

EN PORTADA · EQUIPAMIENTO

COMPRA · ÚLTIMAS UNIDADES CON DESTINO

¿TE TIENTA EL OUTLET? COMPRA LA PIEZA QUE SÍ VA A TRABAJAR.

ADI Iberia recuerda su zona de últimas unidades. La oportunidad no está en llenar el almacén: está en elegir una pieza que encaje en tu carta, rote y tenga un sitio claro en el pase.

Una oportunidad de proveedor solo funciona cuando la pieza tiene un uso claro, rota en la carta y cabe en el circuito de trabajo. Compra para servir mejor, no para llenar una estantería.

Terra Arena de Ariane es un plato llano de 29 cm, sin ala y apilable. Su porcelana reforzada con alúmina y acabado vitrificado están pensados para el uso hostelero diario.

«El descuento termina; la pieza se queda en tu operativa.»

⚡ TRES FILTROS PARA DECIDIR LA COMPRA:

01 · Asigna

Ponle un plato concreto de tu carta. Si no tiene uso semanal, no es una oportunidad.

02 · Cuenta

Calcula las piezas para un servicio completo y añade solo la reposición que realmente necesitas.

03 · Ubica

Comprueba dónde se apila y cómo entra en el recorrido de emplatado y lavado.



RADAR HORECA

HOY

⚡ PROVEEDOR

ADI activa su zona Outlet.

Últimas unidades: compra solo con uso definido.

BOLSILLO

2 servilletas extra: 4 €.

En la página 2: coste por cada 100 servicios.

17 SALA

Halloween cae en sábado.

En la página 3: una sola propuesta bien ejecutada.



EL TRUCO DE TRINCHERA

Escribe el nombre del plato, las unidades por servicio y el hueco de almacenaje. Si falta una respuesta, espera.

★ SELECCIÓN CEPA PLAZA

ARIANE · EMPLATADO PROFESIONAL

PLATO LLANO TERRA ARENA 29 CM

- ✓ Porcelana reforzada con alúmina y vitrificada.
- ✓ 29 cm, sin ala y apilable.

Solicita tu oferta profesional

VER PRECIO Y FICHA →

GESTIÓN · EXCESO DE CONSUMIBLE

100 SERVICIOS: 4 € EN JUEGO.

A 0,02 € por unidad, dos servilletas extra cuestan 4 € cada 100 servicios. Con 100 al día y 22 días de apertura, son 88 € al mes. Un punto fijo de servicio permite ver la reposición y cortar las pilas sueltas.

100 SERVICIOS: EUROS EN JUEGO

4 €

COSTE EXTRA / 100 SERVICIOS
2 servilletas extra por servicio

88 €

COSTE EXTRA AL MES
100 al día x 22 días

A 0,02 €/ud, dos servilletas extra por servicio, con esta actividad durante doce meses, cuestan 1.056 € al año.

TRES TAREAS PARA CONTROLAR LA REPOSICIÓN

Objetivo: servir lo previsto y reponer con criterio

PASO 01



Fija el punto

Coloca las servilletas siempre en el mismo lugar de barra o mesa y elimina montones sueltos.

PASO 02



Define el arranque

Acordad cuántas salen con cada servicio y quién repone en cada turno.

PASO 03



Cuenta una semana

Anota paquetes abiertos y servicios realizados; compara el consumo entre turnos.

★ SELECCIÓN CEPA PLAZA · SALA

DISPENSADOR MINISERVIS DE MADERA

Un punto fijo de 15 x 11 x 8 cm para ordenar servilletas y hacer visible la reposición.

Solicita tu oferta profesional

VER PRECIO Y FICHA →

 TRUCO DE BARRA

MIDE LA REPOSICIÓN

Marca la hora de apertura de cada paquete durante una semana. Verás qué turno y qué punto de servicio consumen más.

Un punto fijo permite ver cuándo y cuánto se repone.

CONSEJO DEL MES

No empieces por recortar. Empieza por contar paquetes abiertos, servicios y puntos de reposición; luego fija una pauta común.

SÁBADO · 31 OCTUBRE 2026

HALLOWEEN · PROPUESTA DE EDICIÓN LIMITADA

HALLOWEEN CAE EN SÁBADO. UNA PROPUESTA CORTA PUEDE LLENAR LA FOTO.

Halloween cae el **sábado 31 de octubre** y permite concentrar una propuesta temática en una sola noche. Diseña algo corto, visible y repetible.

RESERVA FECHA

31

OCTUBRE 2026

[Ver programa →](#)

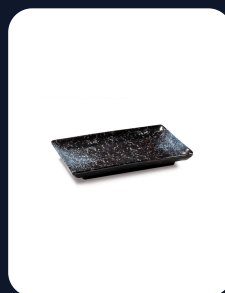
TRES DECISIONES PARA VENDER SIN ATASCAR EL PASE:

Pon límite a la creatividad: una propuesta, una producción definida y un mensaje que todo el equipo pueda repetir.

01. **¿Qué vas a servir?** Elige una sola propuesta que comparta mise en place con tu carta.
02. **¿Cuántas unidades?** Fija producción y horario; pide a **Cepa Plaza** ayuda para completar el menaje.
03. **¿Cómo medirás?** Registra ventas, merma y comentarios para decidir si vuelve el próximo año.

✨ **Truco de sala:** una frase breve y una foto real valen más que una carta temática interminable.

★ SELECCIÓN CEPA PLAZA · PRESENTACIÓN



PLATO RECTANGULAR NEGRO MOTEADO

Formato de 25 x 16 cm y fondo negro moteado para una presentación temática con contraste.

[Solicita tu oferta profesional](#)

[VER PRECIO Y FICHA →](#)

🎓 UNIVERSIDAD DE HOSTELERÍA · BLOG CEPA PLAZA

Cómo elegir platos y fuentes para una presentación con personalidad

Una guía propia para elegir platos y fuentes que refuercen la presentación sin perder 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](#)