

EN PORTADA · EQUIPAMIENTO

ADI · BOLETÍN 15 OCTUBRE

# TU MESA TAMBIÉN VENDE. ELIGE BIEN EL CUBIERTO.

ADI pone el foco en Juntos de Amefa: piezas específicas y un mango con textura. Antes de renovar la mesa, comprueba qué formato necesita cada plato.

**E**n su boletín del 15 de octubre, ADI destaca **Juntos de Amefa**: cubiertos con piezas específicas y un *mango tallado* que aporta textura a la mesa.

Para tu local, la decisión empieza en el plato: prueba agarre, tamaño y presentación. Revisa las referencias de reposición antes de ampliar la colección.

*«El cubierto se elige con el plato delante, no solo con la foto del catálogo.»*

## 3 DECISIONES ANTES DE RENOVAR TU MESA:

### 01 · El Plato

Prueba la pieza con tu aperitivo, postre o plato real, no solo sobre el mantel.

### 02 · El Gesto

Comprueba agarre, longitud y comodidad durante una degustación.

### 03 · Reponer

Anota referencia y unidades por caja antes de calcular la compra.

#### SELECCIÓN CEPA PLAZA

AMEFA · MENAJE DE SALA

### TENEDOR LUNCH JUNTOS

- ✓ Acero inoxidable 18/0 · cuatro púas.
- ✓ Revisa unidades y medidas en la ficha.

Solicita tu oferta profesional

[VER PRECIO Y FICHA →](#)



### RADAR HORECA

HOY

#### COMPRA CON CRITERIO

##### Una pieza para cada uso.

Distingue el cubierto de mesa, el de postre y el de aperitivo. Evita comprar formatos sin una tarea clara.

#### BOLSILLO

##### Las roturas también cuentan.

Pon coste a cada baja de cristalería. En la página 2, un caso práctico para empezar tu registro.

#### AGENDA NOVIEMBRE

##### Barcelona · 2 al 4 de noviembre.

Gastronomic Forum se traslada a Gran Vía. Prepara tu recorrido con la guía de la página 3.



### EL TRUCO DE TRINCHERA

Monta una mesa de prueba con el plato, la servilleta y el cubierto. Pide al equipo que simule el servicio antes de decidir.

GESTIÓN · CASO PRÁCTICO ORIGINAL

# LO QUE ROMPES TAMBIÉN SE COME TU MARGEN.

Un vaso que falta es pequeño; una reposición que nadie registra ya es un coste. Empieza por contar las bajas, su causa y su precio de reposición.

CASO HIPOTÉTICO · NO ES UNA TARIFA

60 €

COSTE DEL MES  
20 piezas × 3 €

720 €

SI SE REPITE 12 MESES  
60 € × 12 meses

Ejemplo, no ahorro prometido: 20 piezas al mes a 3 € netos. Reemplaza estas cifras por tus compras y bajas reales.

## TRES TAREAS PARA CONTROLAR LAS ROTURAS

Objetivo: conocer el coste

### PASO 01



#### Cuenta las bajas

Durante una semana, registra pieza, turno y punto del recorrido: recogida, lavado o almacenamiento.

### PASO 02



#### Pon coste real

Multiplica las unidades por tu coste neto de reposición. Usa la misma base de IVA en todo el registro.

### PASO 03



#### Corrige una causa

Revisa carga de cestas, transporte y ubicación. Elige un cambio y compara el siguiente registro.



★ SELECCIÓN CEPA PLAZA · CRISTALERÍA

## VASO PRIMARY · 36 CL

Una referencia para tu servicio de bebidas. Consulta acabado, dimensiones y unidades de venta antes de planificar la reposición.

Solicita tu oferta profesional

VER PRECIO Y FICHA →

 TRUCO DE BARRA

## UN REGISTRO, NO UNA BRONCA

Anota dónde se produce la baja para mejorar el proceso. Mezclar roturas, piezas perdidas y retiradas por desgaste impide ver el problema.

Busca el punto del proceso que puedes mejorar.

## CONSEJO DEL MES

Antes de reponer, cruza el inventario útil con la ocupación prevista y las piezas que están en lavado. Define una reserva con tu equipo.

GRAN VIA · 2 AL 4 NOVIEMBRE

GASTRONOMIC FORUM 2026

RESERVA FECHA

2-4

NOVIEMBRE 2026

Ver programa →

SAL DE LA FERIA CON UN PLAN PARA TU LOCAL.

La próxima edición se celebra en **Gran Via**, del 2 al 4 de noviembre.

Tradición, barras y nuevos públicos: elige lo que puedas aplicar en tu local.

TU VISITA, CON UNA MISIÓN:

La feria cambia al recinto Gran Via. Elige contenidos sobre barras, tradición o nuevos públicos que encajen con tu negocio.

01. Lleva un reto:

escoge una dificultad concreta del pase o de la sala.

02. Compara con datos:

guarda medidas y referencias; consulta con **Cepa Plaza** para valorar el encaje.

03. Agenda una prueba:

decide qué vas a probar al volver y cómo lo revisarás.

Truco de visita:

Lleva una foto y las medidas de tu estación. Te ayudarán a explicar qué necesitas.

★ SELECCIÓN CEPA · COCINA Y PASE

PINZA LACOR · 16 CM

Para trabajar los detalles del plato. Revisa sus medidas y valora el agarre con los alimentos de tu carta.

Solicita tu oferta profesional

VER PRECIO Y FICHA →

UNIVERSIDAD DE HOSTELERÍA · BLOG CEPA PLAZA

Pinzas: elige por tarea, alcance y agarre

Revisa la guía y asigna cada pinza a una tarea concreta de cocina o sala.

Leer artículo →

HERRAMIENTA DE CEPA PLAZA

¿VAS A ABRIR O RENOVAR TU LOCAL?

Calcula el menaje inicial y pide asesoramiento para tu proyecto.

EQUIPAR MI LOCAL

608 583 142

cepaplaza@cepaplaza.com

cepaplaza.com

HH Distribuciones Hosteleras

Compartir por WhatsApp

PÁG 03 / 03