



# Apetito

La revista para hoteles y restaurantes

## Expophore 2019 Directorio de Expositores

Asistentes P.22

¿Quién ganó El Gran  
Reto Lizano?  
P.18

Exitosa primera  
edición del Encuentro  
Gastronómico ANCH  
P.10

Ritmo coctelero en  
Expobares  
P.16

Suscríbete en  
[www.apetito.com](http://www.apetito.com)

Nº 142  
EDICIÓN EXPHORE 2019

 /Revista Apetito





Karl Hempel  
Director de Exphore

## Nota del Director

### ¿Dónde lo consigo?... Todo el año

Por: Nuria Mesalles

- ¿Me pueden decir quien vende pajillas biodegradables?
- ¿Quién me puede diseñar la cocina?
- ¿Dónde consigo amenities para mi hotel?
- ¿Quién me instala el software?

Todos los días recibimos consultas de nuestros lectores y usuarios sobre donde conseguir productos y servicios.

Hace 19 años creamos Exphore. Un lugar donde la gente que trabaja en el sector gastronómico y hotelero se pone en contacto con sus proveedores. Este año fueron 157 empresas las que expusieron en la feria.

Como Exphore se lleva a cabo una vez al año, decidimos hacer una plataforma que se mantenga abierta durante todo el año. Donde la gente del sector pueda encontrar un Directorio de Proveedores completo.

Este directorio es el Web App de Exphore. Ingresando desde el celular en el link [m.exphore.com](http://m.exphore.com) podrán encontrar en este momento 157 empresas proveedoras del sector gastronómico y hotelero clasificadas por categorías con información para contactarlos.

Esperamos que Exphore y Apetito sigan siendo un medio de contacto entre las dos partes.

Espero sus comentarios.  
[nuria@ekaconsultores.com](mailto:nuria@ekaconsultores.com)



# ExpoVino Costa Rica

●●● La cultura del vino

7-8-9 SETIEMBRE 2019  
I CENTRO DE CONVENCIONES I  
COSTA RICA

Deguste vinos en todos los stands, converse con enólogos, asista a catas y adquiera vinos a los mejores precios en el evento de vino más importante de Costa Rica

## 9 DE SETIEMBRE

Atenderemos únicamente a compradores institucionales. Escribanos a [expovino@ekaconsultores.com](mailto:expovino@ekaconsultores.com) para aplicar para entrada de cortesía.

## 7 Y 8 SETIEMBRE

Público general

Organiza: *Apetito*  
La revista para hoteles y restaurantes

Tel +506 4001-6722

El licor es nocivo para la salud. CRPBA-2019-283

**ENTRADA:**  
ADQUIÉRALA EN  
[WWW.EXPOVINOCR.COM](http://WWW.EXPOVINOCR.COM)

**Presidente**

Karl Hempel Nanne  
karl@ekaconsultores.com

**Asesor Comercial**

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

**Directora de Arte  
y Comunicación**

Nuria Mesalles J.  
nuria@ekaconsultores.com

**Directora de Eventos**

Silvia Zúñiga  
silvia@ekaconsultores.com

**Colaboradores**

Arleth Badilla  
Hugo Ulate

**Diseño y Diagramación**

Irania Salazar Solís

*Apetito*  
La revista para hoteles y restaurantes

Una producción de EKA Consultores Intl.

Tel.: +506 4001-6722

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



/RevistaApetito  
• EXPHORE (Expo  
Hoteles y Restaurantes)  
• Expovino Costa Rica



@revistaapetito  
@expovino



revistaapetito



# Contenido



## *Nuevamente Exphore*

5. Fue un aliado para el sector

## *6. Zona Café*

## *7. Zona Tecnológica*

## *8. Zona Hotelera*

## *9. Zona de Emprendedores*

## *Gastronomía*

10. Exitosa primera edición del Encuentro Gastronómico ANCH

## *14. Zona Expobares*

## *Expobares*

16. Ritmo coctelero en Expobares

## *Reto Lizano*

18. Juan José Rodríguez ganador de El Gran Reto Lizano

## *22. Asistentes*

## *27. Directorio de expositores Exphore 2019*

## *71. Productos Innovadores*

74. Procom y el Restaurante Autogrill cerraron trato en EXPHORE

# Nuevamente EXPHORE fue un aliado para el sector

Más de 4700 personas, entre ellas propietarios, gerentes y chefs de negocios como restaurantes, hoteles y catering service asistieron a la edición #19 de EXPHORE

Por: Arleth Badilla Morales

**E**l encuentro para la gente que trabaja en gastronomía, hotelería y negocios afines fue un rotundo éxito en junio anterior. Expo Hoteles y Restaurantes fue visitado por 4798 personas, quienes tuvieron a su alcance una amplia oferta de productos y servicios y las más recientes novedades de los proveedores.

157 empresas mostraron sus innovaciones y lanzamientos en la expo, que se ha convertido además, en un espacio para hacer negocios entre proveedores, profesionales y visitantes en general, quienes aprovechan la oportunidad para tener reuniones de negocios, intercambiar contactos y generar alianzas.

Alimentos, bebidas, amenidades, blancos, congelados, proteínas, panes y repostería, licores, café, equipos de cocción y refrigeración, tecnología, aire acondicionado, máquinas para ejercicio, uniformes, accesorios y servicios varios, fue parte de la oferta a la que tuvieron acceso, quienes recorrieron la expo a lo largo de los tres días de actividades.

Visitantes extranjeros de países como Nicaragua, Venezuela, Colombia, Estados Unidos, Italia, México, Alemania, Ecuador, Perú, Bolivia, entre otros; estuvieron presentes en Expo Hoteles y Restaurantes. Asimismo, este año sorprendió la presencia de personas de Brasil, Grecia, India, Sudáfrica y Turquía.

Empresarios de hoteles y restaurantes, así como de cafeterías, catering service, supermercados, bares y panaderías, son mayoría año con año. Pese a esto, el reporte de asistentes del 2019 evidenció que representantes de la industria alimentaria, turismo, tecnología, limpieza y clubes, se están dando cita también en EXPHORE.

Un 19,42% de los presentes eran dueños de los negocios a los que representaban, mientras que un 10,71% eran gerentes, un 7,67% chefs y un 6,69% administradores, demostrando nuevamente que son personas con poder de decisión quienes acuden.

Cocineros, encargados de compras, alimentos y bebidas y mercadeo, vendedores, saloneros, bartenders y personal de servicio al cliente y nutrición, son otras de las áreas del sector que reportan asistentes.

El próximo año EXPHORE cumplirá dos décadas de ser un aliado para los negocios gastronómicos y hoteleros y espera seguir brindando la mejor oferta de productos y servicios a los empresarios, todo en un mismo lugar.





# EXPHO|RE

EXPO HOTELES Y RESTAURANTES

# Zona Café





EXPHOIRE  
EXPO HOTELES Y RESTAURANTES

# Zona Tecnológica





**EXP|HO|RE**  
EXPO HOTELES Y RESTAURANTES

# Zona Hotelera







EXPHO|RE  
EXPO HOTELES Y RESTAURANTES

# Zona Emprendedores



# Exitosa primera edición del Encuentro Gastronómico ANCH

Tendencias, sostenibilidad, innovación, certificaciones y cocina nacional e internacional, fueron algunos de los temas de los que conversaron los chefs en este espacio

Por: Arleth Badilla Morales



Chefs nacionales e internacionales compartieron e intercambiaron conocimiento en el Encuentro Gastronómico de la ANCH.

La Asociación Nacional de Chefs (ANCH) organizó en el marco de Expo Hoteles y Restaurantes (EXPHORE), el Encuentro Gastronómico ANCH 2019, un espacio en el que expertos nacionales y extranjeros compartieron con los asistentes información de interés, esto a través de una provechosa dinámica de interacción y participación. La actividad fue patrocinada por el INA, Tips y Unilever.

Café, equipo, gastronomía, tendencias, innovación, técnicas y procesos de cocción, sostenibilidad en la cocina, productos, certificaciones, coctelería, educación e influencia de la cocina internacional, fueron algunos de los temas abordados en las distintas charlas desarrolladas.

## ¿Qué está de moda en la cocina?

Defender lo propio y trabajar con los productos y conocimientos que se tienen a la mano, es la tendencia. Sobre todo en Costa Rica, donde desde años atrás se están dando movimientos importantes para impulsar la gastronomía costarricense y potenciarla como producto turístico que crece de la mano de la sostenibilidad.

Países como Perú, lograron posicionar su cocina a nivel mundial, pues los chefs de ese país se encargaron con orgullo de ser embajadores de su propia herencia gastronómica.

“Los chefs ticos deben primero conocer lo propio, aprender las recetas e ingredientes locales, antes de especializarse en otros tipos de gastronomía. La cocina de Perú extendió su fama, porque los chefs peruanos nos enamoramos de lo nuestro y eso debe pasar aquí, los chefs costarricenses deben amar sus productos y saber explotarlos”, comentó el chef peruano, Julio César Valdivia.

José González, propietario del Restaurante Al Mercat, es un vivo ejemplo de este movimiento, que busca promover el uso de productos de temporada y kilómetro cero, lo cual este chef cumple en su restaurante a cabalidad, pues cuenta con su propia finca, que le permite brindar una versión de gastronomía costarricense moderna.



La sostenibilidad también está de moda y esto va de la mano con un comportamiento creciente en los consumidores, quienes buscan comida saludable, sin químicos y que en su elaboración o producción genere el menor impacto en el ambiente y a la vez, en su salud.

Según el chef Mauricio Almendaris, los platos que sean bombas de calorías, no pueden ser desarrollados por chefs responsables y conscientes de su labor, que va más allá de cocinar.

“Es imposible vender turismo gastronómico si se rompen normas dictadas por organismos internacionales como la Organización Mundial de la Salud, que habla de problemas de obesidad y de salud en general asociados a lo que la gente come”, afirmó Almendaris.

De acuerdo con este chef hay algunos tips que los restaurantes y hoteles deben tener en cuenta, además del aspecto nutricional, para lograr posicionar la gastronomía como un producto turístico:

+Tener el menú mínimo en dos idiomas, el del país e inglés, que es el idioma internacional del turismo.

+Incluir siempre en los menús íconos de alérgenos, pensando en que puede llegar todo tipo de personas con distintas alergias o necesidades.

+Acompañar cada plato con una breve descripción del mismo para que el cliente sepa qué ingredientes trae, sobre todo si se trata de platillos locales que pueden ser desconocidos para el turista.

La World Association of Chefs Societies, cuenta con una certificación vigente en más de cien países, incluido Costa Rica, la cual certifica el estándar de conocimiento del personal de cocina en sus distintos niveles y es una forma de garantizar más calidad en las cocinas de hoteles y restaurantes.

### Procesos, tendencias y técnicas de cocción

El Instituto Nacional de Aprendizaje (INA) se ha encargado de liderar desde su área de desarrollo de productos, iniciativas como la creación de vinos a base de infusiones que permiten que hoy en día en distintas zonas del país, gracias a la capacitación del INA, haya empresarios desarrollando vino de infusiones como zacate de limón y menta.

Asimismo, este ente con el fin de fortalecer los procesos de aprendizaje de sus estudiantes y del sector gastronómico en general, comparte información como la Guía de Cortes de Carne de Res y Cerdo, disponible para empresas productoras y comercializadoras, así como para hoteles y restaurantes.

La más reciente versión de esta guía fue desarrollada en conjunto con la ANCH y reúne el aporte de más de 40 chefs, quienes permiten que actualmente, haya ejemplos de distintos cortes para cada tipo de carne, aportando sabor, recetas y preparaciones culinarias recomendadas para cada producto.

Por otro lado, Rafael García, chef comercial de Tips, recomendó las cocciones al vacío, pues son procesos que permiten extender la vida útil del producto y garantizar menos merma y pérdida de humedad.

Con este método, se pueden cocinar carnes, mariscos o vegetales, y se les puede agregar hierbas o especias para darles mejor sabor. Para esto, se requiere una máquina de empaque al vacío que extraiga el aire y realice el sellado de la bolsa, la cual debe ser termo resistente para resistir vapor, agua caliente o altas temperaturas en un horno.

### El secreto está en las raíces

El Plan Nacional de la Gastronomía Costarricense Sostenible y Saludable busca el fortalecimiento de la gastronomía costarricense y el desarrollo del país como destino turístico y gastronómico. Esta iniciativa que ya fue declarada de interés turístico impulsa a los chefs a investigar y reinventar los platillos e ingredientes típicos. Pablo Bonilla del Restaurante Sikwa, lleva seis años trabajando en el tema de Cocina Ancestral Costarricense. Esta propuesta es la que el chef ofrece en su restaurante y es el resultado de varios viajes de investigación a zonas como Talamanca y Guatuso, donde adquirió conocimientos de la mano de las comunidades indígenas.

Para este chef el orgullo por lo nacional es lo que llevará a la gastronomía costarricense a otro nivel, productos locales como rabo de mono, distintas variedades de maíz, cacao y achiote, son algunos de los que Bonilla utiliza en su cocina y representan las raíces de la cocina nacional.





EXPHORE  
EXPO HOTELES Y RESTAURANTES

# Encuentro Gastronómico ANCH







EXP|HO|RE  
EXPO HOTELES Y RESTAURANTES

# Zona Expobares





# Ritmo coctelero en Expobares

Expobares marcó las últimas tendencias en bebidas para los bares. Quienes asistieron pudieron capacitarse para buscar diferenciación competitiva en sus negocios.

Por: Hugo Ulate



Abraham Navarro, Mixólogo de Casa Madrileña de México, estuvo en Expobares dando a conocer nuevas formas de tomar el tequila, sobre todo para romper “estigmas” de tomarlo siempre en shot o con refresco de toronja.

## Combinaciones tequileras

Según los entendidos en la materia, a pesar de que la industria tequilera atraviesa su mejor momento luego de dos décadas de crecimiento constante, y para el año 2021 será la segunda bebida espirituosa con mayor aumento a nivel global, sólo por debajo del whisky.

“En la actualidad se pronostica que la categoría Tequila, al año 2021, será la segunda espirituosa con mayor crecimiento en el mundo”, afirmó el presidente de la Cámara Nacional de la Industria Tequilera (CNIT), Rodolfo González González, en el sitio [www.eleconomista.com.mx](http://www.eleconomista.com.mx).

De acuerdo con la firma IWSR (International Wine and Spirits Record) que analiza el mercado y las tendencias de consumo de las bebidas espirituosas en el mundo, en los próximos tres años, la categoría Tequila (elaborada con 51% de agave y 49% de otros azúcares) tendrá una tasa de crecimiento anual de 3.2%, sólo superada por el whisky, que ascenderá 3.4 por ciento.

“Para el año 2021 se proyecta que el consumo de tequila en el mundo alcance los 34.7 millones de cajas de nueve litros, contra los más de 31 millones que fueron consumidas en el año 2017”, detalló el presidente de CNIT.

Mas sin embargo, a pesar de que los números no mienten, en el sector tequilero hay un claro temor a que estos números tiendan a bajar, sobre todo por una cuestión de moda en bebidas como la ginebra, en el que su consumo viene en crecimiento.



Grupo Pampa que distribuye los tequilas de la marca Jarana, Mayorazgo y Xicote trajo a Expobares, directamente desde México al mixólogo Abraham Navarro, para que diera una charla sobre cómo tomar tequila y las posibilidades que la bebida tiene de ser mezclada con variados ingredientes para aprovechar aún más su sabor.

“Es importante dar a conocer la multiplicidad de posibilidades que tiene esta bebida. Siempre se ha pensado que el tequila solo se toma en “shot” con sal y limón, o bien como se toma en México, como “paloma” que es una combinación con gaseosa de toronja”, dice Navarro.

Indica que cuando las personas solo toman tequila de estas dos formas, pasa que al día siguiente deben enfrentar a su peor resaca y es un dolor de cabeza que pareciera que no piensa abandonar el cuerpo.

“El tequila es para disfrutarse, no hay que tomarlo solo en “shot”. Hay que romper ese estigma de que el tequila solo sirve para una borrachera y atreverse a realizar diferentes combinaciones. Así lo único que se logra es matar las sensaciones que puede tener y dar esta bebida, y de paso lastimar la garganta”.

Dice que la mejor forma de disfrutar un tequila, si no se quiere combinar, es por sorbos o a besos “no en shot”.

Una de las condiciones que tiene un buen tequila es ser 100% agave.

En el escenario de Expobares, Navarro realizó una combinación con tequila reposado, y para ello, usó los siguientes ingredientes:

2 onzas de tequila reposado

1 onza de limón verde

1 onza de sirope natural

1 ½ onzas de jugo de cas

2 onzas de jugo de piña

Mezclar con Genger Beer y hielo

“Además de resaltar el sabor del tequila, esta bebida invita a disfrutarse”, agregó.

## **H**omero y su cerveza

En algún momento todos hemos sido hasta fanáticos de las tiras cómicas de Los Simpson, y muchos hasta de las genialidades y torpezas de uno de sus protagonistas: Homero, quien cuando está fuera de su hogar, casi siempre se le sorprende tomando cerveza.

Casualmente, la cerveza preferida de este personaje, o al menos de lo que se dejaba ver en la televisión, era la de marca Duff.

En Expohore, propiamente, en el área de Expobares, los visitantes fueron sorprendidos por la cerveza de Homero Simpson, con degustaciones constantes que estuvieron a cargo de la empresa Brigutt, distribuidores en el país. Una bebida de sabor suave, pero con sensaciones y notas atrevidas que dan respuesta a por qué siempre fue la preferida de este personaje que todavía da de qué hablar en la mayor parte del mundo.



## **C**ócteles concentrados

Expobares fue una de las oportunidades para administradores y bartenders de actualizarse, sobre todo en la preparación de cócteles, y no estar ofreciendo siempre lo mismo a los clientes.

Margoth Valle, del Área de Mercadeo de Dispal, presentó los nuevos Siropes Real, con mezclas variadas para lograr cócteles totalmente diferenciados.

“Hay 18 sabores, pero de momento estamos ofreciendo 4 en el país: coco, agave, gengibre y piña, concentrados y 100% naturales. Aquí lo versátil es que se puede mezclar con lo que sea y al ser totalmente naturales, prácticamente no tenemos competencia en el país”, dijo Valle.

Agrega que por ser productos únicos en este momento, los bares pueden aprovechar para crear diferenciación, atraer más clientes y mantener una oferta mucho más completa



Concentrados 100% naturales que bien podrían tenderle la mano a cualquier bar de ofrecer siempre los mismos cócteles.

# Juan José Rodríguez ganador de El Gran Reto Lizano

Un platillo que incluyó ingredientes de todas las provincias y por supuesto, Salsa Lizano, le valió el primer lugar a este chef de Alajuela



Yuliana Brenes, Rodrigo Vargas, Walter Andres, Juan José Rodríguez, Javier Sibaja e Isaac Madrigal, finalistas de El Gran Reto Lizano.

Lo inspiró el deseo de convertirse en ganador y las ganas de evidenciar que la comida tradicional costarricense, es digna de cualquier pódium, por eso su platillo fue el popular gallo pinto, ese que no es lo mismo sin la infaltable Salsa Lizano.

El chef Juan José Rodríguez obtuvo la primera posición en El Gran Reto Lizano, competencia desarrollada en EXPHORE y organizada por Unilever como parte de la celebración de los 100 años de Salsa Lizano.

Rodríguez es propietario de Fusión Truck y un negocio de catering service en Alajuela, desde los 17 años de edad está inmerso en el mundo gastronómico y las competencias no son terreno desconocido para él, pues ha participado ya en ocho certámenes de este tipo.

Juan José quiso con su plato transmitir a los comensales al Mercado Central de Alajuela, esto al preparar un platillo popular, que incluyó elementos como gallo pinto, donde por tradición la Salsa Lizano juega un rol fundamental.

“Mi propuesta contempló ingredientes de las siete provincias. Salsa caribeña de Limón, pulpo de Guanacaste, camarones de Puntarenas, flores silvestres de Heredia, abarrotos de Alajuela, chiverre de Cartago y por supuesto, la Salsa Lizano, que la utilicé para el marinado de los camarones, la salsa caribeña y para darle el toque tico al gallo pinto”, comentó Rodríguez.

### Seis finalistas dieron muestra de talento y creatividad

Tras un proceso previo de selección, a la final de El Gran Reto llegaron seis finalistas, Walter Andres, Javier Sibaja, Rodrigo Vargas, Isaac Madrigal, Yuliana Brenes y Juan José Rodríguez, el gran ganador de la jornada.

Walter Andres, chef del Hotel Mangroove, cocinó chicharrones, este chef afirma que la Salsa Lizano es un producto sumamente versátil, lo cual se vio reflejado en la utilización que los seis finalistas le dieron en los distintos platillos presentados.

Javier Sibaja, chef de Go-Fish preparó frijoles blancos y utilizó la Salsa Lizano para preparar una salmuera, además marinó el cerdo con la salsa. Rodrigo Vargas, chef de Dalaibö Gallería, utilizó la Salsa Lizano para maridar un lomito, que muy al estilo de su restaurante de comida costarricense, acompañó con un picadillo con espuma de papa.

Isaac Madrigal del Restaurante Gambas, cocinó un trío de risotto de espinaca, ayote y tiquisque, este chef incorporó la Salsa Lizano para maridar una croqueta de camarón que acompañó el plato. Yuliana Brenes, del Restaurante Falafel House, usó la Salsa Lizano en un tartar, que acompañó con hummus de manzana.

Siete jurados que representaban hoteles, restaurantes y entidades académicas, fueron los encargados de evaluar el trabajo realizado por los seis chefs finalistas. Lizbeth Rodríguez, representante del área académica del INA, integró el panel de jurados.

“Competencias como estas nos obligan a impulsar las habilidades, técnicas y creatividad de los chefs de nuevas generaciones, jóvenes que están empezando en esto y demostraron un gran sentido de compañerismo, pues aunque habían algunos experimentados para otros esta fue su primera competencia”, comentó Rodríguez.

De acuerdo con Juan José Rodríguez, chef ganador, para los cocineros nacionales es una gran oportunidad que empresas como Unilever organicen este tipo de competencias y aprovechen escenarios como EXPHORE, pues le brindan a los autores de recetas la posibilidad de exhibir su trabajo y darse a conocer.



Jueces de El Gran Reto Lizano.

EXPHO|RE  
EXPO HOTELES Y RESTAURANTES

# Reto Lizano







Luis Villalobos, gerente de alimentos y bebidas, Alexis González, encargado de compras, Rodrigo Salazar, chef ejecutivo y Jonathan Moscoso, cocinero del Hotel Parador Resort & Spa.

*"Venimos desde Manuel Antonio todos los años sin falta, nos parece una excelente oportunidad para ver las tendencias para el sector".*

# EXPHORE

EXPO HOTELES Y RESTAURANTES

# Asistentes



Maribel Solórzano, gerente de recursos humanos, Dixiana Rosales, gerente de operaciones y Rody Castillo, del área de recursos humanos del Hotel Tamarindo Diria.

*"En esta oportunidad venimos a EXPHORE con la intención de ver uniformes y equipo de cocina para el hotel"*



Norma Blanco, chef, Yessica Loaziga, cocinera y Grace Alvarado, capitana del Restaurante Mar Bar de Playa Grande.

*"Visitamos la expo desde Guanacaste y estamos buscando un horno para la cocina, así como platos y cubiertos que necesitamos cambiarlos".*



Erica Chacón y Giannina Brenes, de Grupo Sur.

*"Hemos estado en EXPHORE como expositores y también venimos todos los años como asistentes en busca de clientes. Asimismo, aprovechamos la oportunidad para hacer negocios en la expo".*



Inti Tijerino, bartender y Elsi Majano, cocinero de Abbocato.

*"Es la primera vez que venimos a EXPHORE, nos ha gustado mucho, vimos en internet la información de la expo y decidimos venir desde Guanacaste y ha valido la pena".*



David Arce, propietario, Jéssica Arce, propietaria y Kenneth Portilla, gerente de Internacional Services Club.

*"Fuimos invitados por la Revista Apetito y decidimos venir por primera vez, ya que necesitábamos un proveedor de sistemas de facturación, participamos de algunas de las charlas, todas muy interesantes".*

Pedro D'ñaas, gerente general y Jorge Barrantes, chef ejecutivo del Hotel Margaritaville Flamingo.

*"Desde hace más de cinco años venimos sin falta, en esta oportunidad estamos buscando equipo para panadería y especialmente para el área de eventos del hotel".*



Sofía Hon, propietaria del Apartotel La Sabana y representantes de distintas áreas operativas del hotel.

*"Acostumbramos venir y traer a colaboradores de las distintas áreas para recorrer la expo y ver nuevos productos y tendencias".*



Sirleny Sánchez, asistente de alimentos y bebidas de El Castillo Country Club.

*"Este año vengo en busca de nuevas alternativas de vinos para el club y como siempre ver las novedades que ofrecen los distintos proveedores".*



Juan Mora y Andrés Arenas, propietarios del Restaurante Bulo.

*"Estamos próximos a inaugurar nuestro restaurante y vinimos a EXPHORE en busca de proveedores de equipo, productos y servicios para este negocio que abrirá puertas en Santa Ana".*



Pilar Barrientos, Édgar Víquez, y Xenia Víquez, propietarios de Oro Verde.

*"Hemos venido más de cinco veces y lo que más nos gusta es la posibilidad de conseguir clientes y hacer negocios en la expo".*

Maireny Cruz y Sergio Ramírez del área comercial de ABC Uniforms.

*"Todos los años recorremos Expo Hoteles y Restaurantes con el fin de ver y analizar el movimiento y a la vez, valorar futuras participaciones de la empresa en la expo".*



José García, miembro de staff, Natalia Rodríguez y José Rafael García, gerentes de Buffalo Meat Factory.

*"Ya este en nuestro segundo año visitando EXPHORE, venimos desde la provincia de Guanacaste y lo que más nos gusta de la actividad es la posibilidad de conocer personas y hacer negocios, sobre todo ahora que estamos buscando clientes del canal institucional".*

# EXP|HORE

EXPO HOTELES Y RESTAURANTES

# Asistentes



Marilyn Mora, asistente y Adrián Gutiérrez, administrador de Bar y Restaurante la Esquina Cervecera.

*"Visitamos EXPHORE desde la zona de Grecia, nos interesa ver las novedades que muchos de nuestros proveedores lanzan acá, además este año estamos en busca de nuevos equipos".*







Guido Delgado, propietario de la sala de eventos Plaza Bella y su equipo de trabajo en este nuevo negocio.

*"Vamos a abrir una nueva sala de eventos en Alajuela, nos enteramos de la expo a través de Mayca y decidimos venir por primera vez para buscar proveedores para este negocio que está pronto a abrir".*



Carmen Zamora, pastelera y Sofía Rodríguez, propietaria de Kahli Bistró.

*"Es la segunda ocasión que visitamos EXPHORE, este año estamos buscando de manera especial equipo de panificación para nuestros negocios, que se enfocan mucho en esa área".*



Megan Quirós, asistente de compras, José Prendas, chef ejecutivo, Marisol Murillo, directora, Angie Corrales, asistente de alimentos y bebidas y Nicole Courrau, gerente de Los Sueños Marriott.

*"Normalmente venimos representantes de distintas áreas como cocina, spa y alimentos y bebidas. Buscamos cada año equipos y productos innovadores para el hotel".*



Brayan Vásquez, Manuel Tuz y Stephanie Miller, docentes del Instituto Nacional de Aprendizaje (INA).

*"En EXPHORE buscamos tendencias de equipo e innovación de los proveedores para incluirlas en los cursos del INA. Además, nos interesa ver el área de servicio al cliente".*

# Asistentes



Wendy Campos, gerente general de Coopetarrazú. *"Visitamos el área de café de EXPHORE para ver las tendencias del sector. Asimismo, asistimos a las charlas y seminarios y pactamos reuniones con clientes que también visitan la expo".*



Lany Castillo, gerente comercial, Alberto Perdomo, asesor de ventas, Nila Álvarez, directora general, Franks Gygax, técnico vendedor de la empresa Promantehinca.

*"Nosotros somos una empresa dedicada a la higiene e ingeniería industrial, tenemos operaciones en varios países, entre ellos Costa Rica. Nos enteramos de EXPHORE por la Revista Apetito que nos llega en su versión digital y venimos a la expo desde Venezuela desde hace dos años y esperamos seguir viniendo".*



Fernando Pusey, director, Milena Madrigal, coordinadora técnica y Mayra Sandoval, coordinadora de empresas del Colegio Técnico Profesional de Jacó.

*"Venimos a EXPHORE en busca de proveedores de uniformes y equipos varios para las distintas especialidades que ofrece el colegio".*



Eloisa Cordero y Noel Amieta, copropietarios del Restaurante Limoncello.

*"Siempre nos damos la vuelta por EXPHORE, este año estamos buscando equipos de lavandería y homas para el restaurante".*

# Expositores Expfore 2019

m.expfore.com



## Alimentos y Bebidas



### Algo Picante

Teléfono: (506) 8590-4335  
Sitio web: [algopicante.com](http://algopicante.com)  
Productos: Salsas picantes artesanales



### Addictive Flavors, S.A.

Teléfono: (506) 6047-4844  
Sitio web: <https://dfuego.com>  
Productos: Salsa picantes y condimentos



### Agroindustrial Oro Verde S.A

Teléfono: (506) 8952-9799  
Productos: Pulpas y jugos a base de frutas, bebidas lácteas.  
Chileros y vegetales mini mente procesados.



### ALZU

Teléfono: (506) 4111-0100 ext 1039  
Sitio web: [www.alzugroup.com](http://www.alzugroup.com)  
Productos: Snacks Naturales, a base de frutos y tubérculos: yuca, plátano, camote, malánga



**Andean Valley Costa Rica**

Teléfono: (506) 6007-0360

Sitio web: [www.andeanvalley.com](http://www.andeanvalley.com)

Productos: Alimentos orgánicos, libres de gluten para food service y producto de limpieza ecológico.



**Birkadem S.R.L**

Teléfono: (506) 8702-1078

Sitio web: [www.birkadem.com](http://www.birkadem.com)

Productos: Productos importados desde Francia, tales como Bonne Maman y Andros Chef. Mermeladas, Tartaletas.



**Bufalo Meat Factory**

Teléfono: (506) 8823-5234

Sitio web: [bufalo.meatfactory.g](http://bufalo.meatfactory.g)

Productos: Carne de bufalo



**Capitán Picante**

Teléfono: (506) 8844-8024

Redes sociales: [www.facebook.com/capitanpicante/](http://www.facebook.com/capitanpicante/)

Instagram: @capitanpicante

Productos: Salsas picantes, sal marina picante con especias, pimienta chile cayena, pimienta negra nacional, gorras (Souvenir).



**Chocolate Nahua**

Teléfono: (506) 8827-8538

Sitio web: [www.nahuachocolate.com](http://www.nahuachocolate.com)

Productos: Chocolates, coberturas de chocolate, nibs, cacao en polvo, café.



**Clea & Plae S.A.**

Teléfono: (506) 2290-8392

Productos: Suministros para restaurantes y hoteles



**Cocktail Boys**

Teléfono: (506) 2203-6343

Sitio web: [www.cocktailboyscr.com](http://www.cocktailboyscr.com)

Productos: Servicio Premium de bebidas y cocteles para eventos. Nos encargamos de llevar todo, barra, bartender, cristalería, hielo, en general todo lo respectivo para la logística de las bebidas.



**Corso Lechería**

Teléfono: (506) 8837-3007

Productos: Quesos, mantequilla, helados y otros productos lácteos.



**Comproim**

Teléfono: (506) 2213-4344  
 Sitio Web: [www.comproim.net](http://www.comproim.net)  
 Productos: Alimentos



**Deli-Fast Alimentos Congelados**

Teléfono: (506) 88665086  
 Sitio web: [www.solutionbox.cr](http://www.solutionbox.cr)  
 Producto: Burritos, Flautas, Calzone, Pizzas personales, Nacho Tico.



**Distribuidora del Caribe**

Teléfono: (506) 4100-2200 ext 50405  
 Sitio web: [www.distcaribe.com](http://www.distcaribe.com)  
 Productos: Varios



**Don Churro S.A.**

Teléfono: (506) 8365-0550  
 Sitio web: [www.donchurrocr.com](http://www.donchurrocr.com)  
 Productos: churros congelados, churros recién hechos, eventos



**Don Horacio**

Teléfono: (506) 6061-8404

Productos: Tequeños (palitos de queso), Pastelitos, Salsas.



**El Pata**

Teléfono: (506) 7043-3310

Sitio web: [www.elpata.net](http://www.elpata.net)

Productos: Restaurantes únicos en Gastronomía del Plátano, Productos Congelados, Productos Empacados de Plátano para venta al detalle.



**Euromalu**

Teléfono: (506) 8897-4387

Sitio web: [www.heladeria0039.com](http://www.heladeria0039.com)

Productos: Venta de Franquicia de Heladería Italiana y equipos para Heladerías italianas"



**Food Depot**

Teléfono: (506) 24302919

Sitio web: [www.fooddepotcr.com](http://www.fooddepotcr.com)

Productos: Productos Alimenticios Orientales



**Finest Call y Real - Mezcladores, Siropes de Cocteles y Dispal**

Teléfono: (505) 58640550 - (506) 2293-1224

Sitio web: [www.finestcall.com](http://www.finestcall.com)

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

Productos: Finest Call, línea profesional para cocteles



**Global Partners S.A.**

Teléfono: (506) 4000-5700

Sitio web: [www.gpartners.com](http://www.gpartners.com)

Productos: Papas, aperitivos, vegetales, repostería, pulpas, salsas, frutas, aceite.



**Glunos Libre de Gluten**

Teléfono: (506) 8355-0158

Sitio web: [www.gluos.com](http://www.gluos.com)

Productos: Elaboración de panadería, repostería libre de Gluten. Pan cuadrado, empanadas de hojaldre dulces y saladas, queques, palitos de queso, orejitas y mucho más.



**Grupo Carsen SM S.A.**

Teléfono: (506) 8725-5245

Sitio web: [www.grupocarsen.com](http://www.grupocarsen.com)

Productos: Soluciones y materias primas para las industrias del cuidado personal, del cuidado del hogar e institucional, industria farmacéutica, industria de alimentos e industria química. Manejamos materias primas para la elaboración de helados tipo Gelato, helado soft. Bases, pastas, coberturas, variegatos, etc





**Grupo Lala**

Teléfono: (506) 4104-8732  
 Sitio web: [www.lala.co.cr](http://www.lala.co.cr)  
 Productos: Leche y derivados.



**Importadora y Distribuidora Ancyfer**

Teléfono: (506) 2589-0808  
 Sitio web: [www.ancyfer.com](http://www.ancyfer.com)  
 Productos: Productos Orientales (Alimentos)



**Interglo SRL**

Teléfono: (506) 8822-7611  
 Productos sin gluten. Harina de arroz, arroz pulido



**La Cruz Blanca S.A**

Teléfono: (506) 2236-3266  
 Facebook: La-Cruz-Blanca-SA  
 Productos: Siropes y bebidas ligeramente carbonatadas.



**La Yema Dorada, S.A.**  
 Teléfono: (506) 2296-1155  
 Sitio web: [www.yemadorada.com](http://www.yemadorada.com)  
 Productos: Huevos enteros de gallina



**Mar y Tierra Bajo Cero**  
 Teléfono: (506) 8308-3172  
 Sitio web: [www.marytierracr.com](http://www.marytierracr.com)  
 Productos: Productos congelados bajo el proceso FQF para mantener la frescura y la textura en el proceso. Mariscos, pescados, frutas y vegetales porcionados y personalizados.



**Mayca Food Service**  
 Teléfono: (506) 2209-0500  
 Sitio web: [www.mayca.com](http://www.mayca.com)  
 Productos: Granos, Harinas, Proteínas, Bebidas, cervezas, Aderezos, Aperitivos, Snacks, Vegetales, Desechables, Utensilios de cocina.



**Nestlé Professional**  
 Teléfono: (506) 2589-9472  
 Sitio web: [www.nestleprofessional-latam.com/](http://www.nestleprofessional-latam.com/)  
 Producto: Robot Súper Barista para bebidas con Café, Nescafé Espresso, Nescafé en Grano.



**Oceanic Foods**

Teléfono: (506) 2249-5555  
 Productos: Alimentos



**Oro light**

Teléfono: (506) 8672-3048  
 Sitio web: <https://orolightcr.com/>  
 Productos: Harina todo propósito, harina de arroz, harina de yuca, harina de plátano, panes de repostería (todos los productos libres de gluten) y asesorías para preparar los productos con las diferentes harinas"



**Patty Factory & Caribbean Food**

Teléfono: (506) 2226-2962  
 Productos: Patty, plantain tart, pine tart, cocadas, panbon, rice & beans.



**Prodimer**

Teléfono: (506) 2234-7938  
 Sitio web: [www.prodimercr.com](http://www.prodimercr.com)  
 Productos: Servilletas, Cubiertos Desechables, Platos Desechables de cartón, Cápsulas para Homear, Recipientes Acrílicos.



**Procom**

Teléfono: (506) 4000-1155

Web: [www.procom.co.cr](http://www.procom.co.cr)

Productos: Software y Hardware especializado para POS (A&B, hotel, retail).



**Pupusas Divino Niño (Pupusitica)**

Teléfono: (506) 2237-0248 y 8605-2090

Facebook: Pupusas Divino Niño / Instagram: @pupusasdivino

Productos: Pupusas Mixtas y Tortillas con Queso y Natilla Congeladas, Libre de Gluten y Sin Preservantes.



**Salsa del Tajibo / unchef\_ensucasa / La Quesadilla House**

Teléfono: (506) 8917-1397

Sitio web: [unchef\\_ensucasa](http://unchef_ensucasa)

Productos: Salsa del Tajibo / Servicios de Chef Personal / La Quesadilla House/ Chef Advisor.



**Sushi to go**

Teléfono: (506) 8343-8643

Sitio web: [www.sushicr.com](http://www.sushicr.com)

Productos: Franquicia de sushi



**Unilever Foods Solutions**

Teléfono: (506) 8888-3681

Sitio web: <https://unileverfoodsolutionslatam.com>

Productos: Lizano, Knorr, Hellmann's



**VF Foods**

Teléfono: (506) 2285-5000

Productos: Alimentos congelados



**Zazel Salsas Picantes**

Teléfono: (506) 2221-1830

Sitio web: [www.chilezazel.com](http://www.chilezazel.com)

Productos: Comercializamos salsas picantes



# Artículos y Equipo Horeca



## Aromas para el Alma

Teléfono: (506) 2203-1541

Sitio web: [www.aromas.co.cr](http://www.aromas.co.cr)

Productos: Productos orgánicos de aromaterapia. Aceites esenciales, cremas, sprays, exfoliantes, línea de cabello, línea facial, aceites para masaje, jabones, entre otros."



## Colchones Serta

Teléfono: (506) 2441-9900

Sitio web: [www.grupo-diveco.com](http://www.grupo-diveco.com)

Productos: Expertos en diseño y venta de sistemas de descanso.



## Equipos Nieto S.A.

Teléfono: (506) 2222-6555

Sitio web: [www.equiposnieto.com](http://www.equiposnieto.com)

Productos: Equipamiento comercial e industrial, menaje, utensilios y servicios



## Bluetech Industrial

Teléfono: (506) 2235-0470

Sitio web: [www.bluetechcr.com](http://www.bluetechcr.com)

Productos: Equipamiento Industrial General para Hotelaría, Restaurantes y Productos Bio degradables de todo uso.



**Equipos AB de CR S.A.**

Teléfono: (506) 2239-5516

Sitio web: [www.equiposab.com](http://www.equiposab.com)

Productos: Venta y fabricación de equipos a la medida en acero inoxidable.



**Faro Professional Supplies**

Teléfono: (506) 8818-5753

Sitio web: [www.farosupplies.com](http://www.farosupplies.com)

Productos: Ropa de cama, toallas, artículos y equipos eléctricos para habitación y baño, vajilla, cubtería, cristalería, artículos y equipo eléctrico para cocina restaurante y catering service.



**Fitness Equipment S.A.**

Teléfono: (506) 2228-0811 ext 103

Sitio web: [www.sportec.cr](http://www.sportec.cr)

Productos: Equipos Gimnasios , Cardiovasculares, Biomecánicos, Peso Libre , Accesorios.



**Grupo CICADEX**

Teléfono: (506) 8870-6358

Sitio web: [www.cicadex.com](http://www.cicadex.com)

Productos: Gimnasios profesionales, gimnasios al aire libre, play grounds, césped sintético, juegos infantiles, iluminación Led.



**Grupo Ioca**

Teléfono: (506) 2239-4897

Sitio web: [www.osixstore.com](http://www.osixstore.com)

Productos: Equipamiento ( Vasos y Botellas), Cargadores eléctricos ZENS



**International Commerce & Services JC S.A.**

Teléfono: (506) 2215-0147

Sitio web: [www.icscostarica.com](http://www.icscostarica.com)

Productos: Cajas Isotermicas para transporte de alimentos a temperatura controlada.



**Jopco**

Teléfono: (506) 2215-3545

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

Productos: Equipo y utensilios para cocinas, restaurantes, hoteles, etc.



**Kate**

Teléfono: (506) 2289-8132

Sitio web: [www.tropicalbedandbath.com](http://www.tropicalbedandbath.com)

Productos: Ropa de cama, baño y spa.





**MAK-ICE**

Teléfono: (506) 2232-2400  
Sitio web: [www.makice.com](http://www.makice.com)  
Productos: Máquinas que producen hielo



**MD Comunicaciones del Futuro**

Teléfono: (506) 2280-9400  
Sitio web: [www.mdcomunicaciones.com](http://www.mdcomunicaciones.com)  
Productos: Radios de Comunicación y GPS para flotillas vehiculares.



**Optima Seguridad**

Teléfono: (506) 22450-536  
Sitio web: [www.optimaseguridad.com](http://www.optimaseguridad.com)  
Productos: Cajas (fuertes) de seguridad para habitaciones de hotel y restaurantes



**PH Interamericas**

Teléfono: (506) 2549-9006  
Sitio web: [www.phinteramericas.com](http://www.phinteramericas.com)  
Productos: Amenidades, Ropa de Cama, toallas, accesorios.



**Proconisa**

Teléfono: (506) 2432-4826

Sitio web: [www.proconisa.com](http://www.proconisa.com)

Productos: Lencería para habitación, Toallas y batas hoteleras, Accesorios de baño y habitación, Mobiliario de piscina y jardín, Blackouts, visillos y rieles hoteleros.



**Refrigeración Industrial Beirute**

Teléfono: (506) 2233-4222

Sitio web: [www.beirute.com](http://www.beirute.com)

Productos: Aire acondicionado, cuartos fríos, extractores y otros artículos de ventilación, cortinas de PVC.



**Refrigeración Omega S.A.**

Teléfono: (506) 2282-9086

Sitio web: [www.refrigeracionomega.com](http://www.refrigeracionomega.com)

Productos: Equipos de refrigeración y cocción, campanas extractoras de grasa, cuartos de mantenimiento y congelado, aires acondicionados.



**Realce a la medida**

Teléfono: (506) 2290-6884

Sitio web: [www.realcecr.com](http://www.realcecr.com)

Productos: Diseño y Confección de ropa de cama, cortinería, cojinería.



**Remuca Ltda**

Teléfono: (506) 4030-7824 / 4030-7802

Productos: Artículos para Hoteles & Restaurantes.



**Salto Systems**

Teléfono: (506) 2203-7118

Sitio web: [www.sts-cr.com](http://www.sts-cr.com)

Productos: Llavines para habitaciones e hotel, cámaras de seguridad y sistemas de control de accesos.



**Snack Bar**

Teléfono: (506) 2232-2400

Productos: Dispensadores a granel, máquinas de nueces



**TIPS**

Teléfono: (506) 2543-2100

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

Productos: Equipos de cocción, equipos refrigeración y congelación, equipos para eventos, equipos para panadería, hornos, equipos para cafeterías, vajilla, cristalería, accesorios de cocina, bar y coctelería, almacenamiento, limpieza, servicio de mesa, desechables, buffet, food service, menaje, utensilios.



**TRIBOO**

Teléfono: (506) 6027-5005

Sitio web: [www.triboocr.com](http://www.triboocr.com)

Productos: Alquiler y venta de productos gastronómicos y de entretenimiento. Pantallas inflables con proyección de varios tamaños para eventos, ahumadores y parrillas, sistemas draft de cervezas y vinos para eventos, bares y restaurantes.

**Ticobirra**

Teléfono: (506) 4002-2337

Sitio web: [www.ticobirra.com](http://www.ticobirra.com)

Productos: Equipo para producción de cerveza, equipo para dispensado de cerveza cruda



**Uniwasher Costa Rica**

Teléfono: (506) 2261-6539

Sitio web: [www.uniwashercr.com](http://www.uniwashercr.com)

Productos: Equipos de Lavandería Industrial.



**Veromatic S.A.**

Teléfono: (506) 8385-9419

Sitio web: [www.veromatic.net](http://www.veromatic.net)

Productos: Mobiliario en acero inoxidable, equipos de cocción, equipos de refrigeración, equipos de proceso, equipos y utensilios para gastronomía.



# Artes Gráficas



## **OPE Publicidad Gráfica**

Teléfono: (506) 8323-1767

Sitio web: [www.opecr.com](http://www.opecr.com)

Productos: Alquiler y venta de mobiliario de fácil ensamble para ferias y eventos. Impresiones digitales de gran y pequeño formato. Material para punto de venta, exhibidores, rotulación de espacios y activos. Área publicitaria.



# Artículos Promocionales



## **LWS Soluciones de rotulación**

Teléfono: (506) 4081-5556

Sitio web: [www.lws.com](http://www.lws.com)

Productos: Rotulación interior y exterior, impresión láser, administración de redes sociales, diseño y mobiliario.



## **Conprisa Promocionales**

Teléfono: (506) 4034-5662

Sitio web: [www.conprisacr.com](http://www.conprisacr.com)

Productos: Artículos Promocionales, Melamina, Inflables

# Audio y Video



## **Hinestra Producciones**

Cargo: Alianzas Estratégicas

Teléfono: (506) 7169-5761

Sitio web: [www.hinestra.com](http://www.hinestra.com)

Productos: Entretenimiento (música, espectáculos artísticos y culturales).



## **UNIproducciones Eventos Especiales**

Teléfono: (506) 8828-5961

Sitio web: [www.uniproducciones.com](http://www.uniproducciones.com)

Productos: Organización y producción de eventos especiales, alquiler de inflables, pantallas gigantes, juegos extremos, turnos, ferias y casino móviles, efectos especiales, audio y video.



# Café y Máquinas de café



## Beneficiadora Monterrosa S.A.

Teléfono: (506) 2450-3823

Sitio web: [www.bmonte-rosa.com](http://www.bmonte-rosa.com)

Productos: Café verde de exportación y café tostado



## Café Britt

Call Center: 2277-1620

Whatsapp: 6045-1892

Sitio web: [www.cafebritt.com](http://www.cafebritt.com)

Productos: Máquinas y servicios de Café Gourmet. Chocolates. Galletas. Amenidades. Te Gourmet. Complementos. Alquiler de eventos.



## Café Naranjo

Teléfono: (506) 5015-2646

Sitio web: [www.coopronaranjorl.com](http://www.coopronaranjorl.com)

Productos: Ferretería, Supermercado



## COOPEDOTA

Teléfono: (506) 7012-7148

Sitio web: <https://www.coopedota.com/>

Productos: Cooperativa con visión integral del desarrollo sostenible a través de la producción y comercialización de café.



**Daniru Inversiones S.A.**

Teléfono: (506) 8868-2626

Sitio web: [www.juracostarica.com](http://www.juracostarica.com)

Productos: Venta y alquiler de equipo para la preparación de café.



**Distribuidora Café Montaña S.A.**

Teléfono: (506) 8913-5564

Sitio web: [www.cafe-montana.com](http://www.cafe-montana.com)

Producto: Café puro y Café Gourmet. Máquinas semi-automáticas, automáticas y máquinas de café filtrado para alto consumo.



**Espresso**

Teléfono: (506) 2239-0100

Productos: Café, máquinas y suministros  
[www.brittespresso.com](http://www.brittespresso.com)



**Grupo Capresso**

Teléfono: (506) 2234-7404

Sitio web: [www.grupocapresso.com](http://www.grupocapresso.com)

Productos: Máquinas para café manuales, automáticas, vending. Coffee makers profesionales, industriales y para habitación. Licuadoras profesionales, máquinas filtradoras gasificadoras de agua. Academia de barismo.



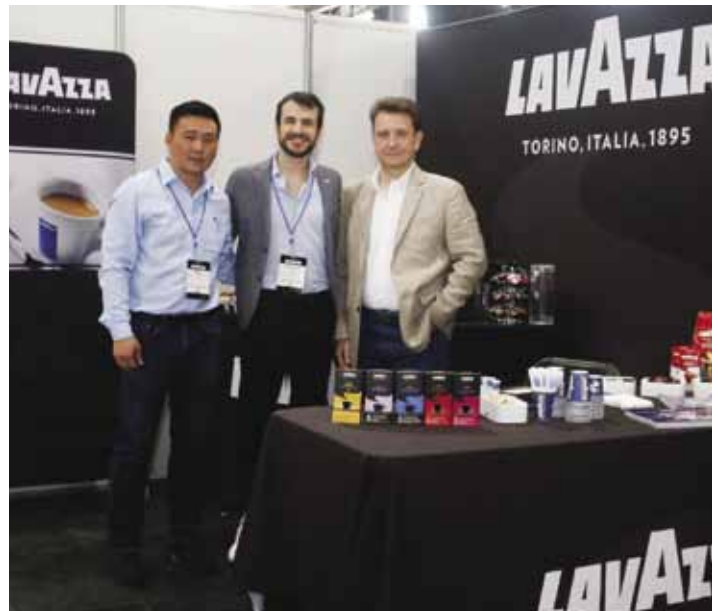


**La Máquina de Café**

Teléfono: (506) 4105-1630

Sitio web: [www.lamaquinadecafe.com](http://www.lamaquinadecafe.com)

Productos: Máquinas de Café, Molinos, Accesorios de Barismo, Tazas.



**Lavazza**

Teléfono: 54110810-444-5282 - (506) 4000-2233

Sitio web: [www.lavazza.com](http://www.lavazza.com)

Productos: Productos de Café Premium (líneas de cápsulas de café, café molido, café en grano), Máquinas de Café.



**Magister sistema caffè**

Teléfono: (506) 8383-2636

Sitio web: [www.magistersistemacaffe.it](http://www.magistersistemacaffe.it)

Productos: Máquinas de café



**S3LVA CR**

Teléfono: (506) 8732-6123

Sitio web: [www.selvacr.com](http://www.selvacr.com)

Productos: Café de Especialidad; Maquinas de Espresso, Servicios de Consultoría.



# Decoración y Construcción



## AC Solar CR

Teléfono: (506) 7222-1272

Sitio web: [www.solxenergy.com](http://www.solxenergy.com)

Productos: Paneles y aires acondicionados solares"



## ALCO S.A

Teléfono: (506) 8995-4012

Sitio web: [www.alcocr.com](http://www.alcocr.com)

Productos: Plantas Eléctricas, Hidrolavadoras, Maquinaria para construcción, etc



## Alto Interior Design

Teléfono: (506) 8918-2880

Sitio web: [www.altodesignstudiocr.com](http://www.altodesignstudiocr.com)

Productos: Decoración, muebles exterior, lamparas solares, candelas decorativas, tapiz para pared y cielos, alfombras, accesorios.



## Arquitectura Arquenz

Teléfono: (506) 8360-9348

Sitio web: [www.arquenz.com](http://www.arquenz.com)

Productos: Diseño Arquitectura e Interiores, Recorridos virtuales, Remodelación, Ampliación, Mantenimiento de edificios



**BAXMI**

Teléfono: (506) 8817-1608

Productos: Mobiliario y acabados arquitectónicos



**Colchones La Coruña**

Teléfono: (506) 2450-3495 / 2450-3190

Sitio web: [www.lacorunacr.com](http://www.lacorunacr.com)

Productos: Colchones para hotelería



**Cowat**

Teléfono: (506) 2591-4848 / 8710-3131

Sitio web: [www.cowatcr.com](http://www.cowatcr.com)

Productos: Decoración e Iluminación LED para eventos.



**Distribuidora Plastimex**

Teléfono: (506) 2453-9270

Sitio web: [www.plastimex.com](http://www.plastimex.com)

Productos: acabados de construcción, cajas agrícolas, variedad productos de hogar



**Franceschi Designs / Premiun Wood Slabs**

Teléfono: (506) 8827-4529

Sitio web: [www.franceschidesigns.com](http://www.franceschidesigns.com)

Productos: Mesas para restaurante, hoteles y casas, accesorios decorativos de madera.



**HIO in & out comfort**

Teléfono: (506) 8612-2222

Sitio web: [www.hiodecor.com](http://www.hiodecor.com)

Productos: Mobiliario premium importado de Brasil para ambientes exteriores de playa, piscina, terrazas ó decks, ideal para cadenas de hoteles, hoteles boutique o country clubs. Concepto innovador de diseño y confort único."



**Hipower systems S.A.**

Teléfono: (506) 4000-4990

Sitio web: [www.hipowercr.com](http://www.hipowercr.com)

Productos: Calentadores / Calentadores Solares. Venta e Instalación de Sistemas Fotovoltaicos, Calentadores, UPS y sistemas de respaldo.



**Iteknia**

Teléfono: 521 33 22564522 o +506 83107676

Sitio web: [www.iteknia.com](http://www.iteknia.com)

Productos: Fabricamos y distribuimos (sobre diseño) Muebles y cortinas para hotel, restaurante y cafetería. Tradicional o motorizado. Línea de Blancos y cojinería. Colchones, alfombras y lámparas



**Lazaro Feinzilber Sucesores S.A**

Teléfono: (506) 2257-0220

Productos: Textiles, Plásticos, Pisos y Alfombras



**LED+**

Teléfono: (506) 2433-4848

Sitio web: [www.ledmascr.com](http://www.ledmascr.com)

Productos: Lámparas de tecnología Led, para uso interno o externo, 80% USA. asesoría profesional en iluminación, negociación directa y precio de fábrica.



**Producol**

Teléfono: (506) 2291-3930

Sitio web: [www.producol.net](http://www.producol.net)

Productos: Muebles de Madera Plastica



**Siempre Bella**

Teléfono: (506) 2445-7015

Facebook: Siempre Bella Costa Rica

Productos: Mobiliario y aparatología para salas de belleza y spas. Tratamientos para estética.



**Sealy Posturepedic**

Teléfono: (506) 6050 8897

Sitio web: [www.sealy.cr](http://www.sealy.cr)

Productos: Colchones, bases, respaldares, almohadas y accesorios.



**Spanish Royal Teak**

Teléfono: (506) 2288-1033

Sitio web: [www.spanishroyalteak.com](http://www.spanishroyalteak.com)

Productos: Mueblería fina para exteriores mayoritariamente en madera de teca.



# Empaques



## Alimentos técnicos de Centroamérica s.a.

Teléfono: (506) 2251-4528

Email: yramos@alitecsa.com

Sitio web: www.alitecsa.com

Productos: Distribuidores de empaques flexibles, equipos para hoteles y restaurantes, empaques eco amigables



## Empaques BEL

Teléfono: (506) 2271-2373

Sitio web: en construcción, página Facebook

Productos: Empaques aluminio (línea completa para catering service), empaques biodegradables, empaques para panadería y repostería, vasos, tazas y contenedores.



## Green Box

Teléfono: (506) 2231-4655

Sitio web: www.icarcr.com

Productos: Empaques para productos alimenticios como Queques, Eco Bandejas, Comidas Rápidas, Sandwich, Repostería, Restaurante para llevar, Bolsas, Take Out, Cajas para Chocolates.



## Macro Comercial S.A

Teléfono: (506) 2293-6970

Sitio web: www.macrocomercial.com

Productos: Importación y distribución de desechables plásticos, productos para Hotelería.



**Maxifoil Ltda.**

Teléfono: (506) 2248-0670

Productos: Papel aluminio alimenticios, película plástica grado alimenticio, almohadas y lencería hipoalérgica y antiácidos, productos líquidos de jabón, suavizante y spray antiácidos para lencería.



**Salmapack Worldcentric Centroamerica**

Teléfono: (506) 7081-1552

Facebook: Salmapack

Productos: Empaques biodegradables y compostables para alimentos



**SCT**

Teléfono: (423) 756-5121 ext 160

Productos: Empaques desechables



**Sorbos Lat.**

Teléfono: (506) 2272-5115

Facebook: Sorbos Lat

Productos: Pajilla comestible y 100% biodegradable.



# Exponga en EXPHORE 2020

y reserve su stand en ExpoVino



Memo Rodríguez, Asesor Comercial  
guillermo.rodriguez@eka.net  
Cel. (506) 8997-1651    Tel: (506) 4001-6722

## Suscríbese a **Apetito**

en: [www.apetitoenlinea.com](http://www.apetitoenlinea.com)  
[revistaapetito@ekaconsultores.com](mailto:revistaapetito@ekaconsultores.com)



# Licores



## Avenida Zarpe

Teléfono: (506) 8610-1583  
Facebook: Av.Zarpe  
Email: [avenidazarpe@gmail.com](mailto:avenidazarpe@gmail.com)  
Productos: Bebidas Alcohólicas Artesanas



## Brigutt Corporacion SRL

Teléfono: (506) 8785-9404  
Sitio web: [www.brigutt.com](http://www.brigutt.com)  
Productos: Licores, Cerveza, Vinos, Mezcladores



## Creimas Bissot

Teléfono: (506) 7105-0011  
Productos: Cremas de licor, hechas en Costa Rica, para restaurantes, minibares de hoteles o para consumo personal.



## DELIZIA

Teléfono: (506) 22882279  
Sitio web: [www.veinsamotors.com](http://www.veinsamotors.com)  
Productos: Vinos californianos de mediana y alta gama



**Grupo Pampa CRC S.A.**  
 Teléfono: (506) 7298-9139  
 Sitio web: [www.grupopampa.com](http://www.grupopampa.com)  
 Productos: Vinos y Licores



**Kombucha Culture**  
 Tel: (506) 8844 2809  
 Productos: Kombucha en Kegs (cilindros) y embotellado.



**Os Beer Co.**  
 Teléfono: (506) 8885-2920  
 Sitio web: [www.Osbeer.co](http://www.Osbeer.co)  
 Productos: Cerveza Artesanal Independiente.



**Tukan Drinks de Costa Rica**  
 Teléfono: (506) 7113-8799  
 Sitio web: [www.tukandrinks.com](http://www.tukandrinks.com)  
 Productos: Fabricación de Ron, Vodka y licores de frutas artesanales.



# Limpieza



## Homecare de Costa Rica S.A.

Teléfono: (506) 2215-2381

Sitio web: [www.swipecr.com](http://www.swipecr.com)

Productos: Productos de Limpieza Biodegradables, Calzado de Trabajo Antideslizante

## Florex

Teléfono: (506) 2447-2323

Sitio web: [www.florexcr.com](http://www.florexcr.com)

Productos: Productos para limpieza e higiene, fácilmente biodegradables.



## Sermules S.A

Teléfono: (506) 8395-4411

Sitio web: [www.sermules.com](http://www.sermules.com)

Productos: Servicios de Limpieza, Jardinería, Limpieza de vidrios, Mensajería.



## The Aroma Trace

Teléfono: (506) 4000 0595

<https://thearomatrace.com/>

Producto: Equipos y productos de aromatización



**Tork**

Teléfono: (506) 2201-4401

Sitio web: [www.tork.mx](http://www.tork.mx)

Productos: Soluciones de higiene para hoteles, restaurantes, cafeterías e industria.



# Servicios



**Asociación Nacional De Chef**

Teléfono: (506) 2222-2085

Sitio web: [www.anch.co.cr](http://www.anch.co.cr)

Productos: Asociación que agremia Chef de Costa Rica



**CACORE Cámara Costarricense de Restaurantes**

Teléfono: (506) 2236-5898

Sitio web: [www.cacore.cr](http://www.cacore.cr)

Productos: Cámara al servicios al sector de alimentos y bebidas



**Embajada De Polonia**

Teléfono: 52 55 5048 2050

Sitio web: <https://meksyk.msz.gov.pl/es/>

Productos: Artículos de alta calidad de Polonia entre ellos, vodka polaca, artículos de iluminación, colchones y accesorios, tecnología, confitería y alimentos.



**Escuela de Bartender Costa Rica**

Teléfono: (506) 7158-2368

Sitio web: [www.escueladebartender.com](http://www.escueladebartender.com)

Productos: Brindamos cursos de Coctelería, Mixología, Salonero y Administración de bares"



**GUAITIL Academia de Alta Cocina**

Teléfono: (506) 22836916

Sitio web: [www.academiaguaitil.org](http://www.academiaguaitil.org)

Productos: Cursos y programas de cocina



**Instituto Nacional de Aprendizaje de Costa Rica (INA)**

Teléfono: (506) 2222-4244

Sitio web: [www.ina.ac.cr/turismo](http://www.ina.ac.cr/turismo)

Productos: Institución educativa



**Juturna S.A**

Teléfono: (506) 2282-0770  
 Sitio web: [www.juturna.com](http://www.juturna.com)  
 Productos: Venta y comercialización de sistemas de filtración de agua.

**Marea Creativa**

Teléfono: (506) 7200-0260  
 Sitio web: [www.mareacreativa.digital](http://www.mareacreativa.digital)  
 Producto: Programación & diseño Web, diseño gráfico, fotografía, estrategias digitales, manejo de redes sociales, asesorías de mercadeo.



**Mediclean**

Teléfono: (506) 4100-1300  
 Servicios de Lavandería  
 Sitio web: [www.mediclean.cr](http://www.mediclean.cr)

**Oficina de Asuntos Agrícolas de la Embajada de los Estados Unidos**

Teléfono: (506) 2519-2000  
 Productos: Consultoría y Capacitación. Alimentos y Bebidas



**Osullivan Culinary**

Teléfono: (506) 2248-3333  
 Productos: Escuela de Arte culinario

**Revista Apetito**

Guillermo Rodríguez  
 Teléfono: (506) 4001-6722 Cel: (506) 8997-1651  
 guillermo.rodriguez@eka.net  
 www.apetitoenlinea.com



**Servicios de Seguridad e Incendio SC Security S.A**

Teléfono: (506) 2220-2329  
 Sitio web: [www.scsecurity.co.cr](http://www.scsecurity.co.cr)  
 Productos: Seguridad electrónica: CCTV, control de acceso, parqueos inteligentes y automatizados, cargadores eléctricos, líneas de blancos, tejidos especializados, entre otros.





# Tecnología



**Bmaxim**

Teléfono: (506) 4052-0204  
 Sitio web: [www.bmaxim.com](http://www.bmaxim.com)  
 Productos: Sistema completo para Punto de Venta , Sistema completo para gestión de cobro y ventas de call center.



**Epson Costa Rica S.A.**

Teléfono: (506) 2588-7879  
 Sitio web: [www.epson.co.cr](http://www.epson.co.cr)  
 Productos: Impresoras de PDV, videoProyectores, Etiquetadoras.



**Hiopos Costa Rica S.A.**

Teléfono: (506) 8849-7928  
 Sitio web: [www.hioposcloud.cr](http://www.hioposcloud.cr)  
 Productos: Software y Hardware para Restaurantes y Tiendas.



**Integral Business Software**

Teléfono: (506) 4001-6495  
 Sitio web: [www.ibscr.com](http://www.ibscr.com)  
 Productos: Software y Tecnología. Hotelo, Bistró, Tablets, Desarrolladores, Software.



**ICG SOFTWARE**

Teléfono: (506) 4404-1600

Sitio web: [www.icg.es](http://www.icg.es)

Productos: Software y hardware para puntos de venta de hoteles y restaurantes. Software de gestión empresarial. Business Intelligence.



**NW Consulting Services / Industrias 4.0**

Teléfono: (506) 4001-6181

Sitio web: [www.nwcs.website/web/](http://www.nwcs.website/web/)

Productos: Servicios de consultoría, soporte e implementación ERP Annual, CRM C4C, SAP, SAC, AWS y hardware necesario su implementación.



**Nube de Fuego**

Teléfono: (506) 2101-4306

[www.nubedefuego.azurewebsites.net](http://www.nubedefuego.azurewebsites.net)

Productos: Software para Bares y Restaurantes



**Pospan**

Teléfono: (506) 2296-2345

Sitio web: [www.pospan.com](http://www.pospan.com)

Productos: Punto de Venta, Cerraduras Electrónicas, Cajas Fuertes, Factura Electrónica, Inventarios.



**Power Bank Costa Rica**

Teléfono: (506) 6091-1926

Sitio web: [www.powerbank.com](http://www.powerbank.com)

Productos: Menús con cargadores para celulares y tablets



**PROYECTOS 309**

Teléfono: (506) 8828-4060

Sitio web: [www.proyectos309.com](http://www.proyectos309.com)

Productos: Software para aplicaciones y facturación de Retail, Quick Service y Restaurant and Bar"



**Chargello Costa Rica**

Teléfono: (506) 8981-6415

Sitio web: [www.chargellocr.com](http://www.chargellocr.com)

Producto: Baterías para carga de celulares en hoteles y restaurantes.



**Sauter Infomax**

Teléfono: (506) 8870-8543

Sitio web: <https://sauter-infomax.co.cr/>

Productos: Hardware y Software equipo punto de venta, computadoras, CPU, Tablets, lectores de código de barras, impresoras punto de venta, Pantallas táctil."



**Showtec Internacional**

Teléfono: (506) 2215-0090

Sitio web: [www.showtec-int.com](http://www.showtec-int.com)

Productos: Distribuidor de equipos de audio, video e iluminación.



**Snowvan Latinoamérica**

Teléfono: (506) 8317-2294

Productos: Distribución de máquinas de granizados de alta producción desde Corea del Sur.



**Solution Box**

Teléfono: (506) 21065610

Sitio web: [www.solutionbox.cr](http://www.solutionbox.cr)

Producto: Software y Tecnología



**Telecable**

Teléfono: (506) 4080-4000

Productos: Empresa de Telecomunicaciones (Internet, televisión por cable, entre otros).



# Transporte



## AutoStar

Teléfono: (506) 2295-0000

Sitio web: [www.autostar.cr](http://www.autostar.cr)

Productos: Vehículos



## Veinsa Motors

Teléfono: (506) 4000-8000

Sitio web: [www.veinsamotors.com](http://www.veinsamotors.com)

Productos: Vehículos



# Uniformes



## ABC Uniforms

Teléfono: (506) 8358-9916

Sitio web: [www.abcuniformescr.com](http://www.abcuniformescr.com)

Productos: Uniformes para Hotelería, restaurantes y la industria en general.



## JB Textiles y Promocionales

Teléfono: (506) 2290-2092 / 8827-0466

Sitio web: [www.textilesjb.com](http://www.textilesjb.com)

Productos: Industria Textil, uniformes empresariales, serigrafía, sublimado, impresión UV, Bordado, Grabado Láser, Artículos Promocionales.



## Lafayette

Teléfono: (506) 8333-5980

Sitio web: [www.lafayette.com](http://www.lafayette.com)

Productos: Fabricación de textiles inteligentes para la elaboración de uniformes. Asesoría y acompañamiento gratuito a las empresas finales que usen nuestros textiles.



## PermaChef Costa Rica

Teléfono: (506) 6049-2705

Sitio web: [www.permachef.com](http://www.permachef.com)

Productos: Uniformes. Filipinas, pantalones, zapatos, gorros, delantales, y accesorios para Chef.

## Serviuniformes

Teléfono: (506) 8324-7040

Productos: Uniformes para personal de restaurantes, hoteles y cafeterías. Zapatos, Medias de compresión, Gabachas, Filipinas, Pantalones, Delantales, Mandriles, Gorros, etc.

# Productos innovadores



## Fresh Cheese y Butter Making Kit

Recipientes diseñados para desarrollar queso y mantequilla de forma artesanal de la marca Boska, importados desde Holanda.

Distribuido por Alitec

Teléfono: + (506) 4105-1883

Correo: fcarreno@alitecsa.com



## Cargadores inalámbricos inteligentes

Personalizables, tecnología qi de la marca Zens. Desarrollados para hoteles en diversidad de diseños, pueden empotrarse o colocarse en distintos espacios.

Distribuido por IOCA Group

Teléfono: + (506) 2239-4897

Correo: jtorres@iocagroup.com



## Sistema de aromatización inteligente

Nebulazer Stream de la marca The Aroma Trace, alternativa con más de 200 aromas disponibles para generar identidad olfativa, existente en variedad de colores para que combine con la decoración del espacio.

Distribuido por Mercadeo Olfativo

Teléfono: + (506) 4000-0595

Correo: asesorhoteleria.cr@thearomatrace.com



## Línea de empaques y vajillas compostables

Recipientes hechos a base de plantas, duran de tres meses a dos años en el ambiente, según proceso de desecho. Existen transparentes y de color blanco.

Distribuido por Salmapack

Teléfono: + (506) 2235-5432

Correo: ventas@salmapack.com



**Cerraduras electrónicas para hotel**

Abren con el celular o con reloj inteligente y se programan al hacer reservaciones en línea, de la marca Assa Abloy.

Distribuido por Pospan

Teléfono: + (506) 2296-2345

Correo: mmoreno@pospan.com



**Lámparas solares**

De la marca Maiori Desing, se cargan con luz solar y se pueden encender con el teléfono celular gracias a una aplicación. Existen en variedad de diseños, colores y tamaños.

Distribuidas por Alto Desing Studio

Teléfono: + (506) 2588-2921

Correo: stefhales@gmail.com



**Pajillas comestibles**

Existentes en ocho sabores distintos, hechas de almidón de maíz, gelatina, azúcar, agua y saborizante. Libres de gluten, 24 calorías por pajilla. Si no se comen duran solo horas en el ambiente.

Distribuido por Sorbos Lat

Teléfono: + (506) 2272-5115

Correo: info@sorboslat.com



**Caminadora verde**

Eco-Power de la marca Sports Art, funciona con energía cinética, o sea con el movimiento del propio usuario. Su tecnología le permite reintegrar energía al hotel o negocio.

Distribuida por Sportec

Teléfono: + (506) 2228-0811

Correo: horacio.fonseca@sportec.cr





**Cobijas y servilletas hechas de reciclaje**

Desarrolladas a base de botellas de agua recicladas, para una cobija se utilizan 28 botellas y para una servilleta se utilizan 11 botellas.

Distribuidas por PH Interamericas

Teléfono: + (506) 2549-9006

Correo: csanchou@phinteramericas.com



**Máquina que convierte cualquier líquido en granizado**

Convierte cualquier líquido en granizado, entre ellos leche, vino, agua y yogurt. El hielo por su forma y desarrollo tarda más en deshacerse que cualquier hielo o granizado normal.

Distribuida por Snowvan Latinoamérica

Teléfono: + (506) 2226-2216

Correo: snowvanlatinoamericainfo@gmail.com

# Procom y el Restaurante Autogrill cerraron trato en EXPHORE

El empresario Bruno Gómez asistió a la expo en busca de un sistema de punto de venta y una solución para servicios de facturación electrónica

Por: Arleth Badilla Morales



Bruno Gómez, representante legal de Autogrill y Andrea Rodríguez, ejecutiva comercial de Procom en el primer día de operaciones del sistema de punto de venta en el restaurante.

**A**utogrill cuenta ya con tres restaurantes, sus representantes han asistido dos años consecutivos a Expo Hoteles y Restaurantes, pues la actividad les parece una alternativa ideal para visitar varios proveedores en un mismo lugar y ver productos y servicios innovadores. Este año la búsqueda de sistema de punto de venta y servicios de facturación electrónica para uno de sus locales era la misión en EXPHORE, sin embargo, productos como radios de comunicación interna y utensilios de cocina, llamaron también la atención de los representantes de Autogrill mientras recorrían la expo.

“Nosotros siempre vamos para ver las innovaciones del sector, pero normalmente llevamos alguna necesidad en mente, en esta oportunidad encontramos respuesta en el stand de Procom, quienes nos ofrecieron una solución integral, acompañada de una gran atención y precio competitivo”, manifestó Bruno Gómez, representante de Autogrill.

Según el empresario desde su primera visita a EXPHORE el año anterior, han logrado entablar relaciones comerciales con proveedores presentes en la expo. Razón por la cual, continuarán visitando la actividad en futuras ediciones, pues la consideran un aliado del crecimiento de su negocio.

## Expositor desea asegurar su presencia en EXPHORE

Procom ha sido parte de la amplia lista de expositores de EXPHORE por cuatro años consecutivos y ha obtenido excelentes resultados, es por esto, que la empresa busca firmar un contrato para tener presencia asegurada en las próximas cinco ediciones de la expo.

Dicha compañía se dedica a ofrecer sistemas de facturación, hardware de punto de venta y solución de factura electrónica para el sector de alimentos y bebidas y para hoteles. La compañía logró entablar relaciones comerciales en EXPHORE también, con La Planchita Mexicana Bar & Grill y Drift Bar de Santa Teresa. Por otro lado, clientes como el Restaurante Totopos adquirieron los servicios de Procom en años anteriores en EXPHORE y aún se mantienen. Lo cual ratifica para la empresa el impacto que tiene la presencia en la actividad.

Para Cristian Vargas, propietario de Procom, EXPHORE es una excelente vía de exposición, pues les permite mantenerse vigentes en el mercado y estrechar relaciones con los clientes.

“Nos agrada mucho EXPHORE, para nosotros es un espacio para encontramos con viejos clientes que con cariño pasan a saludarnos. Asimismo, podemos encontrar otros proveedores para hacer un mercadeo cruzado”, afirmó Vargas.

El pasado 24 de junio Autogrill empezó a utilizar la solución brindada por Procom en su restaurante. Andrea Rodríguez, ejecutiva comercial de Procom y quien atendió al cliente en el stand de EXPHORE, visitó el negocio como parte del acompañamiento que este proveedor ofrece a sus clientes.

# Directorio de proveedores de gastronomía y hotelería



Descubralo en el web app  
[m.exphore.com](http://m.exphore.com)

# EXPO FERIA ALEMANA

**16 - 17**  
NOVIEMBRE 2019

CENTRO DE  
CONVENCIONES  
DE COSTA RICA

# ¡VIVA

# UNA EXPERIENCIA ALEMANA!

ERLEBEN SIE DEUTSCHLAND

GASTRONOMÍA • INDUSTRIA • COMERCIO • TURISMO • CULTURA

## TODO EN UN MISMO LUGAR

Organiza:



Deutsch-Costaricanische  
Industrie- und Handelskammer  
Cámara de Comercio e Industria  
Costarricense Alemana



Embajada  
de la República Federal de Alemania  
San José

Produce:

**EKA**  
CONSULTORES INTERNACIONAL



COSTA RICA  
CONVENTION CENTER