegado a Costa Rica para ayudar en las operaciones de la industria alimenticia. Desde 1951, abrió sus puertas con el objetivo de crear aceites en spray para panaderías, al pasar de los años por su gran labor y esfuerzo de Investigación y Desarrollo (I+D), han incursionado con nuevos productos y sabores.

Vegalene es un producto hecho en Estados Unidos y diseñado exclusivamente para el área de hoteles y restaurantes. Todas las líneas de aceites son de alta calidad e innovación, especiales para cocinas de alto tráfico.

Los aceites vegetales no contienen: Colesterol ni grasas trans o animales.

El producto está diseñado para ser rociado, por lo que su aplicación es rápida y controlada con presión.

Esta tecnología permite usar menos aceite para cocinar y hornear, lo cual reduce considerablemente el contenido calórico.

Los resultados serán productos consistentes y de calidad, ahorro de tiempo y desperdicios, mejora el sabor de las comidas y extiende la vida útil del equipo de cocina.

Según la experiencia de Marta Salazar Pantoja, Chef Instructora del CTS, los aceites Vegalene cumplen con las



aperitivos



expectativas de calidad y economía. "Los aceites los utilizo en mi casa y en mi trabajo, es un producto muy rentable por ser en spray rocío las cantidades que necesito" otra de las características que la chef destacó es que "cada spray cumple a cabalidad el cometido, los aceites de sabores no pierden su sabor; no quedan residuos adheridos a los recipientes u utensilios que utilizo para cocinar y son productos especiales para la cocina saludable, me siento muy satisfecha con ellos".

Estos productos son certificados con el sello Kosher y Pareve.

Una encuesta realizada en los Estados Unidos a operadores de Food Service le dieron a Vegalene la puntuación #1 en cuanto a:

\*Preservantes \*Sodio \*Alérgenos \*Mejor desempeño  
\*Mejor calidad \*Mejor confianza \*Mejor valor

Distribuye: Comproim

Contacto: [serviciocliente@comproim.net](mailto:serviciocliente@comproim.net)

Web: [www.comproim.net](http://www.comproim.net)

**JOPCO**  
Artículos para hoteles y restaurantes

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

**Granizadoras**

**Refresqueras**

**Urnas refrigeradas**

Tels. [506] 2215-3545 • Fax: [506] 2213-7583 • Guachipelin, Escazú. • [jopcocr@racsa.co.cr](mailto:jopcocr@racsa.co.cr)



## Cerveza: ¡Póngale su firma!

Si un restaurante puede diferenciarse de otros por sus platillos, porque un bar no puede ser diferente también por su cerveza.

¿Que le parece la idea de hacer su propia marca de cerveza?

Aunque suena algo utópico, lo cierto es que ya son varios los locales que están fabricando cerveza artesanal como un atractivo extra para los clientes, gracias a los equipos desarrollados por la empresa Austriaca Salm, dedicada a la fabricación de equipos para producir cerveza desde el año 1924. Debido a la creciente industrialización de las cervecerías en esa época, "Salm" fue pionero con el desarrollo de nuevas tecnologías y sistemas. En 1986 presentó una innovación revolucionaria: La Micro Cervecería. Una planta de fabricación de cerveza que se puede instalar en cualquier bar o local y así no solamente crear un lugar único, sino también ofrecer su propia cerveza de estilos y sabores distintos. "Salm" con sus 90 años de experiencia y conocimientos, provee un sistema full automatizado, que produce ante todo una cerveza fresca y natural: Sin filtrar, sin pasteurizar. Sus equipos son eficientes en el consumo de energía. Igualmente se destacan por índices muy bajos de contaminación ambiental. La idea de la Micro Cervecería como corazón del local consiste en dejar participar a los clientes en el proceso de fabricación y vivir una entretenida experiencia cervecera.

**Solicite mas información sobre estos equipos y como conseguirlos en Costa Rica al correo:**

**ventas@salm-austria.com**

**Teléfonos: 8996-3030 / 8839-0527**



## Arte vivo

Si está buscando una alternativa para decorar, una excelente opción son los arreglos florales vivos. La diferencia entre una flor viva y una cortada es que la viva tiene un tiempo de vida más largo, lo cual minimiza la inversión y a la vista del cliente lucen más frescas al estar vivas. Según comentó Melissa Brenes, gerente general de Lucia's Lilies, la flor viva es una alternativa para el diseño de interiores, que aporta frescura y color a los espacios, una opción innovadora con la ventaja de que pueden renovarse y alquilar el servicio de rotación de las plantas.

"Tradicionalmente cuando vamos a decorar un espacio con flores se compran a un costo elevado en floristerías o se compran los ramos para florero. La flor en florero dura aproximadamente 8 días, Lucia's Lilies ofrece un arreglo floral ya decorado con diversidad de flores a bajo costo, y con una vida útil de 15 a 18 días".

Lucia's Lilies importa bulbos de flores exclusivas holandesas tales como jacintos, lirios, tulipanes, fresias y calas de colores, los cuales se reproducen en sus viveros en Coris de Cartago, desde donde se empaican y entregan a diversos supermercados del país o a domicilio por correo certificado DHL.

"Nuestros productos son ideales para la decoración de hoteles y restaurantes, ya que las plantas que producimos son innovadoras y elegantes, además de que tienen una duración de 15 a 18 días, por lo que la inversión en adornos florales es más baja".

**Producto: Flores vivas**

**Proveedor: Lucia's Lilies**

**Contacto: Melissa Brenes**

**Teléfono: 8714-6987**

**Mail: luciaslilies@hotmail.com**



LÍNEA INSTITUCIONAL HOTELES Y RESTAURANTES



# Inspiración en cada platillo

Descubre las innovaciones:

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

yamuni mayoreo

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

www.yamuni.com



Pasión por el espresso...



Nuestros pods con filtro, dosificados para una taza, garantizan la consistencia de la bebida y además favorecen al ahorro, ya que no hay desperdicio.  
Disfrute su espresso en 4 blends diferentes: Orgánico, Tarrazú, Descafeinado y Espresso.



Café Britt Costa Rica S.A. • Servicio al cliente: 2277-1620 • ventas@cafebritt.com • www.cafebritt.com

# Apetito en el NRA Show 2012

El 93.º Restaurant, Hotel-Motel Show, y el 5.º Evento Internacional de Vinos, Bebidas Destiladas y Cervezas de la Asociación Nacional de Restaurantes de Estados Unidos, realizado en el McCormick Place, Chicago, este año tuvo un crecimiento de más del 6 por ciento en comparación con 2011, con la participación de más de 61,000 visitantes, y una vez más Apetito visitó esta feria, aquí les mostramos parte de lo que encontramos.



▶ Andrey Calderón Director de Operaciones y Renzo Calderón Gerente General de Agro Verde del Este.



▶ Álvaro Max Jiménez Gerente General de Comproim, Lorena Velázquez de International Gourmet Cuisine y Esteban Jiménez Gerente de Ventas de Comproim.



▶ Efrain Arroyo, Marta Barrera, Federico Serrano e Ileana Arce de Belca Foodservice



▶ Antonio de Jesús Director de Ventas para Latinoamérica de True



▶ Luis Sandoval de Sandolat-México y Alberto Ferracin de Negocios Internacionales de Front Of The House.



▶ Sam Grasinger Vice Presidente y Dago Castro Director de Ventas para Latinoamérica y el Caribe de BUNN



▶ Kerry Chace Director de Ventas Regional de Turbo Chef



▶ T. Anouk Gorokhovskiy Associate Marketing Manager de Cambro Manufacturing Company



▶ Abel Enrique Atuan de Cocinas y Equipos en Honduras, Juan Carlos Ángeles Gerente Regional para Centroamérica de Hobart, Carlos Pinzón y Jessie Zabala de Ricsa en Guatemala



▶ Pablo y Gabriel Carnevale de Grupo Pampa



▶ Pamela Villalobos, Paula Castro, Vilma Montero de Foodie Internacional y Guillermo Rodríguez de la Revista Apetito y Exphore.



▶ Guillermo Rodríguez Asesor Comercial de la Revista Apetito y Exphore y Lilly Barron Directora de Negocios Internacionales de Long Range Systems



▶ Gerardo Flores Director de Ventas para Latinoamérica de Volrath y Lucrecia de Mazariegos de AMSA de Guatemala



▶ Marian Passadore Sales Manager y Chuck Palmquist Vice President, Sales de Norpac Foods.



▶ Guillermo Rodríguez de la Revista Apetito y Exphore y Eduardo Yamuni de Yamuni Mayoreo



▶ Rosa Martell Gerente de Mercadeo de Rubbermaid para Centroamérica



▶ Dale Baily de Winco

# Los 10 Mandamientos del Maridaje

El maridaje. Un tema que hasta a conocedores inquieta; la relación óptima entre la bebida y la comida, parece ser todo un reto.



Fotografía tomada en la gira de *Apetito* a Argentina, espere el especial en la edición de agosto

Autor: Alejandro Redondo, Director Consultoría Enogastronómica de Costa Rica  
aredondo@intergourmetcostarica.com

Entendamos como bebida, cualquier acompañante líquido. Pensemos en alcohólicas como la cerveza, el vino, los destilados y no alcohólicas como un jugo de frutas, un café ó un té.

Hay 10 mandamientos que aplican a todos en general, y es lo que vamos a descubrir juntos.

Recordemos... No hay absolutos, solo algunas experiencias que contar.

¿Empezamos?

**Decimo Mandamiento:** Pensar siempre en todos los ingredientes del plato, para pensar en cual bebida elegir. Importante; puede existir más de una opción, no hay que limitarse, hay que descubrir.

**Noveno Mandamiento:** Igualar intensidades. Esto se refiere a balancear, equilibrar el peso, la potencia del plato y de la bebida. Platos ligeros, bebidas ligeras, platos intensos, bebidas intensas.

**Octavo Mandamiento:** El plato y la bebida deben ser consecuentes. Un gran plato merece una bebida de igual nivel, un plato sencillo, merece una bebida menos compleja.

**Sétimo Mandamiento:** Colores, sabores y texturas. No se puede pensar en maridar un plato con una bebida o viceversa, sin antes evaluar sus características cualitativas. Debe haber complicidad en ambos. Armonía.

**Sexto Mandamiento:** La grasa, un elemento determinante. Siempre hay que buscar equilibrar, para que sea placentera su presencia. Por lo tanto debemos pensar en bebidas intensas y con un nivel de acidez importante, para que controle o contrarreste su efecto.

**Quinto Mandamiento:** Los platos picantes, difíciles de maridar; pero no imposibles. Las cervezas le van muy bien.

**Cuarto Mandamiento:** La amalgama. Entender como los sabores y sensaciones se unen para crear una experiencia placentera.

**Tercer Mandamiento:** Dulces y salados. Los platos dulces van muy bien con bebidas dulces y con una acidez refrescante. Los salados, se contrastan con la acidez, se completan con las notas dulces.

**Segundo Mandamiento:** Maridajes regionales, se concibieron, nacieron, crecieron y se desarrollaron juntos; hoy son un clásico. No se complique, aplique.

**Primer Mandamiento:** En gustos no hay nada escrito. Disfrute, experimente, diviértase haciendo sus propias elecciones, sus propios mandamientos. El límite es su imaginación, su paladar.





Euroalimentos

¡IL MASSIMO DELLA QUALITA!



ZONIN



PICCINI  
vino since 1882



MAZZEI  
IN FONTE TORI DAL 148

VISITENOS EN EXPHORE, STANDS 111 - 113

Teléfonos: 2215-2380 • 2215-2364

Dirección: 100m Norte, Multiplaza Escazú,  
primer edificio a mano derecha.

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

SIGUENOS EN:



*“Tasting the good life”*

Delika®  
by Gourmet Imports



Conozca más en  
**EXPHORE**  
EXPO-HOTELES Y RESTAURANTES  
**19-21 Junio**  
Centro de Eventos  
**Pedregal**  
Stand#517

*“Simplemente LA MEJOR carne de res  
que usted pueda imaginar”*

Distribuidor exclusivo para Costa Rica

Consulte con su agente de ventas o al 2239-1019 • [servicioalcliente@delika.cr](mailto:servicioalcliente@delika.cr) • [f/delikacr](https://www.facebook.com/delikacr) • [www.delika.cr](http://www.delika.cr)

## Raclette hecho en Costa Rica y ¡para derretirse!

Los padres de Maritza Solano se dedicaban a producir y comercializar queso fresco en Santa Cruz de Turrialba.

Aunque reconoce que no tenía en sus planes dar continuidad a este negocio, la enfermedad de su padre fue un empuje para que ella y su esposo decidieran mantener la finca e iniciar un proyecto relacionado.

Por motivos laborales, la familia había pasado varios años en Suiza, y de ahí nació la idea de hacer algo más con el queso.

“Teníamos claro que queríamos salirnos de lo tradicional de esta zona. Lo primero que hice fue llevar el curso de lácteos del INA, luego surgió la oportunidad de hacer una especialidad en Suiza, en la región de Valais, la cuna del queso Raclette, que era precisamente el queso que yo quería hacer”, comenta.

Al finalizar el curso, además de traer los nuevos conocimientos, se trajo los implementos que necesitaría para montar su negocio, desde los moldes hasta “le chaudron”, que es una suerte de olla gigante de cobre, donde se prepara el queso artesanal tradicional y que más adelante daría origen al nombre de la quesera.

Al regreso, comenzó a organizar todo para el nuevo emprendimiento, porque si bien la finca ya estaba adaptada a la producción de leche y queso, lo cierto es que son muchas las adecuaciones que se requieren para producir el queso maduro, como por ejemplo una cava, la cual debe tener una temperatura y humedad controlada, pues ahí es donde permanece el producto en su proceso de maduración.

Una vez instalada la planta, decidieron contratar a Pierre Weistroffer, un quesero francés especializado en Raclette, quien según dice tiene planeado quedarse por lo menos dos años, hasta que el proyecto esté bien consolidado.

El Raclette es un queso suizo hecho con leche de vaca cruda con una maduración de entre tres y seis meses, que se presenta en grandes piezas circulares, con un peso aproximado de cinco kilos. Desde el ordeño hasta el proceso de obtención del queso, no deben pasar más de dieciocho horas. Su corteza es firme y de un característico color anaranjado, y su interior esconde una pasta de color amarillo suave, de olor pronunciado.

Le Chaudron es la marca, y por el momento solo producen el estilo Raclette.

Este producto ya se encuentra disponible en el Automercado, y la meta es aumentar la producción conforme crece la demanda.



El equipo de trabajo de Le Chaudron está compuesto por: Pablo Alvarado, *vaquero*, Rebeca Serrano Aguilar, *asistente en la finca*, Maritza Solano, *Gerente* y Pierre Weistroffer, *quesero*.



Producto: Queso Raclette  
 Empresa: Le Chaudron  
 Contacto: Maritza Solano  
 Teléfono: 2536-6623



La raclette es una preparación típica del cantón de Valais (Suiza) en la que intervienen distintos ingredientes como las papas, embutidos, pepinillos y el queso raclette.

Su nombre se origina del verbo francés *racler*, que significa raspar. Cuenta la historia que los pastores colocaban los alimentos junto al fuego y raspaban el queso que se derretía para extenderlo sobre las papas y embutidos.

Esta tradición se ha popularizado en los últimos años, y ahora se encuentran las racleteras eléctricas, que disponen de una plancha en la superficie, y un espacio en la parte inferior para colocar pequeñas bandejas individuales en las que se derrite el queso.



Más fotos en  
[facebook.com/  
RevistaApetito](https://www.facebook.com/RevistaApetito)



## Paladar Viajero

# Blue Water Café Vancouver – Canada

A parte del Blue Water Café, también se pueden visitar el Araxi en Whistler, el Cin Cin, West y Thierry, en Vancouver; todos de Frank Pabst.

Otra gran apuesta del restaurante es su bodega de vinos. El director de vinos, Andrea Vescovi, se encarga no solo de tener la oferta, si no de montar eventos alrededor de esta bebida. Después de su viaje a Chile en el 2009 y su visita a Viña Errázuriz, incorporó sus vinos a la bodega y hubo un evento especial para introducir los vinos los clientes, con la presencia de Frank y de vinicultores legendarios que dieron recuentos de sus historias, así como sus filosofías y técnicas de creación del vino.

En el restaurante, amplio y luminoso, hay un zumbido constante y actividad en cada rincón. En una esquina está el bar de sushi, y en la pared opuesta está la cocina principal, todo a la vista de hambrientos comensales.

A mi llegada, la camarera nos da un recuento de los platos especiales del día. Después de deliberar que opciones pueden estar mejor nos decidimos por unas vieiras (como habrán podido notar en anteriores recuentos, son uno de los platos a los que pocas veces me puedo resistir), y un black cod como platos principales. Una de las sensaciones que me dio en Vancouver fue que el deseo de algunos chefs de crear platillos innovadores y diferentes los llevaba a hacer combinaciones poco acertadas que comprometían el sabor de algunos de los ingredientes utilizados en los platos. Este fue el caso del black cod,

que no venía en su presentación tradicional, si no que estaba servido en una sopa con pak choi y edamame, lo cual le quitaba parte de su sabor. Lo mismo pasaba con las vieiras, que solas estaban jugosas y grandes, pero su sabor fresco y delicado se enmascaraba detrás de una salsa de cítricos que cubría todo el plato. En la región tienen productos locales de gran calidad, que se podrían aprovechar mejor en platos más simples.

Un ejemplo de la calidad y el buen sabor de los ingredientes vino del sushi bar: El sashimi de atún y yellowtail nos sorprendió positivamente. Al no tener ninguna salsa que cubriera el ingrediente principal, podíamos degustar su sabor y alta calidad. Al estar cerca de la costa nos decidimos por platos principalmente de pescado y mariscos. En la mesa de al lado sirvieron unas costillas que se veían jugosas y tiernas, que me dejaron con ganas de probar algún plato de montaña.

Nuestra camarera estaba siempre atenta a nuestra mesa. El local era grande y ruidoso, sirviendo a un gran número de comensales, sin dejar de ser acogedor y cálido. En una de las esquinas se observa un tanque con langostas vivas. Aparte de disfrutar del restaurante, los visitantes pueden salir también con un libro de recetas. Principalmente basado en platos de mariscos y pescado, hay más de 80 recetas, 120 fotografías y texto que ilustran tanto los platos como la esencia del restaurante. Su filosofía de prácticas sostenibles de pesca también están reflejadas en el libro y en el restaurante.





Más fotos en  
[facebook.com/  
RevistaApetito](https://www.facebook.com/RevistaApetito)

El Blue Water Café se encuentra en la zona de bares y restaurantes de Vancouver, Yaletown. La calle alberga una gran variedad de opciones para cenar y tomar copas, lo cual hace que la competencia para atraer clientes sea intensa. La apuesta por ingredientes frescos que hace el chef Frank Pabst le da resultado atrayendo a un gran número de personas. Aparte de Frank, el chef principal, están también en el restaurante Yoshiya Maruyama, el chef del sushi bar, y Jean Pierre Sánchez, el chef de postres. Por Erika Hempel para *Apetito* [www.apetitoenlinea.com/paladarviajero](http://www.apetitoenlinea.com/paladarviajero)



## El Equipo



Frank Pabst  
Executive Chef



Spencer Maxemuik  
Executive Sous Chef



Tara Thom  
Restaurant Manager



Yoshiya Maruyama  
Raw Bar Chef



Andrea Vescovi  
Wine Director



Stephan Cachard  
Restaurant Director



Keith Trusler  
Bar Manager



**S**us tres estrellas Michelin, mantenidas durante los últimos 23 años, la convierten en una de las pocas chefs de primer nivel internacional. Ella asegura que siempre ha hecho lo que más le ha gustado: aprender junto a su padre y trabajar en la cocina.

Arzak ha logrado ser un referente para varias generaciones de cocineros vascos y españoles. Elena ha tenido el privilegio, y también la responsabilidad, de aprender junto a un "maestro" que lleva su mismo apellido. Ambos forman un estupendo tándem en la gestión diaria del restaurante.

Elena asegura que la casona en la que se encuentra el restaurante, construida en 1897 por sus bisabuelos, sigue albergando el mismo "espíritu" que también ha guiado a su abuela y a su padre. Nunca se han planteado cambiar de ubicación, para no perder "ese alma" que también pueden percibir los comensales.

Optó por trabajar en el restaurante pese a que sus padres intentaron "quitárselo de la cabeza", según recuerda entre risas. Pero su decisión siempre fue clara: "A mí me gustaba esto, sabía que era duro, pero no quería hacer otra cosa". Comenzó trabajando dos horas al día cuando tenía 17 años, y su vocación se consolidó. Dos años después, se formó en una escuela de hostelería suiza, y realizó prácticas en prestigiosos restaurantes de Gran Bretaña y Francia.

De regreso a casa, comenzó a llevar el día a día del res-

## Mejor Chef Femenina del Mundo 2012:

Elena Arzak: el empuje de la mujer en la alta cocina

Recién nombrada la Mejor Chef Femenina del Mundo, en The Veuve Clicquot World's Best Female Chef award 2012, Elena Arzak lleva con su padre, Juan Mari, uno de los restaurantes más conocidos por los amantes de la buena mesa de todo el mundo.

taurante. Recuerda a su padre como un profesor paciente, que le animaba a experimentar: "Yo al principio le presentaba platos, y él se quedaba mirando, y me decía 'está bien, pero esta salsa está un poco pesada, vamos a ponerle una vinagreta'. Pero siempre apoyándome". Admite que esos primeros años quedaron atrás hace tiempo, "y ahora me mete la misma presión que a cualquiera del equipo. Del mismo modo que le apremiamos nosotros a él, porque nuestra clave es colaborar entre todos con la máxima confianza".

En su opinión, las claves para mantener un altísimo nivel de excelencia durante años son el esfuerzo y pasión por el trabajo. Su propuesta está totalmente arraigada a la tradición vasca, y se definen como baluartes de la cocina de autor, lo que obliga a un constante esfuerzo de investigación y evolución. Así, afirma que "la cocina no tiene límites", pero remarca que es necesario trabajar con pasión: "Si te falta la ilusión, te faltarán las ideas".

Elena forma parte de la "nueva cocina vasca", un movimiento surgido en 1975 y que impulsaron, junto a su padre, Pedro Subijana, Luis Irizar, Xabier Zapiain, María Jesús Fombellida, y Juan José Castillo, entre otros. Aquel esfuerzo colectivo cuajó rápidamente en el País Vasco, donde existe una veneración ancestral por la buena mesa. De hecho, el territorio guipuzcoano ostenta el mayor número de estrellas Michelin por habitante de todo el mundo.



Elena Arzak, al explicar el tipo de cocina que proponen, alude al "código de sabores" que les caracteriza, y lo entronca con los sabores más habituales del País Vasco.



La tradición familiar de recibir reconocimientos internacionales también tiene continuidad con Elena. Este año ha ganado el premio como mejor chef femenina del mundo, el The Veuve Clicquot World's Best Female Chef award 2012, entrando así en la historia de los grandes chef mundiales.



## Mujeres chef

Elena Arzak lleva con su padre un restaurante de tres estrellas, un hecho que le coloca como una de las escasas cocineras de primer nivel internacional. Ella admite que aún son mayoría los hombres en la élite, pero está convencida de que pronto cambiarán las tornas.

Recuerda que cuando su padre comenzó a trabajar en el restaurante familiar, se encontró con un "matriarcado", ya que todo el personal y la dirección estaba integrado por mujeres. Y aunque luego los hombres comenzaron a acaparar todos los puestos, "como ocurrió en todas las profesiones", considera que las nuevas generaciones que salen de las escuelas de hostelería están integradas al menos por un 50% de mujeres. Apunta, además, que actualmente en Arzak trabajan seis mujeres como jefas de partida. "Es cuestión de tiempo. Habrá más mujeres que sean chefs de primer nivel en unos años".

## Un disfrute para los comensales

Los responsables de Arzak tienen motivos sobrados para estar orgullosos. Elena asegura que una de sus máximas satisfacciones es comprobar cómo a su restaurante acude todo tipo de gente. Es habitual encontrar a hombres de negocios compartiendo espacio con grupos de amigos o familias que quieren celebrar un acontecimiento significativo. Evidentemente, el coste del menú de degustación (175 euros) está en consonancia con la calidad de su propuesta culinaria, pero los amantes de la buena mesa están acostumbrados a realizar esfuerzos puntuales para poder darse "un homenaje". Y en Gipuzkoa, el lugar al que acuden personas de toda condición para conmemorar un gran día es el restaurante Arzak: jubilaciones, aniversarios... Incluso se ha popularizado el "bono-regalo" de un menú completo: en las últimas semanas, han pasado por el restaurante un joven de 17 años que no quería otro regalo, y al que sus familiares concedieron el "capricho", y una mujer de 90 años que siempre había tenido ilusión por ir al mejor restaurante de su ciudad, una petición que finalmente atendieron sus nietos.

De hecho, recuerda que recientemente acudió una familia que había ahorrado durante dos años para poder disfrutar de la experiencia. "Queremos que sepas que por fin lo hemos logrado, y que nos hace mucha ilusión estar aquí", le avisaron. Para la chef vasca, fue un momento emocionante pero también cargado de responsabilidad: "Lo primero que pensé fue que no les podíamos fallar".

## El nacimiento de un plato

La cocina de investigación de Arzak no pierde su espíritu cercano. El equipo de trabajo dispone de unas sencillas instalaciones en el piso superior, donde se experimenta con productos y técnicas avanzadas. Es el primer paso, donde se materializan las ideas. Se produce un apasionante intercambio de opiniones y se suceden las pruebas, hasta dar con una propuesta concreta.

Hasta ese punto, las recetas están elaboradas a mano, con dibujos y fotos para explicar el sistema de elaboración. Y es que el siguiente paso es trasladar la receta a la cocina principal, en la planta baja, para comprobar si es posible elaborarla para 20 o 30 comensales. Y dada la laboriosidad que conllevan, no siempre es posible. Pese a la labor continua del equipo de investigación, apenas se consolidan 40 nuevos platos cada año.

Los cocineros de Arzak cuentan con un poderoso aliado: el "banco de sabores", en el que se almacenan más de 1.600 cajitas con nombres tan sugerentes como "arroz



Más fotos en  
[facebook.com/RevistaApetito](https://www.facebook.com/RevistaApetito)



La casona en la que se encuentra el restaurante, construida en 1897 por sus bisabuelos, sigue albergando el mismo "espíritu" que también ha guiado a su abuela y a su padre.

verde de Vietnam”, “limones negros de Irán”... Elena apunta que “hoy, como hace 50 años y dentro de 50 años, es imprescindible partir de un producto excelente”. La técnica, en su opinión, “sólo nos ayuda a conseguir unos determinados resultados”.

Uno de selectos y succulentos platos que han llegado al menú es el “Cromlech y cebolla con té y café”. Está inspirado en los monumentos megalíticos que, como en otras partes del mundo, se encuentran diseminados por Euskadi. Consiste en dos pequeñas cestitas crujientes, que aparentan una construcción de piedra, en cuyo interior encontramos una sorprendente y deliciosa mezcla de sabores. Para saborearlos, es preciso darle la vuelta y comerlo como si fuera un cucurucho. El resultado, espectacular.

### **Código de sabores**

Elena Arzak, al explicar el tipo de cocina que proponen, alude al “código de sabores” que les caracteriza, y lo entronca con los sabores más habituales del País Vasco. “Por razones culturales, aquí nos gustan productos como el ajo, o el perejil, pero no tanto el cilantro o el coco”. Y resalta que, al cocinar, recurren a ese “código de sabores” vasco. Igual que cualquier otro restaurante del mundo que esté enraizado en una cultura gastronómica.

Este concepto se hace evidente en ocasiones cuando los clientes, al charlar con Elena o su padre tras los postres, les dan su opinión sobre el menú. Con humildad, ambos admiten que las alabanzas son la norma general, pero que también reciben críticas. “Hay gente que nos dice que determinado plato le ha parecido ‘distinto’, es decir, que su sabor no está en el código de sabores en el que habitualmente nos movemos”. En ocasiones, entre muchas genialidades salidas de su cocina, alguna propuesta no acaba de convencer; “tenemos que hacer caso a nuestros clientes, porque suelen tener razón. Puede que sepa demasiado fuerte. Nosotros estamos todo el día probando sabores, e igual tenemos un paladar más amplio. Pero lo que queremos es agradar a nuestros visitantes, así que les agradeceremos su opinión, porque nos ayudan a mejorar”.

### **Referentes internacionales**

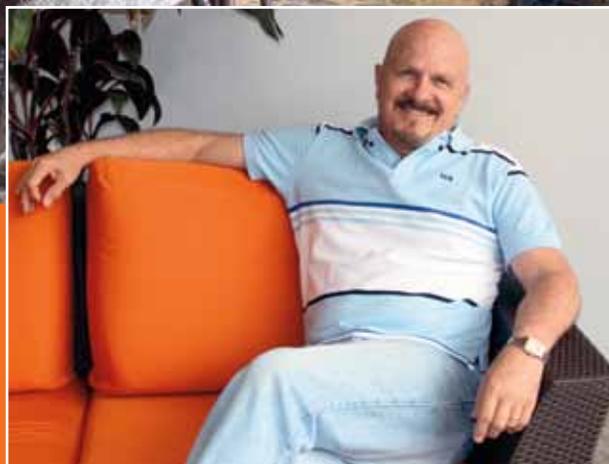
Arzak lleva décadas instalado en lo más alto del panorama internacional, y sus compromisos convierten a padre e hija en frecuentes viajeros. Elena, que acaba de llegar de la Berlinale, donde ha pronunciado una conferencia en alemán, destaca cuáles son las nuevas propuestas culinarias que más le interesan, y no duda en apuntar hacia Australia y los países nórdicos: “Están buscando su identidad, apoyándose en sus propios productos, y me están sorprendiendo gratamente sus avances”.

También tiene palabras de agradecimiento y admiración para Ferrán Adriá, por su “generosidad” y por “todos los caminos que nos ha abierto”. Está convencida de que a pesar del cierre del Bulli, “no va a parar de crear”, así que se muestra “encantada” con las nuevas propuestas que no duda llegarán desde su recién estrenada fundación.



Créditos:  
Texto Aitor Ubarretxena  
Fotografías AcerbiMoretti  
Photography  
Fotografías platos de  
AcerbiMoretti Photography  
Fotografías platos cedida  
por el Restaurante Arzak

# 6 pasos Para el diseño de un Hotel



Marco Mora, diseñador de interiores, Presidente de Spazio y Asociados y Gerente Regional de Ventas Institucionales de Comex, nos da algunas pautas a seguir para que la decoración de su hotel sea todo un éxito.

*Por Angie Mesalles*

¿Alguna vez le ha pasado que ha entrado a un hotel y siente la sensación de que algo no calza? Donde hay un 'no se que' que no termina de convencerle... Pues hay un y se me ocurrió recurrir a Marco, quien tiene vasta experiencia en este campo, para que me orientara para escribir este artículo.

La decoración pareciera ser un proceso simple pero no lo es. Sin duda, un diseño bien planeado y ejecutado hacen la diferencia en la experiencia del huésped que nos visita.

*A continuación, le ofrecemos algunos tips para lograrlo.*

## 1. El concepto

El concepto es la síntesis del lenguaje con el cual yo quiero que el usuario me perciba. Por lo tanto, el hotel debe tener absoluta claridad del concepto que quiere transmitirle a su huésped. Para definir este concepto es necesario establecer dos características :

- a. ¿Dónde se ubica el hotel?. ¿Es un hotel de playa, montaña ó de ciudad?
- b. Características del usuario. Se debe definir cuál es el usuario meta, es decir; si el huésped que se espera recibir son ejecutivos, vacacionistas, familias, parejas, turistas nacionales ó extranjeros. O bien, puede darse el caso que el usuario presente características mixtas, por ejemplo un ejecutivo que viene de negocios junto con su familia.



Más fotos en  
[facebook.com/  
RevistaApetito](https://www.facebook.com/RevistaApetito)

Una vez definidas ambas características entonces se analizan para obtener los puntos más sobresalientes, para poder así definir el CONCEPTO del hotel. Veamos un ejemplo, si el hotel está dirigido para ejecutivos, las características de este usuario podrían ser que viene por pocos días, viene estresado y necesita una red inalámbrica de "Wi-Fi", así como un gimnasio y un centro de negocios, entonces debo ofrecer lo mínimo para que este ejecutivo se sienta realmente en casa.

## 2. Definir un tema

Hoy en día las tendencias en el diseño van hacia potenciar lo nuestro. El turismo busca en primera instancia identidad, segunda particularidad y por último esa singularidad que nos identifica como país. "Costa Rica es país verde que ama el reciclado, dejemos ver esas cosas, pongamos una pared con una textura de reciclado, utilicemos elementos reciclados, vamos desarrollando un hilo conductor que va diciendo que estoy en un país que ama la naturaleza", comentó Mora.

## 3. Establecer los énfasis

Hay tres énfasis en un hotel:

- El lobby y la recepción son la cara de recibimiento de un hotel. Es el primer impacto que hace sentir al usuario bienvenido o con ganas de volverse a ir. En estas zonas claramente delimitadas se deben utilizar acentos muy fuertes. Por ejemplo, una recepción cuyo entorno es neutro, se puede utilizar un color bien fuerte, como un naranja, ó un rojo ó bien, una textura como una pared llena de palmeras.
- Habitaciones. Los hoteles deben potenciar la particularidad que le indique al visitante qué lugar está visitando. Usar elementos que le recuerden que es Costa Rica.
- Los puntos de alimentos y bebidas en un hotel pueden tener un concepto independiente, con un tema propio y divorciarse del tema general del hotel. Por ejemplo, el hotel se basa en un tema contemporáneo, el huésped abre la puerta de la cafetería y entra al caribe.

## 4. Asociar a los colaboradores del hotel con el concepto que se desea que se perciba.

Los empleados tienen que entender qué es lo que se va a hacer y cómo deben hacer sentir al huésped. Se debe explicar detalladamente qué se hizo, por qué se hizo y explicarles como se quiere que el usuario se sienta cuando visita el hotel. Se puede desarrollar el mejor de los conceptos, pero si los colaboradores no lo entienden y no lo apoyan, el usuario se irá disconforme.

## 5. Punto Focal

Es indispensable siempre tener un punto focal, el cual es aquel elemento que tiene mayor valor en el espacio, ya sea por peso o por ubicación. Es aquel elemento que "No hay como no verlo". Se utiliza porque el entorno es tan potente que, de un momento a otro, la persona debe volverse a ubicar, por lo tanto se busca algo que tenga mayor valor que el resto del lugar.

## 6. Potenciar la iluminación que ahorre y que dé efectos.

Como norma general, la iluminación en cualquier hotel de montaña, playa ó ciudad debe ser cálida. Esto significa que se debe potenciar la luz fluorescente compacta cálida (luz amarilla) con algunos acentos. Lugares como los gimnasios, cocinas y áreas de trabajo utilizan luz fría (color blanca). La iluminación en las cafeterías se aconseja hacer sutiles diferencias entre los diferentes tiempos de comida. Hoy en día, encontramos bulbos y spots que ofrecen iluminación compacta y contribuyen al ahorro.



## Escogencia de colores

Las gamas cromáticas deben de ir acorde al entorno donde se ubica el hotel, así:

**Hoteles de playa:** El entorno de un hotel de playa está rodeado de arena, mar, vegetación y cielo. Se recomienda entonces utilizar colores más brillantes que contraste como son las tonalidades en amarillos, naranja y beiges y aguas.

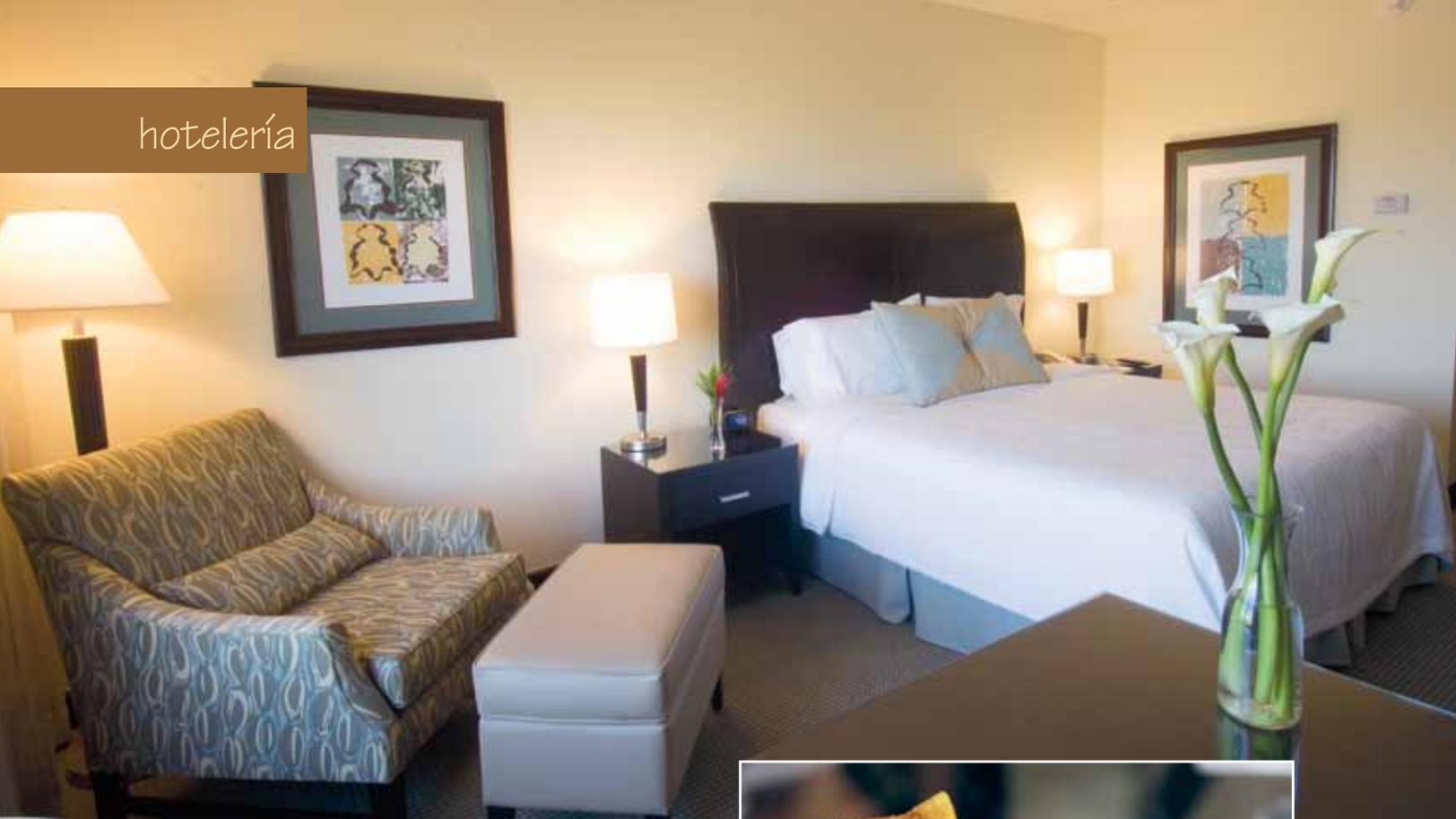
**Hoteles de ciudad:** se recomienda el uso de colores más neutros con acentos claramente delimitados como en el lobby y la recepción.

**Hoteles de montaña:** Al igual que la ciudad, los hoteles de montaña deben utilizar colores neutros que contrasten, utilizando tonos que el mismo entorno potencie, con pocos acentos. Por ejemplo si hay mucho verde alrededor se pueden utilizar colores tierras, ocre ó rojos.

## ¿Cuánto cuesta el trabajo de un diseñador?

La asesoría de un diseñador puede costar entre un 10% y 15% del monto total de la inversión, ó bien, puede cobrar una tarifa base dependiendo del tipo de trabajo a desarrollar.

*Se puede desarrollar el mejor de los conceptos, pero si los colaboradores no lo entienden y no lo apoyan, el huésped se irá disconforme.*



## ¡Descanso y buena comida!

El hotel Hilton Garden Inn Liberia Airport no solo tiene una ubicación estratégica, sino que goza de otros valores como buena cama y comida.

El primer punto a su favor es su cercanía con el aeropuerto. Con esto se aseguran el flujo permanente de clientes, quienes lo escogen para pasar su primera o última noche en el país.

El Hilton Garden Inn Liberia Airport, al igual que los hoteles de esa marca, cuenta con el sistema patentado Garden Sleep System™ que garantiza el descanso de cada huésped, pues los colchones tienen un sistema de alta tecnología, que con solo mover un dispositivo se puede seleccionar su firmeza, adaptando la cama al gusto de cada cliente.

### El sello de Ouyang

Si de llegar al paladar se trata, el chef Ziwei Ouyang es el encargado de dar vida a la Mobley Burger: media libra de carne, tocineta y doble queso, en una versión que no defrauda a quienes la han probado en otros hoteles de la cadena, pues se apega fielmente a la emblemática hamburguesa de la marca Hilton Worldwide. Pero si bien Ouyang sigue con detalle las recetas de la marca, también tiene espacio en el menú para imprimir su propia firma, dejando entrever matices de su origen asiático.



Ouyang ha estado en esta cocina desde su apertura en el 2008, primero como Sous Chef y desde hace casi dos años como Chef Ejecutivo. Asegura que una de sus estrategias es la innovación constante, "cada seis meses cambiamos el menú, sabemos que la mayoría de nuestros clientes vienen por una o dos noches, pero regresan con frecuencia, por eso nos gusta sorprenderlos con nuevos platos a su regreso". ▶

# Desde Cepillos industriales hasta una escoba.

**PROLIM: la solución integral en limpieza.**

Venta al por mayor y al detalle de productos, suministros y equipos de limpieza.



**ZTD-036A-6**  
Balde con escurridor 36 litros color amarillo.



**ZTL-240D**  
Basurero 180 litros con pedal para apertura, para evitar contacto.



**97564**  
Cepillo Industrial TORNADO en 20 pulgadas, incluye porta pad, 175 rpm



**400 METROS:** c\$1.040 x rollo  
**500 METROS:** c\$1.300 x rollo  
**Dispensador de Papel Jumbo Roll** c\$6.800 i.i.

\*Precios incluyen impuesto de ventas.



**PROLIM**  
Productos de Limpieza Industrial

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



Diseño | Ventas | Soporte | Repuestos

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



Hornos Combi  
Lavaplatos  
Triturador de Alimentos  
Procesadores de Alimentos  
Rebanadoras  
Balanzas



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



Cocinas eléctricas o a gas  
Hornos de Vapor

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



Parrillas

Sistemas de Extracción/  
Ventilación

Máquinas de Hielo

Hornos de Banda

Refrigeración  
para Bares

Lámparas  
Calentadoras

Hornos de Microondas

Cotice con nosotros: 2223-0111 | www.kr.co.cr | info@kr.co.cr



Recientemente el hotel Hilton Garden Inn Liberia Airport fue acreditado con 3 niveles en la Certificación de Sostenibilidad Turística ( C.S.T.), confirmando que es un lugar en donde se pretende minimizar el impacto al medio ambiente, a través del reciclaje, uso de recursos alternativos y sobre todo el apoyo a la comunidad.

- ▶ Su equipo está compuesto por siete cocineros, que han recibido muy buenas calificaciones por parte de los huéspedes que completan la encuesta de satisfacción. En la última inspección de calidad, que se realiza cada seis meses para verificar el cumplimiento de los estándares de la cadena, obtuvieron un 100%. No obstante, Ouyang no solo es muy exigente con su equipo de trabajo, sino también con los proveedores, él mismo se encarga de recibir la mercadería que ingresa a la cocina. “Este proceso me consume tiempo, pero lo hago para verificar la calidad de los productos que recibimos, porque es tan importante cuidar la calidad como el precio. Cada detalle que se cuida genera ganancias, mientras que un descuido genera pérdidas”.

#### **El servicio: apuesta del todo o nada**

La experiencia en el paladar se completa con el servicio de los colaboradores. Esta es la parte que corresponde a Fabián Chacón, Supervisor de Alimentos y Bebidas. Chacón también lleva varios años en este sitio y según nos comentó, su metodología consiste en resolver cualquier situación que se presente, en el momento en que ocurre. “Nunca dejamos nada para después, sobre todo si se trata de una situación con un cliente, buscamos resolverlo en el momento en que se presenta, porque después sería tarde”.

Es administrador de empresas y en los últimos 19 años se ha dedicado a la hotelería. El esmero de Fabián refleja claramente la filosofía de esta cadena que promete un 100% de satisfacción.

**El hotel está enfocado en el viajero de negocios o de placer y sus habitaciones están equipadas con todo lo necesario para el trabajo y el descanso. Ocupa el primer puesto en TripAdvisor entre los hoteles del ranking en Liberia, donde los usuarios han dejado muy buenos comentarios, sobre todo en cuanto al servicio.**



Ziwei Ouyang es el Chef Ejecutivo del hotel Hilton Garden Inn Liberia Airport “Hemos pasado de tener un 40% a un 100% de ocupación en cuestión de minutos y con el mismo personal, la cocina responde a la demanda sin afectar la calidad, el equipo tiene una gran capacidad de respuesta”.



Fabián Chacón, Supervisor de Alimentos y Bebidas del hotel Hilton Garden Inn Liberia Airport, “Cada cliente es una oportunidad de mejorar nuestro servicio, siempre buscamos dar la milla extra, tener detalles que el cliente no espera”.

La más completa variedad en opciones para el ahorro de agua



garantía de calidad



Grifería economizadora ahorradora de agua



**VCG-2**  
Grifería unitaria con cuello de ganso giratorio y manija corta



**TV-100**  
Grifería economizadora a pared



**TV-105**  
Grifería economizadora



**TV-120**  
Grifería economizadora de cierre automático



**TV-121**  
Grifería economizadora de cierre automático a pared

Además contamos con llaves de sensor de corriente o batería con posibilidad de consumo desde 1.8 litros



**Nuva®**  
**TV-200**  
Grifería electrónica de baterías a pared



**Tron®**  
**TV-299**  
Grifería electrónica de baterías  
**TV-399**  
Grifería electrónica de corriente



**Argos®**  
**TV-296**  
Grifería electrónica de baterías  
**TV-396**  
Grifería electrónica de corriente



**Omega®**  
**TV-298**  
Grifería electrónica de baterías  
**TV-398**  
Grifería electrónica de corriente



**Nimbus®**  
**TV-190**  
Grifería electrónica de proximidad de baterías



EMPRESA SOCIALMENTE RESPONSABLE

Santa Ana: 1.5 km oeste de Forum 1, Complejo Industrial Condopark, Bodega 4  
(506) 2203-2955 • [costarica@helvexinternacional.com](mailto:costarica@helvexinternacional.com)

Estados Unidos México República Dominicana Puerto Rico Guatemala El Salvador Honduras Nicaragua  
Costa Rica Panamá Colombia Venezuela Perú Bolivia Chile Arabia Saudita Emiratos Árabes Unidos Kuwait



Hotelería - Gastronomía - Hogar

*¡Belleza para sus ojos, distinción para su mesa!*

Ponemos a su disposición nuestra línea completa de recipientes de vidrio, para vestir su mesa de elegancia y distinción, apoyados en las mejores marcas existentes en el mercado.



*Crissá*  
A Libbey Company

**Libbey**  
FOODSERVICE

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

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



# SOFTWARE PARA HOTELES, RESTAURANTES Y AFINES

TECNOLOGÍA: ¡UNA HERRAMIENTA PARA LA FELICIDAD!



EN ESTE ESPECIAL DE TECNOLOGÍA CONOCEREMOS SOFTWARE PARA EL MANEJO DE HOTELES Y RESTAURANTES QUE FACILITAN EL TRABAJO, EN BENEFICIO DE LOS NEGOCIOS Y SUS CLIENTES.

Si es un bar o restaurante, el cliente viene por una o dos copas de vino, comer algo rico, escuchar buena música y compartir un tiempo con amigos. En el caso del hotel, quieren hospedaje cómodo, Internet gratuito, buen servicio, e instalaciones acorde al costo.

¿Acaso algún cliente se pregunta si el hotel o restaurante utiliza un buen software para el manejo de su gestión? Difícilmente. A menos que el cliente trabaje como proveedor de software, y en tal caso la pregunta sería inevitable en cada hotel o restaurante que visite.

Lo cierto es que los clientes habituales no están preocupados por el software que utiliza el hotel o restaurante, pero si notan un servicio más ágil en los que usan la tecnología a su favor:

Ejemplos abundan y para este reportaje tomamos tres: uno de Guanacaste, otro de Alajuela y el último de San José.

Aquí conoceremos el testimonio del propietario de dos hoteles pequeños cerca del Aeropuerto en Río Segundo de Alajuela, quien asegura que sin tecnología, su negocio sería muy parecido a una pulpería, o estaría muy cerca de competir por clientes con la señora que alquila cuartos en la casa. No obstante, su decisión de utilizar software para el manejo del hotel, lo hace competencia de su vecino de cien habitaciones.

En Guanacaste, el administrador de un restaurante nos cuenta cómo eligió un software por recomendación del dueño de un restaurante, que bien podría ser su competencia, pero aun así no tuvo inconveniente de darle el número de un buen proveedor.

En San José, por el volumen de clientes que manejan, es difícil pensar en bares, restaurantes y hoteles que no utilicen tecnología para el manejo de sus negocios, sin embargo los hay. Aquí elegimos un concurrido wine bar, con dos sedes y cuyo gerente no necesita estar siempre en el bar, para saber lo que sucede, lo que se vende o no. Él cuenta con un sistema que le reporta cada detalle de lo que pasa en el negocio.

Utilizan diferentes proveedores de Software, pero todos coinciden en que sin tecnología no podrían manejar de forma tan eficiente sus negocios.

# HACE FALTA MÁS QUE UNA BUENA COMIDA

Tienen buena comida, buena atención, ambiente y decoración que invitan a regresar. Pero como comentó Maycol Carvajal Gerente de Citrön, ni siquiera todos estos elementos garantizan el éxito de un restaurante, es necesario ir más allá y tener las herramientas tecnológicas que hagan eficiente la gestión.

“Hay muchos factores que se deben tomar en cuenta al momento de pensar en un restaurante, si hay buena comida, buen servicio y ambiente agradable, los clientes quieren regresar; pero sin un manejo adecuado del inventario, hasta el mejor restaurante puede ir a la quiebra”, asegura.

Bajo la guía del chef venezolano David Posner, el restaurante Citrön abrió sus puertas en noviembre del 2011 en Playas del Coco, Guanacaste. Su cocina reúne fielmente la experiencia profesional de su creador: sus raíces, su paso por The Culinary School of America en Nueva York, su especialización en Barcelona y su cercanía laboral con colegas asiáticos, se reflejan en los platos diseñados por el creador y seguidos fielmente por el sous chef.

Según nos comentó el gerente a cargo, desde antes de la apertura del restaurante, los propietarios buscaron el consejo de un colega cercano que ha manejado con éxito durante varios años otro restaurante en la zona, y por su recomendación decidieron invertir en el software de Aldelo, cuyas facilidades de uso y plataforma amigable, les ha facilitado la implementación y el aprovechamiento de la herramienta.

“Los dueños del restaurante Ginger recomendaron el software, ellos lo utilizan también y ha sido una de las mejores herramientas para nosotros. Desde el principio el proveedor nos explicó el manejo y la ventaja es que es muy amigable, fácil de comprender y con aplicaciones que se ajustan a lo que necesitamos, es realmente práctico”.

## ¡MUY UTILIZADO!

Además de Citrön, otros 50 mil restaurantes en el mundo utilizan el software Aldelo en el manejo diario de sus negocios. Jorge Salas, gerente general de SyG Sistemas, representante de Aldelo en Costa Rica, asegura que se trata de un sistema de administración flexible, fácil de configurar y se adapta a todo tipo de negocio, sin importar su tamaño. Algunas de las funciones que ofrece Aldelo son el certificado de regalos, despliegue de órdenes de cocina en pantalla, control de acceso de usuarios con tarjeta y huella digital, fácil separación de cuentas, toma de pedidos inalámbrico, manejo de cliente frecuente, reloj marcador de empleados, entre otras funciones.

“UN MAL MANEJO DE INVENTARIO PUEDE LLEVAR A UN RESTAURANTE A LA QUIEBRA, SIN SOFTWARE NO ES POSIBLE MANEJAR UN NEGOCIO.” MAYCOL CARVAJAL, GERENTE DEL RESTAURANTE CITRÖN, EN PLAYAS DEL COCO.



## EN LA NUBE

SyG Sistemas ahora cuenta con el servicio de mantenimiento de información en “la nube”, lo cual permite accesibilidad desde cualquier dispositivo con acceso a Internet, para obtener reportes estadísticos de ventas y de la operación de uno o todos los negocios, en el caso de las cadenas.



Pregunte por Aldelo en SyG Sistemas, al teléfono: 2290-1970 o visite: [www.sysistemas.com](http://www.sysistemas.com)

# PEQUEÑOS SI, PERO MUY BIEN CONECTADOS

DESDE EL HOTEL DE CINCO O DIEZ HABITACIONES HASTA LOS MEGA PROYECTOS, LA TECNOLOGÍA ES UN ALIADO INDISPENSABLE PARA EL ÉXITO DE SU GESTIÓN.

Bernal Gutiérrez es propietario de dos pequeños hoteles y asegura que desde que se planteó la posibilidad de iniciar un negocio, tuvo claro que la tecnología no es una opción sino un requisito indispensable para ser competitivo.

Sus hoteles están ubicados en Río Segundo de Alajuela, a dos kilómetros del aeropuerto Juan Santamaría, por lo que el 75% de sus huéspedes son clientes de una noche, a quienes capta a su llegada o salida. El restante 25% por lo general son viajeros de negocios que visitan los parques industriales de la zona.

Según nos comentó este empresario, el uso de herramientas tecnológicas hace la diferencia entre un pequeño hotel y el alquiler informal de habitaciones.

“Por el tipo de turismo de recibimos en nuestros hoteles, no podemos prescindir de la tecnología, los clientes necesitan servicio de conexión inalámbrica en las habitaciones, sistema IP de llamadas que les permita estar comunicados en cualquier momento. Este es un hotel de diez habitaciones, sin tecnología no podríamos competir con los grandes, seríamos lo mismo que una casa que alquila cuartos”.

## “EL MITO DEL PEQUEÑO”

Pero la tecnología no sólo está al servicio de los clientes del hotel, sino que se convierte en asistente personal del gerente. “El mito de que el microempresario es el que controla todo en la empresa está obsoleto, si se quiere crecer como Pyme es necesario invertir en tecnología”.

Comentó que desde que abrieron el primer hotel en el 2005 utilizan el software de Sinertech “GestLink” para el manejo de toda la operación, “el sistema nos da parámetros para medir el desempeño del negocio, no tengo que estar físicamente aquí para saber si algo anda mal, eso es un mito, y demuestra falta de experiencia en el manejo de la empresa”.



“Hace tiempo entendí que los elefantes también nacen pequeños, pero eso no significa que tengan que seguir siendo pequeños”. Bernal Gutiérrez, propietario de los hoteles Berlor y Río Segundo,

## OPCIÓN A LA MEDIDA

Según comentó David Quesada, Gerente General de Sinertech, representantes de GuestLink, este software para la administración hotelera es una herramienta que facilita la gestión de los hoteles, sin importar su tamaño. Sin embargo, por el comportamiento del mercado, han decidido ajustarse a la realidad, por lo que desarrollaron un producto específico para hoteles de menos de 20 habitaciones. “Creemos que el futuro de Costa Rica está en las Pymes, este tipo de hoteles ofrece un atractivo para el turista que quiere vivir realmente la cultura del país. Por eso apostamos por ofrecer un producto de precio accesible para el pequeño empresario, ofreciendo todas las herramientas de reservaciones y control de mercadeo”.

La división de desarrollo de software de Sinertech se ha especializado en la implementación de aplicaciones de Reservaciones, Front Desk y Puntos de Venta e Inventario para el área de Alimentos y Bebidas.

Recientemente la empresa ha innovado con la importación y representación de marcas de hardware y equipo de cómputo de alto desempeño, de uso pesado industrial y diseñados para resistir ambientes agresivos de playa, mar y cocinas en hoteles y restaurantes.



Pregunte por GuestLink y los demás productos de Sinertech al teléfono: 2225-8160.

SEGÚN DATOS DE LA RED NACIONAL DE PEQUEÑOS HOTELES, EL 85% DE LA OFERTA HOTELERA EN CENTROAMÉRICA SE UBICA EN HOTELES ENTRE 5 Y 50 HABITACIONES. EN COSTA RICA HAY UNOS 1300 PEQUEÑOS HOTELES.



# LA MANO DERECHA DEL ADMINISTRADOR

COMO NOS EXPLICA ALBERTO FRAILE, GERENTE GENERAL DE TINTOS Y BLANCOS, UN RESTAURANTE PUEDE VIVIR SIN SOFTWARE, PERO EL MANEJO "A PIE" PUEDE SALIR MUY CARO, TANTO EN TIEMPO COMO EN DINERO.

Tintos y Blancos vende en promedio 7700 botellas de vino al mes y maneja más de 450 etiquetas. El encargado del inventario debe saber con exactitud cuáles marcas de vino se han vendido para hacer sus pedidos y mantener el stock correcto. Esto es sólo uno de los productos, por eso el inventario no puede hacerse manualmente.

"Un software facilita la vida de todos. Desde la atención en el salón, la llegada de órdenes a la cocina, hasta el manejo de inventario, todo se hace más ágil y eficiente", dice Alberto Fraile, Gerente General de Tintos y Blancos. En su caso comentó que recién comenzaron a utilizar el software ICG Front Rest, que distribuye Xtek Sistemas y Tecnologías, el cual califica como muy amigable y eficiente. "Escogimos trabajar con este software porque nos ayuda a llevar un control exhaustivo del trabajo diario. Es claro, rápido, despliega información transparente para el saloneo, permite digitar las comandas muy fácilmente, con la posibilidad de incluir variaciones, repartir y fraccionar cuentas fácilmente, esto influye en el servicio al cliente, permite que llegue rápido el pedido a la cocina y nos da más capacidad de respuesta". Otro aspecto del sistema que nos hizo decidimos por ICG, es la facilidad del software de controlar múltiples restaurantes desde un punto central.



Para más detalles sobre los productos de ICG que Xtek distribuye en Costa Rica:  
Tel: 2283-1585  
aherrera@xtekcr.com



## SOFTWARE PARA HOTELES Y RESTAURANTES

Xtek es representante exclusivo en Costa Rica de ICG Software, un fabricante de software, cuya oferta incluye los sistemas ICG Front Hotel, ICG Front Rest. Este Software tiene las características específicas, acorde con las necesidades de este tipo de negocios.

### ICG FRONT HOTEL

Para hoteles y cadenas, ICG Software ofrece la solución FrontHotel basado en SQLServer para asegurar la protección de entornos multiusuario, y una gestión multihotel en tiempo real.

Esta herramienta permite una solución personalizada para cada área del establecimiento: recepción, administración, reservas, cocina, gimnasio, gobernanta, restaurante, tiendas, control contable y financiero.

### ICG FRONT REST

En los restaurantes, ICG FrontRest ayuda a realizar todas las funciones necesarias en el punto de venta de forma ágil e intuitiva: venta de artículos, control del estado de las mesas, impresión de órdenes en cocina, configuración de turnos, impresión de subtotales, totales de venta con diferentes formas de pago y monedas, cierres diarios de caja, etc.

Cuenta con facilidades de administración y control de franquicias con el cual desde una oficina central se puede controlar una cadena de restaurantes.

Incluye también una galería de imágenes de diferentes sectores, para que tras crear los artículos, se les asigne una imagen predeterminada, e incorpora el precio de los artículos para que el vendedor no tenga que recordarlo.

La aplicación dispone de funcionalidades para agilizar el proceso de venta a domicilio, como el Caller ID que incluye la identificación del cliente, su ficha con pedidos y diferentes direcciones de entrega.

Arturo Herrera, Gerente General de Xtek y Alberto Fraile, Gerente General de Tintos y Blancos. "El manejo de inventario es una de las principales ventajas del software, lo hace tan detallado como yo lo quiera. Cada vez que un cliente ordena un plato, se modifica la cantidad disponible de todos los insumos que se utilizan para su preparación, incluso puede llevar el detalle de la sal que se gasta en la cocina, hay una relación directa entre lo que se vende y lo que se gasta", enfatizó Fraile.

## UN REPASO DE ALGUNOS DE LOS PRODUCTOS QUE HACEN MÁS FÁCIL EL TRABAJO.



### Impresora

Nueva Citizen CT-S310II, la Impresora Térmica de alto desempeño y bajo, ideal para bares y restaurantes.

Velocidad de Impresión de 160 mm por segundo. Doble interfaz de conexión. Mantenimiento sin herramientas, amigable con el ambiente y con 3 años de garantía real

DISTRIBUYE: GTW

TELÉFONOS: 2254-8600 / 2214-6775

### Aldelo: Software para restaurantes

Interfase 100% gráfica para monitores de pantalla táctil. Servicio a domicilio, para llevar, en mesas y auto-servicio. Permite la inclusión de órdenes utilizando código de barras. Multilingüe. La más ágil forma de separar cuentas: al ordenar, al pagar o en cualquier momento. Constructor especial de pizzas que permite dividir las pizzas en mitades, tercios y cuartos con distintos ingredientes. Permite combinar diversas formas de pago en una misma factura: efectivo, tarjeta o certificado de regalo. Envío de comandas a 7 posibles impresoras. Permite llevar el control de las marcas de entrada y salida del personal. Toma de órdenes inalámbricas. Maneja tarjetas de prepago y certificados de regalo. Control de cliente frecuente. Controla cuentas por cobrar a clientes. Control de costos e inventario mediante el manejo de recetas. Emite órdenes de compra.

DISTRIBUYE: SYG SISTEMAS

TELÉFONO: (506) 2290-1970

WWW.SYGSISTEMAS.COM



### Botones para llamar a los meseros

Table Genie, Pronto y Butler II

Los clientes pueden contactar a los meseros de forma inalámbrica con presionar un botón. Incrementa la venta de comida y bebidas, reduce el número de empleados, mejora el tiempo de respuesta de los salneros. Los reportes contabilizan el tiempo de respuesta de los meseros y la entrega

tardía de órdenes. Mejora la productividad y un mejor servicio se traduce en lealtad de los clientes.

DISTRIBUYE: LONG RANGE SYSTEMS, INC.

CONTACTO: LILY BARRON,

DIRECTORA DE NEGOCIOS INTERNACIONALES

CORREO: LILI@PAGER.NET





#### FrontHotel: Software para gestión de Hoteles

Permite realizar la gestión completa de un establecimiento hotelero: introducción, modificación y actualización de reservas, gestión de cupos y release, check-in y check-out rápidos, gestión de gobernanta, facturación automatizada a agencias, informes de producción y facturación, informes para cocina, etc. La solución es escalable en función de las necesidades y de la dimensión del hotel. Puede instalarse en una o varios terminales de una red local.

FrontHotel Basic es la herramienta para la gestión de establecimientos hoteleros de dimensiones reducidas, hasta un máximo de 30 habitaciones.

#### Software para Restaurantes:

FrontRest es una herramienta de trabajo muy fácil de usar. Todas las funciones de venta, control y estadística están diseñadas para pantallas táctiles. Algunas de sus funciones son: Configuración por usuario, permite asociar imágenes a los artículos en la pantalla, agrupar los artículos más vendidos, visualiza el estado de las mesas de manera gráfica. Permite dejar una venta en espera por mesa, puede aplicar diferentes tarifas de acuerdo al horario, contempla la creación de menús del día, la aplicación distingue entre primeros platos, segundos platos, postres, etc. Control de empleados con huella digital o tarjeta. Las órdenes pueden imprimirse en diferentes impresoras en función del artículo que se pida.

DISTRIBUYE: ICG DE COSTA RICA  
TELÉFONO: 2283-1585, 8850-9494  
AHERRERA@XTEKCR.COM

## Líderes en software para hoteles y restaurantes

# RestBar

- 🍷 Restaurantes
- 🍔 Fast Food
- 🍸 Bares
- ☕ Cafeterías

Facturación · Comandas de cocina · Cajero  
Inventario · Reportes

# guestlink

- 🏨 Hoteles de Ciudad, Playa y Montaña
- 🏥 Turismo Médico
- 🏠 Apartoteles
- @ Reservas Online

Reservaciones · Check in/out · Control de llamadas  
Cajero · Reportes

# Sinertech

Grupo Sinertech

**Grupo Sinertech**  
Teléfono: (506) 2225-8160  
ventas@gruposinertech.com  
[www.gruposinertech.com](http://www.gruposinertech.com)

Software 100% costarricense.  
Instalaciones en 9 países.  
Calidad de exportación.

## CATÁLOGO DE TECNOLOGÍA PARA HOTELES Y RESTAURANTES:

### Hardware

SB9015 all in one de Bematech: Soluciones para punto de ventas.

Equipada con tecnología fanless de grado industrial, cubierta de aluminio fundido. Dos tornillos de ajuste manual en el panel trasero del LCD permiten un fácil acceso para el servicio y mantenimiento de este equipo. Diseño atractivo, moderno, robusto, que garantiza máxima estabilidad al tocar la pantalla. Soporta un amplio rango de sistemas operativos. WiFi, lector de tarjeta, pole display y segunda pantalla (opcional). Simple de configurar, fácil mantenimiento. Panel táctil de alta resistencia y sensibilidad. Disco duro de hasta 80GB. Conexión para cajón de dinero.



DISTRIBUYE: SINERTECH  
TELÉFONO: (506) 2225-8160  
VENTAS@GRUPOSINERTECH.COM

### Caja de seguridad SURETE:

Características:

- Cubierta deslizable
- Puerta abre de izquierda o derecha
- Teclado iluminado
- Iluminación LED ajustable
- Enchufe eléctrico interno



DISTRIBUYE: HOTELXPERS COSTA RICA  
TELÉFONO: 2290-3737  
CORREO: MERCADEO@THEHOTELXPERS.COM

## HASTA EN LOS MEJORES RESTAURANTES PASA



### Mejore el control y la productividad de su negocio

Nuestras soluciones especializadas para restaurantes, hoteles y franquicias incluyen:

- Control de mesas
- Manejo de inventarios
- Control de cocina
- Fidelización
- Control central de múltiples restaurantes



BIENVENIDO A UN MUNDO DONDE SU NEGOCIO ES EL ENFOQUE DE NUESTRA TECNOLOGÍA



SISTEMAS Y TECNOLOGÍAS  
TEL: (506) 2283-1585  
info@xtecr.com



Todo  
su negocio  
en la  
palma  
de su  
mano



## POS Software

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



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



# Cook- Chill, un salto a la cocina eficiente: ¿Está su cocina preparada para competir?

de compras

La cocina se comporta a ritmos diferentes cuando se trata de un servicio a la carta, un banquete, un agitado “viernes de pago” o un tranquilo martes por la tarde, pero los clientes esperan calidad en el mismo servicio y un excelente sabor en los platos en cada visita. Podrían quizás tolerar la espera, pero no la inconsistencia.

Equipos Nieto está presentando una alternativa para las cocinas comerciales. Se trata de CookChill, una técnica simple de preparación anticipada de alimentos a través de procesos de cocción, enfriamiento y almacenamiento, para que al momento del servicio el responsable de la cocina solo deba darle el toque final al platillo y servirlo con la calidad de un producto recién hecho. Esto solo se puede lograr utilizando equipamiento inteligente que permite a restaurantes (a la carta o banquetes), catering service, panaderías y pastelerías, producir con mayor calidad, inocuidad y rentabilidad.

Andrés Nieto, Gerente Comercial de Equipos Nieto, asegura que el sistema tradicional de cocinar y servir los alimentos, demanda mayor inversión en recursos (electricidad, agua, mano de obra, mermas, entre otros); mientras que con el sistema Cook Chill, basado en equipos altamente eficientes es posible la preparación avanzada de los alimentos antes de las horas pico del servicio, mejorando la calidad de los alimentos, a un menor costo y en forma consistente.

Entre los equipos que se complementan para poder producir bajo este sistema, podemos mencionar los centros inteligentes de cocción como el “Self Cooking Center” de Rational, que permite a los encargados de cocina olvidarse de realizar ajustes complicados para garantizar la cocción adecuada de los alimentos y los abatidores o “Blast Chiller” de la marca Irinox que aseguran un enfriamiento rápido hasta el centro de los productos, permitiendo atravesar la banda térmica lo más rápido posible, preservando la calidad, fragancia, colores y sabores de la comida; a la vez que aumentan su duración y reduce las mermas.

La gama de productos de cocina eficiente van desde las opciones de hornos, sistemas para enfriar alimentos rápidamente hasta los congeladores y refrigeradores de la marca True, de manera que un alimento puede pasar de caliente a congelado en un corto periodo de tiempo y éstos en definitiva minimizan las posibilidades de contaminación durante el proceso y mejora la calidad de los alimentos.



El sistema “Cook-Chill” permite producir en la cocina de manera más eficiente, con mayor calidad, menor estrés y más rentable. Conozca todos los equipos que distribuye Equipos Nieto que se requieren para implementar una cocina eficiente que opere bajo el sistema Cook- Chill.

Para mayor información comunicarse a:  
[mercadeo@equiposnieto.com](mailto:mercadeo@equiposnieto.com)

# EMPRESAS PROVEEDORAS DE TECNOLOGIA PARA HOTELES Y RESTAURANTES

Empresa	Productos	Contacto	Apellido	Puesto
Alivebox	Desarrollo aplicaciones web y móviles	Tammye	Patterson	Gerente Mercadeo
Almendra Estudio	Diseño de paginas web y diseño publicitario	Walter	Morera	Propietario
ArtinSoft	Migración de Software	Federico	Zoufaly	Gerente Mercadeo
Arweb.com	Soluciones para todo lo que es Internet, campañas de comunicación digital	Karla	Camacho	Gerente de Proyectos
Asesoría y Servicios Inteligentes Internacionales	Software, sonido, video.	Mario	Araica	Gerente General
CGT del Este	Centrales y teléfonos	Oscar	Mora	Gerente General
Comunicaciones Globales S.A	Soporte Técnico (servidores, telefonía IP, etc)	Georg Von	Koller	Gerente
Corporación Comercial Sigma Internacional, S.A.	Equipos eléctricos, ups, pararrayos, etc	Luis	Guerra	Gerente General
Crisp S. A.	Internet, servicios de IT, Telefonía IP	Herman	Vander Plaats	Propietario
Datanet Internacional S.A	Software de Interación multimedia	Irene	Salas	Mercadeo
Diseno, Arte y Tecnología, S.A	Sistemas de Sonido, proyectores, asesoría, caja acústica para restaurante, tratamiento y aislamiento acústico	Vinicio	Musmanni	Presidente
GBM Costa Rica	Hardware, software y servicios especializados	Rodolfo	Delgado Bonilla	Gerente General
Geo Track SA	Localización, Inmovilización y Recuperación, Administración de Flotillas	Eduardo	Gutiérrez	Mercadeo
Grupo Sinertech	Software para hoteles y restaurantes	David	Quesada	Gerente General
GTW	Hardware, software, servicios de impresión de tarjetas de cliente frecuente.	José David	Fallas Rodríguez	Gerente General
SyG Sistemas	Aldelo: Software para restaurantes	Jorge	Salas	Presidente
Data Streamlabs	Software para hoteles y restaurantes.	Sergio	Gutiérrez	Gerente General
Xtek Sistemas y Tecnología/ ICG de Costa Rica	Software para hoteles y restaurantes	Arturo	Herrera	Gerente General

TECNOLOGÍA

Correo	Teléfono	Página Web
info@alivebox.com	2236-9990	
wam@almendraestudio.com	2447-7007	
fzoufaly@artinsoft.com	2519-1000	www.artinsoft.com
ventas@arweb.com	2220-0751	www.arweb.com
info@siisacr.com	2228-0707	
info@cgt.co.cr	22830707	www.cgt.co.cr
gvkoeller@comglobal.net	2231-0021	
lguerra@corpsigma.com, sigmaint@racsa.co.cr	2234-7474	www.corpsigma.com
hermen@crisp.cr	2430-9950	www.luminant.cr
isalas@datanetsite.com	2257-5370	
info@dartt.net	22341400	www.darrrt.com
mfontana@gbm.net	2284-3999	www.gbm.net
egutierrez@geotrack.co.cr	2234-5876	www.geotrack.co.cr
ventas@gruposinertech.com	2225-8160	www.gruposinertech.com
jfallas@gtw.cr	2254-8600	www.gtw.cr
ventas@sygsistemas.com	2290-1970	www.sygsistemas.com
sgutierrez@datastreamlabs.com	2282-4546	www.datastreamlabs.com
aherrera@xtekcr.com	2283-1585	www.xtekcr.com

# COOK&CHILL

**EQUIPOS NIETO**

El proceso inteligente de preparación de alimentos

**MAYOR CALIDAD Y CONSISTENCIA DE LOS ALIMENTOS**  
**AHORROS EN ENERGÍA Y AGUA**  
**MAYOR PRODUCTIVIDAD**



**COCCIÓN INTELIGENTE**



**ENFRIAMIENTO INTELIGENTE**



**ALMACENAMIENTO DE ALTA EFICIENCIA**



**¡DELE EL TOQUE FINAL Y SIRVA COMO RECIEN HECHO!**

Equipos Nieto le brinda asesoría y equipos para implementar el novedoso sistema Cook&Chill:

- Útil para restaurantes a la carta o banquetes, catering service y panaderías y pastelerías
- Para todo volumen de operación.



tel: (506) 2222 6555  
 fax: (506) 2257 0570  
[www.equiposnieto.com](http://www.equiposnieto.com)  
[mercadeo@equiposnieto.com](mailto:mercadeo@equiposnieto.com)



Florex:

# La clave está en distinguir lo que se consume

Junio es el mes del ambiente, y con motivo de su celebración, Silvia Chaves, Vice Presidenta de Florex nos comparte el trabajo que está realizando esta empresa, que ha sido reconocida internacionalmente, tanto por su carácter innovador como por su vocación ambiental.

Parte de nuestra gran preocupación siempre ha sido predicar con el ejemplo. Por eso, no solo estamos rompiendo esquemas y paradigmas del consumo de productos de limpieza tradicional al ofrecer productos amigables con el ambiente 100% nacionales, sino también invertimos recursos en todo el proceso que está antes y después de la venta del producto.

Todo empieza desde adentro, con nuestros colaboradores, porque creer en el producto y darle la importancia que se merece el hecho de estar protegiendo el medio ambiente es básico.

Sumado a esto, hemos realizado una fuerte inversión en la construcción de una nueva fábrica "verde" con condiciones ambientales destacables en el ámbito centroamericano, generando una industria completamente sostenible y amigable con el ambiente. Esto nos ha permitido mejorar el proceso de producción y por supuesto, agregar más valor a nuestros productos, haciéndolos realmente amigables al ambiente, desde que nacen.

Nuestra labor va más allá de la parte comercial, queremos que nuestros clientes se enteren del impac-

to que tienen sobre el medio ambiente los productos de limpieza que consumen y sobre cuáles son las características más importantes a la hora de escoger un producto amigable con el ambiente. Un jabón no tiene que oler rico o hacer mucha espuma para que sea efectivo. Más bien, esas características pueden jugar contra el ambiente.

Además, ofrecemos capacitaciones regulares a nuestros clientes institucionales en donde les enseñamos el uso de nuestros productos para optimizar su desempeño y disminuir el desperdicio.

## ¿Qué son productos biodegradables?

La biodegradabilidad es un proceso mediante el cual los microorganismos, como bacterias y hongos, degradan los materiales orgánicos en pequeños fragmentos. Cuando este proceso termina, los productos finales son por lo general dióxido de carbono y agua.

Todos los compuestos químicos que contienen átomos de carbono en su estructura son susceptibles a biodegradación, la diferencia es el lapso de tiempo en que va a ocurrir, que van desde unas cuantas horas como el alcohol hasta cientos de años como el plástico.

Para realizar la evaluación de la bio-

degradabilidad se han diseñado pruebas que cuantifican el grado de persistencia de esas estructuras químicas en el ambiente, ya sea natural o industrial.

Las normas internacionales indican que para que un producto sea biodegradable en presencia de oxígeno, éste debe ser mineralizado a dióxido de carbono, agua y biomasa en al menos un 60% durante un lapso de tiempo de 28 días.



Por: Silvia Chaves Quesada, Abogada especialista en Derecho Ambiental, Vice Presidenta y Socia Fundadora de Florex

En Florex, para comprobar que nuestros productos son fácilmente biodegradables, los sometemos a pruebas en el Laboratorio de Servicios Analíticos de la Universidad de Costa Rica, con resultados totalmente satisfactorios. Todos nuestros productos son fácilmente biodegradables, basados en análisis de laboratorios serios, externos, y siguiendo las normas validadas internacionalmente.

Tel.: (506) 2447-2323

# El lado verde de Kion

En nuestra reciente gira por Guanacaste, aprovechamos para visitar Kion de Costa Rica, y su Director Ejecutivo, Jimmy Li, nos contó que además de continuar con su crecimiento, están comprometidos con lograr la certificación de Carbono Neutro.



Desde 1994 Kion de Costa Rica nació como una solución para suplir productos al segmento de foodservice en Guanacaste y provincias cercanas, cumpliendo con las expectativas de sus clientes, tanto en calidad de productos como en los tiempos de entrega.

Según nos contó Li, desde hace casi dos años han distribuido productos amigables con el ambiente, como respuesta a las necesidades de sus clientes. Sin embargo, en este año se han propuesto ir más allá de ser distribuidores y quieren certificarse como una empresa Carbono Neutro, es decir compensar su huella en el ambiente con acciones positivas.

## ¿Con qué se come el Carbono Neutro?

Iniciativas como las de Kion nos hace preguntarnos qué impacto tiene en

los hoteles o restaurantes que sus proveedores obtengan este tipo de certificaciones, y se lo preguntamos a Sofía Prado, Encargada de Relaciones Corporativas de Punta Leona, un hotel 100% enfocado en el tema ambiental. Ellos cuentan con 4 hojas en el Certificado de Sostenibilidad Turística, CST, tienen tres playas con bandera azul, promueven la educación ambiental en las escuelas de la comunidad, en fin, es un tema al que dedican buena parte de su tiempo y presupuesto.

Prado asegura que como parte de sus procedimientos de compras, en lo posible, eligen proveedores que también manejen políticas amigables con el ambiente, de hecho tienen un manual de compras verdes.

“Queremos proveedores comprometidos con el ambiente, nos interesa saber si sus empleados están

conscientes de la importancia de reciclar, de reducir el gasto energético, y si se involucran con el desarrollo de sus comunidades, buscamos proveedores como Kion, que además de ser eficientes en sus entregas, compartan nuestra preocupación por el ambiente”.

Li agregó que “la nueva meta no es sencilla, y estamos conscientes de que esto tomará tiempo e inversión en el proceso, pero lo importante es que ya nos comprometimos, son muchos los detalles con los que se puede hacer la diferencia, desde usar menos papel, contabilizar el gasto de combustible, la idea es trabajar en forma más eficiente”, aseguró.

Distribuidora Kion, Guanacaste  
Tel. 2680-0139

Aunque la Cámara de Restaurantes ha sido una de las principales opositoras de la ley antitabaco en Costa Rica, los dueños de bares y restaurantes aseguran que su impacto no ha sido tan negativo después de todo.



## El fumado se esfumó...

El pasado 5 de abril entró a regir la Ley 9028, de Control de Tabaco, conocida popularmente como "Ley Antitabaco". Esta Ley prohíbe el consumo de cigarrillos en sitios públicos, desde luego incluye hoteles, restaurantes, bares, cafeterías, casinos, entre otros.

La regulación castiga tanto al que fuma como al que permite fumar. Por ejemplo, la multa para los clientes de un restaurante que no acaten la disposición es de un 10% del salario mínimo. Mientras que el monto que deberán pagar los responsables del establecimiento por permitir a sus clientes fumar será el 50% del salario mínimo y la sanción por no colocar un cartel que indique la prohibición de fumar corresponde al 15%.

Las reacciones no se hacen esperar; algunos la apoyan y otros la critican. En la Cámara Costarricense de Restaurantes, CACORE, recomiendan apearse a la ley, aunque manifiestan su inconformidad con la misma. Alejandro Madrigal, Director Ejecutivo de CACORE, comentó que la ley atenta contra el derecho de los comerciantes a elegir qué tipo de ambiente quieren tener en sus instalaciones y atropella los derechos de los fumadores. "Habrá una baja sensible en nuestros negocios, que eran preferidos por muchos fumadores como sitios de socialización. También hemos empezado a identificar que las personas salen de los establecimientos a fumar y se retiran sin cancelar sus cuentas, algo que no habíamos previsto". Madrigal adelantó que CACORE no se quedará de brazos cruzados y que están preparando la oposición a la ley, basados en inconsistencias que han encontrado en el texto final.

### Bien aceptada

Para John Brass, propietario de Chichis, un "sport bar" con locales en San Pedro, Heredia y Escazú, la ley antitabaco no es nueva, pues comentó que como empresario gastronómico en Florida, Estados Unidos, se enfrentó a una situación similar cuando se aprobó esta misma ley en ese estado y asegura que le sorprendió la reacción de sus clientes, pues ha sido más sencillo de lo que esperaba.

"En Florida los clientes se molestaban cuando se pasó esta ley, pero aquí lo han tomado como algo normal, salen a fumar y todo sigue igual. No he tenido que lidiar con nadie, la gente entiende que la ley debe respetarse". Asegura que esperaba más disminución, pues en el caso de Florida cuando se pasó esta ley la clientela en sus restaurantes bajó más de un 25%. "No he sentido una baja en la afluencia de clientes, es posible que muchos clientes fumadores al principio decidieran quedarse en casa a ver un partido, pero esa baja se compensa con los no fumadores que ahora se animan a salir; la reacción es mixta, los que no fuman están celebrando", dijo Gross.

Por su parte, María Eloísa Cordero, Gerente del Restaurante Limoncello, asegura que está de acuerdo con el espíritu de la ley, por sus efectos positivos en la salud, sin embargo la considera muy estricta. "Creo que los espacios cerrados deben estar libres de humo, pero como empresaria me parece que debería permitir un espacio para los fumadores. Ya me he visto en el compromiso de pedirle a algunos clientes que no fumen, algunos son comprensivos, pero otros reaccionan con molestia, sobre todo los que tienen la costumbre de fumar



María Eloísa Cordero, Gerente del Restaurante Limoncello



John Brass, propietario de Chichis, un "sport bar"

con su café".

En *Apetito* conversamos con otros dueños de bares y restaurantes, y la mayoría de ellos considera positiva la aprobación de la ley, pues en la práctica no han visto disminución en la afluencia de sus negocios, y al mismo tiempo sus empleados se ven beneficiados al no estar expuestos constantemente al humo de segunda mano. Si bien el interés económico puede tener un gran peso al oponerse a la ley, lo es más la salud ocupacional de los servidores gastronómicos.

Encuentre el texto completo de la ley en [www.apetitoenlinea.com](http://www.apetitoenlinea.com)

# EXPHORE

EXPO-HOTELES Y RESTAURANTES

# 2013



**Martes 18 al Jueves 20, Junio 2013**

Pedregal, Costa Rica

Reserve su stand: Tel.: 8997-1651 ó 2231-6722 ext.144

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

[www.facebook.com/Exphore](http://www.facebook.com/Exphore) 

Organiza: *Apetito*  
La revista para hoteles y restaurantes

USTED + CAMBRO  
= **EXTRAORDINARIO**



“Es absolutamente fenomenal. Hemos creado más espacio, por consiguiente estamos sirviendo un producto de mejor calidad, tenemos una mejor organización y hemos ahorrado en el costo de nuestros alimentos. “

-Kenny Bowers - Chef/Owner, Kenny's Woodfired Grill



Una estantería que hace todo esto debería estar en su nomina de pago! ¿Mencionamos que tiene como respaldado una garantía de por vida contra la oxidación y corrosión? No se moleste más con costos de reemplazo o con estanterías poco fiables. Por más de 60 años, el equipo de servicio de alimentos y suministros, Cambro, se ha ganado la confianza y lealtad de los clientes de todo el mundo, como la de Kenny Bowers, Propietario / Chef, de Kenny's Grill Woodfired en Dallas, TX. Estamos muy contentos de que el equipo de Cambro haya demostrado suficiente resistencia para soportar los rigores de la operación de Kenny y queremos animarlos a que pongan a prueba la serie de estanterías Camshelving Elements® en su operación de servicio de alimentos!



PUEDES VER EL TESTIMONIO DE KENNY EN:

**CAMBRO.COM/TRUST**

SCAN CODE

