

CEPA AL DÍA

IDEAS QUE TRABAJAN CONTIGO

E01 · 18 OCTUBRE 2026

12
PÁGINAS
CON IDEAS

ESPECIAL DE LANZAMIENTO · 12 PÁGINAS

Tu próximo servicio empieza aquí.

Equipamiento, margen y sala.
Decisiones prácticas para el hostelero.

03 / EQUIPAMIENTO

Sammic XMT:
compra para tu ritmo.

04 / TU BOLSILLO

Cinco gramos.
Un coste que cuenta.

11 / AGENDA

Gastrónoma:
ve con un objetivo.

Una revista para abrir, guardar y compartir. Noticias contrastadas, guías de nuestra Universidad de Hostelería y productos de Ceba Plaza para llevar las ideas al negocio.

LEE POR NECESIDAD. GUARDA POR UTILIDAD.

¿Por dónde te aprieta hoy el negocio?

Diez lecturas para elegir una mejora y ponerla a prueba.

- 03

EQUIPAMIENTO

Sammic XMT: elegir para tu producción

→
- 04

MARGEN

La ración que se lleva tu margen

→
- 05

LAVADO

Lavado: localiza el atasco antes de comprar

→
- 06

CAFÉ Y BARRA

Una estación de café que se entiende sola

→
- 07

PREPARACIÓN

Salsas y aliños: una puesta a punto sencilla

→
- 08

VAJILLA

Vajilla: prueba el servicio completo

→
- 09

SALA Y VINO

Vino: detalles preparados antes de la mesa

→
- 10

GESTIÓN

Escandallo: calcula lo que puedes servir

→
- 11

AGENDA

Gastrónoma: una visita que vuelva al negocio

→
- 12

APERTURAS Y PROYECTO

Menaje inicial: compra con un plan

→



LA IDEA EDITORIAL

Que cada página te deje una tarea.

Este especial combina actualidad y guías propias. Los casos numéricos son ejemplos identificados para que puedas repetir el cálculo con tus datos.

[Más guías en nuestro blog →](#)

COCINA · BARRA · SALA · GESTIÓN

Elige una idea. Compártela con tu equipo. Comprueba qué cambia.



Novedad · Septiembre 2026

Que el triturador siga tu ritmo.

La gama XMT de Sammic pone el foco en potencia, manejo y control. Tu compra empieza por una pregunta: ¿qué trabajo haces de verdad cada día?

Sammic presentó en septiembre su familia XMT con motor brushless, velocidad variable y distintos brazos. La gama llega a 1.000 W; el XMT-61 de esta selección tiene 675 W. Son datos de modelos diferentes: conviene comparar la referencia exacta, no quedarse con la cifra mayor del catálogo.

Antes de pedir, anota los litros habituales, la profundidad útil de la olla y las elaboraciones que más repites. Pide una propuesta para esa carga de trabajo y revisa también peso, agarre, limpieza y accesorios compatibles. La ficha técnica es el punto de partida; tu operativa decide.

Tu compra en tres datos: recipiente, elaboración y frecuencia.

Radar Horeca

PREGUNTA ÚTIL

¿Qué modelo encaja con mi volumen habitual y mi recipiente?

TRUCO DE COCINA

Una fotografía de la olla junto a un metro facilita el asesoramiento.

DECISIÓN

Comprar por una tarea concreta ayuda a comparar propuestas equivalentes.

Mide

01

Anota litros de trabajo y profundidad útil de la olla.

Define

02

Distingue cremas, salsas y bases; no todas exigen lo mismo.

Compara

03

Consulta brazo, potencia y accesorios del modelo concreto.



SELECCIÓN CEPA PLAZA · PUBLICIDAD

Triturador XMT-61

Sammic · 675 W · Ref. 3030920

Compara el modelo con tu volumen y recipiente.

Solicita tu oferta profesional

VER PRECIO Y FICHA →

Fuente: Sammic · presentación XMT, 15/09/2026. Consejo editorial propio.



Caso práctico · Cifras ilustrativas

Cinco gramos también cuentan.

El grosor de la loncha no es solo presentación. Si la ración cambia en cada turno, el coste que apuntaste en el escandallo deja de describir lo que sirves.

Ejemplo hipotético: un ingrediente cuesta 20 €/kg y cada ración lleva 5 g más de lo definido. Son 0,10 € adicionales de materia prima por plato. Con 80 raciones diarias durante 26 días, la diferencia suma 208 €. No es una previsión de ahorro: sustituye esas cifras por las de tu negocio.

Pesa varias raciones del servicio y compáralas con tu receta. Si se desvían, revisa el ajuste, el número de lonchas y la referencia visual que utiliza el equipo. El objetivo es mantener una porción coherente con lo que ofreces al cliente, no recortarla a escondidas.

$$5\text{ g} \times 20\text{ €/kg} = 0,10\text{ € por ración} \cdot 80 \times 26 = 208\text{ €}$$

Radar Horeca



ESCANDALLO

Usa coste de compra, rendimiento y cantidad servida de la misma receta.

NO CONFUNDAS

El coste de materia prima no es el beneficio: faltan personal y otros gastos.

EL TRUCO

Registra qué turno y qué preparación estás comparando.

Pesa

01

Comprueba varias raciones reales, no una muestra ideal.

Fotografía

02

Guarda el peso y el montaje de referencia del plato.

Revisa

03

Contrasta el resultado después de cambiar el ajuste.



SELECCIÓN CEPA PLAZA · PUBLICIDAD

Cortadora de fiambre · 250 mm

Khaus · Preparación profesional

Define la ración y prepara un corte de referencia.

Solicita tu oferta profesional

VER PRECIO Y FICHA →

Caso aritmético original de CEPA AL DÍA. Valores ilustrativos, no datos del sector.

Guía práctica · Operativa

La cola de platos también frena el pase.

Cambiar de máquina puede ser una opción. Antes, observa dónde se acumula el trabajo: entrada de sucio, carga, salida de limpio o regreso a la estación.

Durante un tramo de máxima actividad, anota cuándo faltan platos o vasos y qué está esperando en cada punto. Una cesta puede salir a tiempo y quedarse bloqueada porque no hay superficie de apoyo. También puedes tener material listo lejos del lugar donde se necesita.

Para valorar un lavavajillas, comprueba la cesta, la altura útil, las piezas que realmente lavas y los requisitos de instalación. Consulta el consumo y el rendimiento de la referencia concreta con sus condiciones de ensayo. La capacidad anunciada no garantiza por sí sola el ritmo completo de tu circuito.

Mira el recorrido entero: sucio → lavado → limpio → servicio.

Radar Horeca



ANTES DE PEDIR

Prepara medidas, acometidas y fotografías del hueco y sus accesos.

RUTINA

Sigue el manual del equipo y el procedimiento de higiene del local.

COMPRA ÚTIL

Pide una propuesta para tu volumen y tipo de vajilla.

Observa

01

Localiza la espera con más impacto durante el pico.

Mide

02

Prueba tus platos y cestas, y revisa el espacio disponible.

Consulta

03

Confirma instalación y mantenimiento según el fabricante.



SELECCIÓN CEPA PLAZA · PUBLICIDAD

Lavavajillas · cesta 50 × 50

Khaus · Lavado profesional

Consulta medidas y requisitos del modelo.

Solicita tu oferta profesional

VER PRECIO Y FICHA →

Guía editorial propia. Selección y características en la ficha de Cepa Plaza. ➤

Universidad de Hostelería

Menos vueltas para servir el café.

La agilidad de la barra se prepara antes de la comanda: pocos formatos con una función clara, complementos localizados y una reposición que no dependa de la memoria.

Empieza por tus bebidas habituales y agrúpalas por volumen y presentación. Una taza distinta para cada receta puede añadir más decisiones de las que resuelve. Comprueba el conjunto: taza, platillo, cucharilla, agarre y transporte hasta la mesa.

Ordena los elementos siguiendo la secuencia de trabajo. Los más utilizados deben quedar accesibles y la reserva, en un punto conocido. Haz una prueba con una comanda habitual y pregunta al equipo dónde cruza las manos, busca piezas o interrumpe otra preparación. Ajusta una cosa y vuelve a observar.

Una función por formato. Un lugar por utensilio.

Radar Horeca



TRUCO DE BARRA

Deja una foto del montaje acordado para quien entra de turno.

AL COMPRAR

Revisa capacidad y compatibilidad con el resto del servicio.

LEE MÁS

La guía completa está en el Blog Cepa Plaza.

Agrupar

01

Relaciona cada bebida con su taza y presentación.

Coloca

02

Ordena el material según el movimiento real de trabajo.

Repón

03

Define quién revisa la reserva antes de la hora punta.



SELECCIÓN CEPA PLAZA · PUBLICIDAD

Taza espresso Easy Bar · 10 cl

Bormioli · Servicio de café

Un formato para valorar en tu estación de café.

Solicita tu oferta profesional

[VER PRECIO Y FICHA →](#)

Adaptado del Blog CepaPlaza · guía de servicio de café, 03/10/2026. ↗

Universidad de Hostelería

La salsa, a mano. La duda, fuera.

Cuando cada recipiente tiene un tamaño, una tapa y un sitio distintos, una tarea pequeña puede acabar interrumpiendo el servicio. Pon orden según la carta que realmente trabajas.

Haz una lista de las preparaciones de cada partida y decide qué recipiente necesita cada una. Una salsa espesa no se comporta como un aliño fluido: prueba la salida y la facilidad de manejo antes de comprar muchas unidades. La capacidad debe acompañar su uso y tu procedimiento de conservación.

Identifica el contenido con el sistema de trazabilidad e higiene del establecimiento; el color no debe ser la única pista. Mantén una posición fija y prepara el circuito de reposición, lavado y secado. Retira de uso las piezas cuyo cierre o boquilla estén deteriorados hasta resolver el problema.

Textura + frecuencia + identificación: tres criterios antes del recipiente.

Radar Horeca



PREGUNTA AL EQUIPO

¿Qué recipiente obliga a buscar una tapa o a limpiar un goteo?

SIN ATASCO

Reserva espacio de apoyo para el cambio de unidades.

REVISIÓN

Vuelve a comprobar el sistema cuando cambie la carta.

Lista

01

Incluye solo las preparaciones activas de cada partida.

Prueba

02

Comprueba la boquilla con el contenido habitual.

Ordena

03

Fija posición, identificación y circuito de reposición.



SELECCIÓN CEPA PLAZA · PUBLICIDAD

Biberón translúcido · 360 cc

García de Pou · Preparación

Compara capacidad y uso con tu preparación.

Solicita tu oferta profesional

[VER PRECIO Y FICHA →](#)

Adaptado del Blog CepaPlaza: organización de salsas y aliños, 27/09/2026. ↗



Universidad de Hostelería

Que el plato luzca. Y funcione.

Una pieza atractiva tiene que encajar también en el pase, la mesa, el almacenamiento y el lavado. La elección empieza con una ración real, no con una fotografía aislada.

Mira el área útil, la profundidad y el ala: dos platos del mismo diámetro pueden ofrecer un espacio muy diferente. Monta la receta con salsa y guarnición, y comprueba que se puede comer y transportar con comodidad. Haz la prueba bajo la luz real de tu comedor.

Una base de formatos versátiles facilita la reposición; reserva las piezas especiales para elaboraciones que las aprovechen. Revisa el recorrido de ida y vuelta antes de ampliar una colección. Si una fuente obliga a reorganizar cada bandeja o no encaja en la mesa, ese detalle también forma parte de la compra.

El tamaño exterior no cuenta toda la historia.

Radar Horeca



TRUCO DE SALA

Mira la presentación desde la silla del comensal, además de desde arriba.

ANTES DE RENOVAR

Revisa qué referencias puedes mantener y cuáles necesitan sustitución.

COHERENCIA

Repite un criterio de forma, color o acabado.

Emplata

01

Usa la ración completa que sale en el servicio.

Transporta

02

Comprueba agarre, estabilidad y espacio en la mesa.

Recoge

03

Ensaya retirada, almacenamiento y lavado.

SELECCIÓN CEPA PLAZA · PUBLICIDAD

Fuente rectangular Lisa · 23 × 16

Vajilla · Presentación en mesa

Valora el formato con una ración real.

Solicita tu oferta profesional

VER PRECIO Y FICHA →

Adaptado del Blog CepaPlaza: presentación de platos y fuentes, 05/10/2026. ➤



Universidad de Hostelería

Buen servicio, sin una ceremonia eterna.

La atención se nota en gestos breves: confirmar la referencia, llevar la copa revisada y tener el utensilio localizado. La preparación deja espacio a la conversación del cliente.

Confirma la etiqueta y, cuando corresponda, añada y formato antes de abrir. Si te piden consejo, pregunta por preferencias y ofrece opciones claras. Ajusta la explicación al interés de la mesa y consulta las indicaciones de servicio de cada bodega para preparar la botella.

Elige las copas según tu carta y tu espacio. Comprueba sus medidas en la mesa, el almacenaje y el lavado. La capacidad nominal de la copa no determina la cantidad que debes servir: acuerda ese criterio por separado. Revisa las piezas con buena luz y retira las que no estén en condiciones.

La copa es el recipiente. La ración se define aparte.

Radar Horeca



TRUCO DE SALA

Separa las copas listas de las que siguen pendientes de revisión.

AL COMPARAR

Mide altura y diámetro; no elijas únicamente por centilitros.

EN EL BLOG

Amplía la guía en la Universidad de Hostelería.

Confirma

01

Referencia y formato deben coincidir con lo pedido.

Prepara

02

Copa revisada, utensilio localizado y apoyo despejado.

Escucha

03

Pregunta antes de reponer y respeta el ritmo de la mesa.

SELECCIÓN CEPA PLAZA · PUBLICIDAD

Copa Vina · 35 cl

Arcoroc · Cristalería profesional

Comprueba medidas y encaje en tu servicio.

Solicita tu oferta profesional

VER PRECIO Y FICHA →

Adaptado del Blog CepaPlaza: servicio del vino, 11/10/2026.

Caso práctico · Cifras ilustrativas

La merma cambia el precio del kilo.

El precio de compra es solo el comienzo. Si parte del producto no llega al plato, el coste de la cantidad aprovechable cambia. Medirlo evita comparar ingredientes con criterios diferentes.

Ejemplo hipotético: compras 10 kg por 60 € y, tras la preparación, obtienes 8 kg aprovechables. El coste de compra es 6 €/kg, pero el kilo útil sale a 7,50 €. Una ración de 160 g supone 1,20 € de ese ingrediente. Faltan guarnición, salsa y demás costes de la receta.

Pesa entrada y salida del mismo proceso, registra qué se aprovecha y conserva el criterio. En conservas, distingue peso neto y peso escurrido cuando corresponda. Si cambias de formato o proveedor, repite la comprobación. El mejor dato para tu escandallo es el que puedes reproducir en tu cocina.

$$60 \text{ €} \div 8 \text{ kg útiles} = 7,50 \text{ €/kg} \cdot 160 \text{ g} = 1,20 \text{ €}$$

Radar Horeca



DATO CLAVE

Coste por kilo útil = coste de la partida ÷ kilos aprovechables.

SIN ATAJOS

Un porcentaje de coste de comida no equivale a beneficio neto.

PARA EMPEZAR

Escoge una receta de alta rotación y documenta su proceso.

Pesa entrada

01

Usa la misma unidad y registra el coste de esa partida.

Pesa salida

02

Define qué cantidad queda disponible para servir.

Actualiza

03

Lleva el rendimiento y la ración a la receta.



SELECCIÓN CEPA PLAZA · PUBLICIDAD

Abrelatas Perfect

Lacor · Herramientas de cocina

Ten el utensilio preparado donde lo necesitas.

Solicita tu oferta profesional

[VER PRECIO Y FICHA →](#)

Caso aritmético original de CEPA AL DÍA. Valores ilustrativos, no resultado garantizado. ↗



Gastrónoma · 26 al 28 de octubre de 2026

A la feria, con una lista de problemas.

Gastrónoma se celebra del 26 al 28 de octubre en Feria Valencia. Cocina, sala y café ofrecen distintos puntos de entrada para una visita orientada al trabajo de tu local.

El programa oficial incluye demostraciones y espacios especializados, con Coffee Hub como novedad de 2026. Consulta las sesiones y horarios del organizador antes de viajar: el interés no está en verlo todo, sino en encontrar respuestas a dos o tres necesidades concretas.

Lleva apuntados tus volúmenes de servicio, las medidas que condicionan una compra y las dudas del equipo. En una demostración pregunta por preparación, limpieza y requisitos del proceso. Al regresar, selecciona una idea aplicable, asigna una prueba y acuerda qué observarás para decidir si te sirve.

26-28 OCTUBRE · FERIA VALENCIA · Programa enlazado

Radar Horeca

CAFÉ

Coffee Hub se incorpora a la propuesta de esta edición.

EN TU AGENDA

Reserva hueco para sesiones y para comparar equipamiento.

AL VOLVER

Guarda referencias y consulta su encaje con Cepa Plaza.

Prioriza

01

Elige dos retos del local antes de montar tu agenda.

Pregunta

02

Pide detalles de uso, instalación y mantenimiento.

Aplica

03

Convierte una idea en una prueba con fecha y responsable.



SELECCIÓN CEPA PLAZA · PUBLICIDAD

Vaso bajo TWIST · 26 cl

Quid · Servicio de sala

Un formato para comparar en tu barra.

Solicita tu oferta profesional

VER PRECIO Y FICHA →

Fuente: programa oficial de Gastrónoma 2026, consultado el 18/10/2026. ↗



Universidad de Hostelería · Guía práctica

Equipa el servicio. No solo la mesa.

El aforo es un dato importante, pero no describe por sí solo cuánto menaje necesitas. También cuentan la carta, la rotación, el circuito de lavado y la reserva que quieras mantener.

Divide la apertura en usos: mesa, barra, cocina, servicio y reposición. Revisa qué piezas comparten varias preparaciones y cuáles responden a una necesidad concreta. En buffet, comprueba que cada bandeja se ve, se alcanza y puede cambiarse sin desmontar las contiguas.

Utiliza la calculadora de Cepa Plaza para preparar una selección inicial de menaje con referencias reales y cantidades ajustables. Después revisa medidas, formatos de venta y compatibilidades, y contrasta la propuesta con tu proyecto. La maquinaria y la instalación necesitan su propia valoración técnica.

Tu proyecto empieza con carta, aforo y recorrido de servicio.

Radar Horeca



UNIVERSIDAD

Amplía estas pautas con las guías prácticas de nuestro blog.

EL CONSEJO

Ensaya un servicio con el menaje previsto antes de ampliar cantidades.

TU SIGUIENTE PASO

Trae carta, aforo y fotografías. Te ayudamos a ordenar la selección.

Define usos

01

Distingue consumo en mesa, barra, buffet y cocina.

Cuenta ciclos

02

Considera el material que está en uso, lavado y reserva.

Contrasta

03

Revisa la selección con medidas y necesidades reales.

UNIVERSIDAD Y PROYECTO · CEPA PLAZA

¿Abres o renuevas tu local?

Prepara tu selección de menaje y cuéntanos qué necesita tu servicio.

[CALCULAR MI MENAJE →](#)[Pedir asesoramiento →](#)[Universidad de Hostelería →](#)

Herramienta Cepa Plaza y guía propia de buffet, consultadas el 18/10/2026. ↗