

EN PORTADA · EQUIPAMIENTO

BARRA · CHOCOLATE CALIENTE CON MÉTODO

CINCO LITROS BIEN PREVISTOS. CERO CARRERAS EN PLENA MERIENDA.

La chocolatera Khaus tiene 5 litros de capacidad. La decisión útil está en calcular cuántas tazas salen en tu hora punta y organizar la siguiente tanda antes de que la cuba se quede corta.

La campaña de chocolate caliente ya está en marcha. Una capacidad de 5 litros solo funciona bien cuando la conectas con tu taza, tu receta y tu hora punta.

Con una capacidad declarada de 5 litros, la Khaus permite planificar una tanda y fijar un punto de reposición. Primero mide tu taza real; después decide cuántas unidades puedes servir sin improvisar.

«La cuba no debe avisarte tarde: fija el punto de reposición.»

TRES DECISIONES PARA ORDENAR LA TANDA:

01 · Mide

Llena la taza que vendes, anota el volumen y calcula cuántas salen de una tanda de 5 litros.

02 · Marca

Fija el punto de reposición antes de la hora punta y deja preparada la siguiente elaboración.

03 · Ordena

Define quién prepara, quién sirve y cuándo se limpia para que el cambio de turno no rompa el servicio.

SELECCIÓN CEPA PLAZA

KHAUS · CHOCOLATE CALIENTE DE TEMPORADA

CHOCOLATERA 5 L

- ✓ Capacidad de 5 litros.
- ✓ Planifica la tanda desde el volumen real de tu taza.

Solicita tu oferta profesional**VER PRECIO Y FICHA →**

RADAR HORECA

HOY

TEMPORADA

Cuenta tazas por hora.

La capacidad se decide con tu pico real de servicio.

BOLSILLO

20 ml también cuestan.

En la página 2: 6,28 € cada 100 servicios.

AGENDA

VIMAR · 26-27 octubre.

En la página 3: vino y mar con enfoque profesional.

EL TRUCO DE TRINCHERA

Cuenta tazas por franja durante tres días. Ese dato manda más que una intuición al elegir capacidad y punto de reposición.

GESTIÓN · DESVÍO DE VOLUMEN

100 CHOCOLATES: 6,28 € EN JUEGO.

A 3,14 €/L, 20 ml extra cuestan 6,28 € cada 100 servicios. Con 100 tazas diarias y 22 días de apertura, son 138,16 € al mes. La jarra de 2 litros ayuda a repetir la tanda.

100 SERVICIOS: EUROS EN JUEGO

6,28 €
COSTE EXTRA / 100 SERVICIOS
20 ml extra por taza

138,16 €
COSTE EXTRA AL MES
100 al día x 22 días

A 3,14 €/L, 20 ml extra por taza, con esta actividad durante doce meses, cuestan 1.657,92 € al año.

TRES TAREAS PARA CONTROLAR LA TAZA

Objetivo: servir el volumen previsto

PASO 01

Define la taza

Llénela hasta el nivel de servicio y mide cuántos mililitros contiene.

PASO 02

Marca la tanda

Usa la jarra de 2 litros para repetir la misma cantidad en cada preparación.

PASO 03

Comprueba el turno

Sirve diez tazas, compara el volumen usado y corrige la referencia si aparece desvío.

SELECCIÓN CEPA PLAZA · MEDICIÓN

JARRA MEDIDORA INOX 18/10 · 2 L

Jarra medidora de 2 litros para fijar el volumen de cada tanda y repetir la misma referencia entre turnos.

Solicita tu oferta profesional

VER PRECIO Y FICHA →

TRUCO DE BARRA

MIDE EL RECIPIENTE REAL

No uses una taza de muestra distinta. Mide la que llega a la mesa y fija una referencia que todos puedan repetir.

Una medida común para todos los turnos.

CONSEJO DEL MES

Anota volumen objetivo, tazas servidas y litros preparados por turno. Tres cifras bastan para detectar cuándo la receta empieza a crecer.

ESPACIO SANTA FE · 26–27 OCTUBRE 2026

VIMAR HUELVA · IV EDICIÓN

VINO Y MAR EN VIVO. VUELVE CON DECISIONES, NO CON FOLLETOS.

VIMAR reúne a profesionales del vino y el mar el **26 y 27 de octubre** en Huelva. Lleva tu cartá y convierte cada cata en una decisión de sala.

RESERVA FECHA

26–27
OCTUBRE 2026[Ver programa →](#)

TRES PREGUNTAS PARA DECIDIR:

Lleva tres vinos de tu carta: precio, volumen servido y estilo de copa actual. Esa es la referencia para aprovechar catas y demostraciones de VIMAR.

- 01. ¿Qué vino vas a servir?** Elige la copa desde tu carta y tu medida real de servicio.
- 02. ¿Cómo entra en la operativa?** Revisa lavado, almacenaje y reposición; pide a Cepa Plaza ayuda para comparar.
- 03. ¿Qué idea vas a probar?** Convierte una demostración en una prueba concreta para el siguiente servicio.

Truco de sala: define una copa de referencia para cada familia de vino y forma al equipo con esa medida.

SELECCIÓN CEPA PLAZA · SALA

COPA DE VINO SEQUENCE · 44 CL

Copa de 44 cl para ordenar el servicio del vino con un formato definido en sala.

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

UNIVERSIDAD DE HOSTELERÍA · BLOG CEPA PLAZA

Servicio del vino: pequeños detalles que elevan la experiencia

Una guía práctica para cuidar temperatura, descorche, copa y gesto de servicio sin añadir fricción a la sala.

[Leer artículo →](#)

HERRAMIENTAS PARA TU PROYECTO

¿ABRES O RENUEVAS TU LOCAL?

Calcula tu menaje inicial y consulta las necesidades reales de barra, sala y cocina.

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