

EN PORTADA · EQUIPAMIENTO

NOVEDAD · AURORA DE BIDASOA

# EL CAFÉ TAMBIÉN ENTRA POR LOS OJOS. BIDASOA ESTRENA AURORA.

ADI Iberia presentó el 27 de octubre Aurora, una colección Bidasoa con vasos y tazas de vidrio con asas de color, teteras, infusores y cápsulas reutilizables. La oportunidad para el local está en elegir una bebida, probar el pase y ampliar solo lo que rota.

**A**DI Iberia presentó Aurora, una colección Bidasoa que lleva color al servicio de café y té. La clave no es comprarlo todo: empieza por una bebida y mide el pase.

Empieza con una bebida de venta clara. Ensayá agarre, bandeja, lavado y apilado durante una semana. Si el equipo la sirve con ritmo y el cliente la recuerda, entonces amplía.

«La presentación vende cuando el equipo puede repetirla con ritmo.»

## ⚡ TRES DECISIONES PARA PROBAR LA NOVEDAD:

### 01 · Enfoca

Elige café, infusión o té. Una bebida concreta permite medir uso y reacción del cliente.

### 02 · Ensayá

Prueba agarre, bandeja, lavado y espacio de barra durante un turno real.

### 03 · Amplía

Añade formatos solo cuando la primera referencia rote y el equipo la sirva sin fricción.

#### ★ SELECCIÓN CEPA PLAZA

#### BIDASOA · SERVICIO PROFESIONAL

### TAZA PORCELANA GLACIAL BIDASOA

- ✓ Porcelana profesional para café, té, infusiones y chocolate.
- ✓ Apta para lavavajillas industrial.

Solicita tu oferta profesional

VER PRECIO Y FICHA →



#### RADAR HORECA

**HOY**

#### ⚡ NOVEDAD

Aurora pone color al café.

Vasos, tazas y accesorios para una presentación reconocible.

#### BOLSILLO

20 ml de leche: 1,92 €.

En la página 2: coste por cada 100 servicios.

#### SALA

La Navidad se decide ahora.

En la página 3: una mesa visual sin frenar el servicio.



#### EL TRUCO DE TRINCHERA

Sirve el nuevo formato durante una semana en una sola bebida. Anota roturas, tiempos y comentarios antes de extenderlo.

GESTIÓN · LECHE FUERA DE RECETA

# 20 ML DE MÁS: EL CAFÉ SE BEBE EL MARGEN.

A 0,96 €/l, 20 ml extra por ración cuestan 1,92 € cada 100 servicios. Con 100 al día y 22 días de apertura, son 42,24 € al mes. Medir la receta y trabajar con cargas definidas convierte un gesto invisible en un dato controlable.

100 SERVICIOS: EUROS EN JUEGO

1,92 €

COSTE EXTRA / 100 SERVICIOS  
20 ml extra por servicio

42,24 €

COSTE EXTRA AL MES  
100 al día x 22 días

A 0,96 €/l, 20 ml extra por servicio, con esta actividad durante doce meses, cuestan 506,88 € al año.

## TRES TAREAS PARA CONTROLAR LA CARGA

Objetivo: servir la receta y ver las recargas

### PASO 01



#### Define los mililitros

Escribe la cantidad de leche de cada bebida y coloca la receta junto a la máquina.

### PASO 02



#### Carga por tandas

Prepara una cantidad definida para el tramo de servicio y evita rellenados sin referencia.

### PASO 03



#### Cuenta recargas

Anota cuántas veces se llena la jarra en cada turno y compáralo con los cafés servidos.



★ SELECCIÓN CEPA PLAZA · CAFÉ

## LECHERA CLASSIC 0,6 L

Capacidad fija de 0,6 l para preparar tandas y dar al equipo una referencia común de carga.

Solicita tu oferta profesional

VER PRECIO Y FICHA →

 TRUCO DE BARRA

## MIDE LA JARRA

Marca una línea de carga para el tramo de servicio y cuenta recargas. Sin un punto de partida común, cada mano sirve una receta distinta.

Una capacidad fija da al equipo una referencia común.

## CONSEJO DEL MES

No persigas al equipo por cada mililitro. Fija receta, capacidad de trabajo y una cuenta sencilla de recargas por turno.

PLANIFICACIÓN · NAVIDAD 2026

NAVIDAD · MESA Y SALA

# LA NAVIDAD SE DECIDE AHORA. VISTE LA MESA SIN FRENAR EL SERVICIO.

García de Pouya mueve su propuesta de **conjuntos decorados para Navidad y Nochevieja**. Octubre es el momento de montar, contar y decidir.

RESERVA FECHA

28

OCTUBRE 2026

[Ver programa →](#)

## TRES DECISIONES PARA VESTIR LA SALA:

Decide ahora lo que el equipo tendrá que repetir en diciembre: un código visual, un montaje completo y una reposición sencilla.

01. **¿Qué código visual?** Elige un color y un motivo que puedas repetir en todo el servicio.
02. **¿Cómo queda montada?** Prueba la mesa completa y pide a **Cepa Plaza** ayuda para cerrar el menaje.
03. **¿Cuánto necesitas?** Calcula unidades por servicio y reposición por turno.

✨ **Truco de sala:** una foto del montaje final convierte la idea en una instrucción clara.

★ SELECCIÓN CEPA PLAZA · NAVIDAD



## SERVILLETA MERRY CHRISTMAS 40 × 40

Tissue Double Point rojo con motivo navideño para dar a la mesa un código visual inmediato.

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

🎓 UNIVERSIDAD DE HOSTELERÍA · BLOG CEPA PLAZA

## Cómo organizar el servicio de café para ganar rapidez sin perder presentación

Una guía propia para ordenar tazas, accesorios y recorrido de servicio sin perder presencia.

[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](#)