CEPA AL DÍA
LA REVISTA DIARIA DEL HOSTELERO RENTABLE
Nº 011 · Viernes, 30 de octubre de 2026 · Edición España
cepaplaza.com

🔥 EN PORTADA · EQUIPAMIENTO

EQUIPAMIENTO · LAVANDERÍA ORGANIZADA

¿LA ROPA SE MEZCLA ANTES DE LAVANDERÍA? SEPÁRALA EN EL PASILLO.

Girbau muestra con Sortech hasta dónde puede llegar la clasificación automática en una lavandería industrial. En un hotel, el primer salto es más sencillo: separar la ropa en el punto de recogida para que el desorden no viaje hasta lavado.

Girbau lleva la clasificación **hasta la automatización industrial.** En un hotel, el primer paso *es separar la ropa* desde el punto de recogida.

Dos bolsas en el mismo carro permiten crear una regla visible por planta, turno o tipo de ropa. El proceso empieza antes de encender la lavadora.

> ***«El orden empieza antes de lavandería.»***

⚡ TRES DECISIONES ANTES DE MOVER LA ROPA:

01 · Separa

Define dos familias claras: por ejemplo, ropa de cama y baño.

02 · Señala

Etiqueta cada bolsa con una palabra grande que el equipo vea de un vistazo.

03 · Entrega

Fija un punto y una hora para que lavandería reciba cada flujo sin mezclarlo.

⭐ SELECCIÓN CEPA PLAZA

GARCÍA DE POU · PISOS Y LAVANDERÍA

CARRO LAVANDERÍA PLEGABLE · 2 BOLSAS DE 50 L

✓ Dos bolsas **de 50 litros** en un mismo carro.
✓ Estructura plegable.

Solicita tu oferta profesional

VER PRECIO Y FICHA →

📡 RADAR HORECA — HOY

⚡ EQUIPO

Separa en origen.

Dos bolsas y una regla visible por turno.

BOLSILLO

15 g: 2,99 €.

En la página 2: patatas de más en 100 servicios.

OPERATIVA

Take away completo.

En la página 3: cubiertos listos antes del pico.

👨‍🍳 EL TRUCO DE TRINCHERA

Si una bolsa admite dos interpretaciones, acabará mezclada. Nombre corto, color estable y la misma regla en todos los turnos.

GESTIÓN · GUARNICIÓN FUERA DE PATRÓN

15 G DE PATATAS DE MÁS: 2,99 € CADA 100 SERVICIOS.

A 1,99 €/kg, 15 g extra por ración cuestan 2,99 € cada 100 servicios. Con 100 al día y 22 días de apertura, son 65,67 € al mes. Una ración de referencia y controles breves devuelven el gramaje al plato previsto.

100 SERVICIOS: EUROS EN JUEGO

2,99 €
COSTE EXTRA / 100 SERVICIOS
15 g extra por servicio

65,67 €
COSTE EXTRA AL MES
100 al día × 22 días

A 1,99 €/kg, 15 g extra por servicio, con esta actividad durante doce meses, cuestan **788,04 € al año.**

📋 TRES TAREAS PARA CONTROLAR EL GRAMAJE

Objetivo: misma ración, mismo coste, todo el turno

PASO 01 📊

Pesa el patrón

Monta el plato aprobado y fija el peso de patatas que debe salir.

PASO 02 ⚖️

Crea el gesto

Elige pala o recipiente y ensaya diez raciones seguidas con el equipo.

PASO 03 🗑️

Revisa el pico

Pesa una muestra al inicio, otra en plena carga y una al cierre.

⭐ SELECCIÓN CEPA PLAZA · CONTROL DE RACIÓN

BALANZA ELECTRÓNICA 5 KG PUJADAS

Balanza electrónica de hasta 5 kg para fijar una ración de referencia y revisar el gramaje durante el servicio.

Solicita tu oferta profesional

VER PRECIO Y FICHA →

🍺 TRUCO DE BARRA

TRES MOMENTOS

La ración puede cambiar con el ritmo. Comprueba al abrir, durante el pico y antes de cerrar.

Una referencia pesada convierte el ojo en un proceso compartido.

CONSEJO DEL MES

No conviertas la báscula en un freno. Úsala para crear el patrón y para hacer controles breves durante el turno.

📍 29 OCTUBRE · OPERATIVA TAKE AWAY

CUBIERTOS PARA LLEVAR

UN PEDIDO SIN CUBIERTOS LLEGA INCOMPLETO. PREPARA EL SET ANTES DEL PICO.

García de Pou vuelve a poner **los cubiertos para llevar** en el centro del pedido completo.

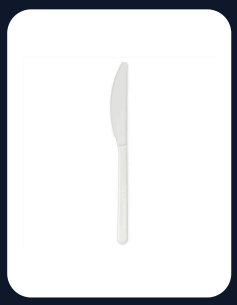
EN EL RADAR
29
OCTUBRE 2026
Ver fuente →

🎯 TRES PASOS PARA CERRAR BIEN CADA PEDIDO:

No dejes los cubiertos para el final. Define el set, prepara una salida y revisa el pedido en el punto de cierre.

01. **¿Qué set necesita?** Define cubiertos por familia de plato y canal de venta.
02. **¿Cuándo se prepara?** Monta una salida **antes del pico** y repón por bloques.
03. **¿Dónde se comprueba?** Revisa cubiertos, bebida, salsas y postre al cerrar la bolsa.

✨ **Truco de mostrador:** el puesto debe recordar los cubiertos antes de cerrar la bolsa.



⭐ SELECCIÓN CEPA PLAZA · TAKE AWAY

CUCHILLO CPLA BLANCO 18 CM · 50 UDS.

Cuchillo blanco de CPLA, 18 cm, en paquete de 50 unidades para preparar el componente de cubiertos del pedido.

Solicita tu oferta profesional

VER PRECIO Y FICHA →

🎓 UNIVERSIDAD DE HOSTELERÍA · BLOG CEPA PLAZA

Cómo organizar salsas y aliños en cocina profesional para trabajar con orden

Una guía propia para ordenar salsas y aliños, útil también al diseñar la estación de pedidos para llevar.

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