

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.



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.