

EN PORTADA · EQUIPAMIENTO

VITRINA · PASTERÍA CON LECTURA RÁPIDA

TU POSTRE ENTRA POR LOS OJOS. LA BANDEJA TAMBIÉN VENDE.

García de Pou pone el foco en la presentación de pastelería. En bar y buffet, ordenar alturas, colores y reposición ayuda a que cada pieza se entienda antes de pedirla.

La presentación de pastelería también es operativa. Una bandeja clara ayuda a separar familias, preparar la reposición y hacer visible cada pieza. El cliente entiende mejor lo que ve y el equipo repone con más orden.

La bandeja blanca de melamina Pujadas está destinada al contacto alimentario, es ligera y trabaja entre -20 °C y 70 °C. Su fondo neutro deja el protagonismo a la pieza y permite ordenar familias de producto.

«La exposición debe vender antes de que el cliente pregunte.»

⚡ TRES DECISIONES PARA ORDENAR LA VITRINA:

01 · Agrupa

Separa bollería, porciones y piezas especiales para que el cliente compare sin preguntar todo.

02 · Contrasta

Usa el fondo blanco para dar lectura al color y evita mezclar demasiados acabados en la misma línea.

03 · Repón

Prepara una segunda bandeja por familia para cambiar la exposición sin desmontar el servicio.

★ SELECCIÓN CEPA PLAZA

PUJADAS · EXPOSICIÓN PROFESIONAL

BANDEJA BLANCA PUJADAS

- ✓ Para contacto alimentario.
- ✓ Ligera y de fondo blanco.

Solicita tu oferta profesional

VER PRECIO Y FICHA →



RADAR HORECA

HOY

PRESENTACIÓN

La bandeja también vende.

Ordena familias y prepara la reposición.

BOLSILLO

5 ml cuestan 3,63 €.

En la página 2: aceite extra cada 100 servicios.

17

AGENDA

Gastrónoma abre hoy.

En la página 3: vuelve con una prueba concreta.



EL TRUCO DE TRINCHERA

Haz una foto frontal antes de abrir. Si no distingues tres familias en dos segundos, simplifica la exposición.

GESTIÓN · DESVÍO DE DOSIFICACIÓN

100 SERVICIOS: 3,63 € EN JUEGO.

A 7,25 €/L, 5 ml extra cuestan 3,63 € cada 100 servicios. Con 100 al día y 22 días de apertura, son 79,75 € al mes. Una aceitera con dosificador ayuda a repetir el gesto y reducir el goteo.

100 SERVICIOS: EUROS EN JUEGO

3,63 €

COSTE EXTRA / 100 SERVICIOS
5 ml extra por servicio

79,75 €

COSTE EXTRA AL MES
100 al día x 22 días

A 7,25 €/L, 5 ml extra por servicio, con esta actividad durante doce meses, cuestan 957 € al año.

TRES TAREAS PARA CONTROLAR EL ACEITE

PASO 01



Define la dosis

Decide qué cantidad acompaña cada uso en mesa y enséñala con el mismo gesto.

PASO 02



Usa la misma aceitera

Evita formatos distintos entre turnos: el dosificador debe dar una referencia común.

PASO 03



Mide diez servicios

Pesa o mide el contenido antes y después de diez usos; corrige si el consumo se desvía.

Objetivo: repetir la dosis prevista



★ SELECCIÓN CEPA PLAZA · SALA

ACEITERA DE VIDRIO QUID

Dosificador antigoteo para ordenar el servicio de aceite en mesa con un gesto repetible.

Solicita tu oferta profesional

VER PRECIO Y FICHA →

 TRUCO DE BARRA

MIDE EL GESTO REAL

Haz diez servicios seguidos y mide el consumo total. Esa prueba descubre cuánto pesa el «chorrito» de cada turno.

Una referencia común para todos los turnos.

CONSEJO DEL MES

Registra durante una semana litros repuestos y servicios realizados. Dos cifras bastan para detectar si el gesto empieza a crecer.

FERIA VALENCIA · 26-28 OCTUBRE 2026

GASTRÓNOMA · XI EDICIÓN

GASTRÓNOMA ABRE HOY. VUELVE CON UNA PRUEBA PARA TU COCINA.

Gastrónoma celebra su XI edición del 26 al 28 de octubre en Feria Valencia. Mira la técnica, llévala a tu operativa y decide qué vas a probar.

RESERVA FECHA

26-28
OCTUBRE 2026[Ver programa →](#)

TRES PREGUNTAS PARA DECIDIR:

Lleva un problema real de tu cocina: tiempo de pase, capacidad, potencia o limpieza. Úsalo como filtro ante cada demostración.

01. ¿Qué técnica vas a observar? Elige una demostración que responda a un problema real de tu partida.
02. ¿Encaja en tu operativa? Revisa fuente de calor, espacio, limpieza y ritmo; pide a Cepa Plaza ayuda para comparar.
03. ¿Qué vas a probar? Convierte una demostración en una prueba concreta para esta semana.

✨ **Truco de cocina:** anota tiempo, temperatura y resultado; si no puedes repetirlo, todavía no es método.

★ SELECCIÓN CEPA PLAZA · COCINA

SARTÉN 32 CM EXPERT

Base sándwich con núcleo de aluminio entre capas de acero inoxidable para una partida que trabaja con gas, vitrocerámica, electricidad o inducción.

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

🎓 UNIVERSIDAD DE HOSTELERÍA · BLOG CEPA PLAZA

Bandejas y fuentes para buffet profesional: guía práctica de compra

Una guía propia para elegir formatos de exposición y reposición en buffet con criterio operativo.

[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](#)