

• EN PORTADA · EQUIPAMIENTO

SELECCIÓN GARCÍA DEPOU · 20 OCTUBRE

TU HUÉSPED JUZGA EL BAÑO EN SEGUNDOS.

Los pequeños detalles también forman parte del servicio. Elige amenities y presentación pensando en reposición, limpieza y coherencia visual.

García de Pou destaca soluciones para **habitación, hotel y spa**: monodosos, botellas y **kits de acogida**. La compra empieza por el protocolo de reposición.

Antes de añadir referencias, decide cómo se reponen, dónde se guardan y qué aspecto deben mantener durante toda la estancia.

«Lo que parece un detalle se convierte en rutina para todo el equipo.»

3 DECISIONES ANTES DE COMPRAR:

01 · Uso

Define qué necesita el huésped y evita piezas que no aporten servicio.

02 · Reposición

Comprueba formato, frecuencia de cambio y tiempo real de limpieza.

03 · Presentación

Fija una disposición sencilla que el equipo pueda repetir habitación a habitación.

• RADAR HORECA

HOY

• OPERATIVA

Un montaje, un estándar.

Deja una foto de referencia y define quién repone cada elemento.

• BOLSILLO

Coste por estancia.

La página 2 propone una cuenta sencilla para comparar dos kits sin engañarte.

• AGENDA 2027

H&T · 8-10 febrero.

En la página 3: cómo visitar la feria de Málaga con preguntas concretas.

•• EL TRUCO DE TRINCHERA

Fotografía el montaje aprobado. Una referencia visual reduce diferencias entre turnos y habitaciones.

SELECCIÓN CEPA PLAZA

QUID · PRESENTACIÓN PROFESIONAL

BANDEJA RECTANGULAR CERAMICA BOREAL 28 × 14 CM

- ✓ Gres vitrificado y formato de 28 × 14 cm.
- ✓ Superficie útil para presentaciones compactas.

Solicita tu oferta profesional

VER PRECIO Y FICHA →

GESTIÓN · COSTE POR ESTANCIA OCUPADA

EL AMENITY BARATO SALE CARO SI NO SABES CUÁNTO REPONES.

Compara por estancia ocupada, no por caja. Un cálculo sencillo pone el consumo delante del precio unitario.

EJEMPLO HIPOTÉTICO ·
HOTEL DE 20 HABITACIONES

450

ESTANCIAS OCUPADAS
20 habitaciones × 75 % ×
30 días

90 €

DIFERENCIA MENSUAL
0,20 € × 450 estancias

Ejemplo ilustrativo: 20 habitaciones al 75 % durante 30 días. **Sustituye los supuestos por tus datos.**

• TRES TAREAS PARA CONTROLAR LA REPOSICIÓN

Objetivo: **comparar con la misma base**

PASO 01

Cuenta estancias

Usa noches o estancias ocupadas según tu política de reposición; no mezcles bases.

PASO 02



Mide consumo

Registra reposiciones, aperturas y unidades retiradas durante una semana normal.

PASO 03

Suma operación

Añade embalaje, almacenaje, mermas y tiempo de reposición antes de decidir.

SELECCIÓN CEPA PLAZA · HOTEL

BOL PORCELANA BASIC HOTEL · 35 CL

Porcelana de 35 cl para un servicio hotelero coherente. Revisa medidas y condiciones en la ficha.

Solicita tu oferta profesional

VER PRECIO Y FICHA →

• TRUCO DE BARRA

NO MEZCLES BASES

Si el kit se renueva por estancia, calcula por estancia; si se repone por noche, usa noches ocupadas.

Mide el consumo antes de negociar el precio.

CONSEJO DEL MES

Haz un inventario de carro al inicio y al cierre de turno durante siete días. La diferencia descubre el consumo real.



• FYCMA · MÁLAGA · 8-10 FEBRERO 2027

H&T 2027 · 29ª EDICIÓN

VE A H&T CON UN PROBLEMA, NO CON UNA BOLSA DE FOLLETOS.

H&T vuelve a Málaga del 8 al 10 de febrero de 2027. Llega con preguntas de operación y compara soluciones, no solo novedades.

RESERVA FECHA

8-10

FEBRERO 2027

[Ver programa →](#)

• TRES PREGUNTAS PARA DECIDIR:

Horarios oficiales: 10:00-19:00 el lunes 8 y martes 9; 10:00-16:30 el miércoles 10.
Confirma acreditación antes de viajar.

01. ¿Qué problema resuelve? Define tu dolor antes de sentarte con el proveedor.
02. ¿Qué cambia en tu operativa? Revisa espacio y limpieza; pide a **Cepa Plaza** ayuda para comparar el encaje.
03. ¿Cuál es el siguiente paso? Pide prueba, medidas y propuesta comparable.

📌 **Truco de feria:** Reserva tres demostraciones y deja tiempo para anotar conclusiones.

SELECCIÓN CEPA · BUFFET

DISPENSADOR DE BEBIDAS MAISON · 4 L

Vidrio con grifo y capacidad de 4 l para presentación de bebidas. Consulta materiales y cuidado en la ficha.

[Solicita tu oferta profesional](#)[VER PRECIO Y FICHA →](#)

• UNIVERSIDAD DE HOSTELERÍA · BLOG CEPA PLAZA

Buffet de desayuno: presentar sin sobrecargar

Ideas para ordenar alturas, reposición y lectura del buffet sin llenar cada hueco.

[Leer artículo →](#)

• HERRAMIENTAS PARA TU PROYECTO

¿ABRES O RENUEVAS TU LOCAL?

Estima tu menaje inicial y consulta las necesidades reales de tu proyecto.

[Pide asesoramiento →](#)[EQUIPAR MI LOCAL](#)