CEPA AL DÍA
LA REVISTA DIARIA DEL HOSTELERO RENTABLE
Nº 012 · Jueves, 5 de noviembre de 2026 · Edición España
cepaplaza.com



🔥 EN PORTADA · EQUIPAMIENTO | NOVEDAD · MAY DE QUID

¿TU MESA SIGUE DICIENDO LO MISMO? MAY CAMBIA EL COLOR DEL SERVICIO.

ADI Iberia presenta MAY de Quid en azul lavanda, gris nude y terracota. Tres tonos pensados para renovar la mesa sin convertir cada servicio en una mezcla difícil de reponer.

ADI Iberia presenta MAY de Quid **en azul lavanda, gris nude** y terracota. *La hostelería puede empezar* por una pieza y un pase concretos.

Elige un tono dominante, fija en qué pases aparece y guarda una regla de reposición. El color vende mejor cuando el equipo sabe dónde usarlo.

> ***«Una mesa reconocible empieza por una regla sencilla.»***

⚡ TRES DECISIONES ANTES DE CAMBIAR LA MESA:

01 · Elige
Asigna un tono al momento de consumo: desayuno, menú, postre o terraza.

02 · Prueba
Introduce primero una pieza en el plato con más salida y observa la operación real.

03 · Repite
Define la combinación aprobada para que sala monte siempre la misma imagen.

⭐ SELECCIÓN CEPA PLAZA

QUID · BEBIDAS Y SOBREMESA



MUG CERÁMICO SURTIDO PIPPA 35 CL · QUID

✓ Gres **de 35 cl** en diseños surtidos.
✓ Color sin cambiar toda la vajilla.

Solicita tu oferta profesional

VER PRECIO Y FICHA →

📡 RADAR HORECA — HOY

NOVEDAD
MAY llega en tres tonos.
Platos abiertos y vajillas de 18 piezas.

BOLSILLO
5 ml: 10 €.
En la página 2: el sobrevertido de 100 copas.

📅 AGENDA
17 de noviembre.
Rentabilidad en restauración organizada.

🍳 EL TRUCO DE TRINCHERA

Si todo compite, nada destaca. Elige una familia de color y deja que comida, bebida y luz hagan el resto.

GESTIÓN · VERTIDO FUERA DE RECETA

5 ML DE GINEBRA DE MÁS: 10 € CADA 100 COPAS.

A 20 €/litro, 5 ml extra cuestan 10 € cada 100 servicios. Con 100 copas al día y 22 días de apertura, son 220 € al mes. Medir el vertido convierte una sensación en una regla de barra.

100 SERVICIOS: EUROS EN JUEGO

10 €
COSTE EXTRA / 100 SERVICIOS
5 ml extra por servicio

220 €
COSTE EXTRA AL MES
100 al día × 22 días

A 20 €/l, 5 ml extra por servicio, con esta actividad durante doce meses, cuestan **2.640 € al año.**

📋 TRES TAREAS PARA CONTROLAR CADA COPA

Objetivo: misma receta, mismo coste, todo el turno

PASO 01 📊

Marca la receta

Define si cada combinado sale con 2 cl o 4 cl y deja la medida junto a la botella.

PASO 02 ⚖️

Ensaya diez

Sirve diez medidas seguidas y corrige el gesto antes de abrir la barra.

PASO 03 🗑️

Revisa el pico

Comprueba una ronda en plena carga, cuando más fácil es servir de más.



⭐ SELECCIÓN CEPA PLAZA · CONTROL DE VERTIDO

DOSIFICADOR LICOR 2/4 CL DUAL · LACOR

Dosificador de doble medida, 2 cl y 4 cl, para repetir la receta de barra sin servir a ojo.

Solicita tu oferta profesional

VER PRECIO Y FICHA →

🍺 TRUCO DE BARRA

MIDE EN EL PICO

La receta se deforma cuando sube el ritmo. Revisa una ronda en plena carga, no solo al abrir.

Una medida visible convierte el criterio en un proceso compartido.

CONSEJO DEL MES

No midas solo para corregir. Usa la medida para formar al equipo y fijar una receta que cualquiera pueda repetir.



📍 17 NOVIEMBRE · MADRID

ES LA RENTABILIDAD, SIEMPRE

¿VAS A HABLAR DE RENTABILIDAD? LLEVA TRES CIFRAS AL ENCUENTRO.

El XIII Encuentro Alimarket **pone la rentabilidad** en el centro de la conversación.

EN EL RADAR

17

NOVIEMBRE 2026

Ver fuente →

🎯 TRES CIFRAS PARA APROVECHAR LA JORNADA:

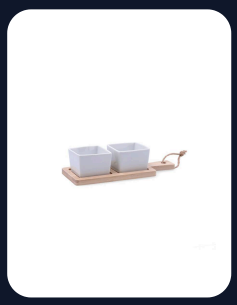
Lleva tres datos de tu negocio. Así cada ponencia puede convertirse en una decisión para el día siguiente.

01. **¿Qué vende?** Ticket medio por franja y canal.

02. **¿Qué deja?** Coste de materia prima **de tres platos clave** del negocio.

03. **¿Qué frena?** Servicios por hora en el pico real.

✨ **Truco de agenda:** entra con una pregunta por ponencia y una cifra propia que contrastar.



⭐ SELECCIÓN CEPA PLAZA · APERITIVO

TABLA APERITIVO TAPAS 20 × 8,5 CM · QUID

Base de bambú con piezas cerámicas para fijar una presentación compacta y repetible de aperitivo.

Solicita tu oferta profesional

VER PRECIO Y FICHA →

🎓 UNIVERSIDAD DE HOSTELERÍA · BLOG CEPA PLAZA

Cócteles en restaurante: presentación y barra ordenada

Una guía propia para ordenar la barra y presentar cócteles con un proceso que el equipo pueda repetir.

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