CEPA AL DÍA
LA REVISTA DIARIA DEL HOSTELERO RENTABLE
Nº 013 · Viernes, 6 de noviembre de 2026 · Edición España
cepaplaza.com

🔥 EN PORTADA · EQUIPAMIENTO

CAMPAÑA · EXPRIMIDORAS PROFESIONALES



¿SE TE FORMA COLA CON CADA ZUMO? LA CAMPAÑA DE NARANJA YA ESTÁ AQUÍ.

Frucosol abre campaña de exprimidoras profesionales. Antes de mirar modelos, mide el pico real: naranjas por cuarto de hora, manos disponibles y tiempo de limpieza entre servicios.

Frucosol abre campaña **de exprimidoras profesionales.** Antes de elegir, *mide el pico real* de tu barra.

El ECP de Sammic trabaja con palanca y declara hasta 200 naranjas por hora. Colócalo donde corte, extracción y entrega sigan una línea corta y visible.

> ***«El pico de quince minutos decide la capacidad que necesitas.»***

⚡ TRES PRUEBAS ANTES DEL PRIMER DESAYUNO:

01 · Cuenta

Anota cuántos zumos salen en los quince minutos de mayor demanda.

02 · Ordena

Marca tres zonas: corte, extracción y entrega. Nada debe cruzar el paso.

03 · Cierra

Cronometra limpieza, retirada de pulpa y puesta a cero para el siguiente turno.

⭐ SELECCIÓN CEPA PLAZA

SAMMIC · PREPARACIÓN DINÁMICA



EXPRIMIDOR DE ZUMOS PROFESIONAL ECP · SAMMIC

✓ Palanca **para accionar** la extracción.
✓ Hasta 200 naranjas/h · 130 W.

Solicita tu oferta profesional

VER PRECIO Y FICHA →

📡 RADAR HORECA — HOY

EQUIPAMIENTO

Hasta 200 naranjas/h.

Capacidad declarada del ECP Sammic.

BOLSILLO

20 ml: 11,90 €.

El sobrellenado de 100 vasos, en página 2.

📅 AGENDA

9–15 de noviembre.

Foodie Black Week llega a Barcelona.

👨‍🍳 EL TRUCO DE TRINCHERA

Elige el cuarto de hora más duro y síguelo de principio a fin. Ahí aparece el cuello de botella que la media esconde.



GESTIÓN · RACIÓN FUERA DE MEDIDA

20 ML DE ZUMO DE MÁS: 11,90 € CADA 100 VASOS.

A 5,95 €/litro, 20 ml extra cuestan 11,90 € cada 100 servicios. Con 100 vasos al día y 22 días de apertura, son 261,80 € al mes. El volumen se fija antes del pico, no cuando ya hay cola.

100 SERVICIOS: EUROS EN JUEGO

11,90 €
COSTE EXTRA / 100 SERVICIOS
20 ml extra por servicio

261,80 €
COSTE EXTRA AL MES
100 al día × 22 días

A 5,95 €/l, 20 ml extra por servicio, con esta actividad durante doce meses, cuestan **3.141,60 € al año.**

📋 TRES TAREAS PARA CONTROLAR CADA VASO

Objetivo: misma ración, mismo coste, todo el turno

PASO 01 📊

Define el vaso

Fija el volumen de zumo y deja margen para hielo, pulpa o decoración si forman parte del servicio.

PASO 02 ⚖️

Mide el lote

Prepara un lote de 2 litros y anota cuántas raciones correctas debe producir.

PASO 03 🗑️

Audita diez

En plena carga, sirve diez vasos y compara el volumen real con la regla acordada.



⭐ SELECCIÓN CEPA PLAZA · CONTROL DE RACIÓN

JARRA MEDIDORA INOX 18/10 DE 2 L · LACOR

Jarra medidora de acero inoxidable 18/10 y 2 litros para preparar un lote con volumen definido.

Solicita tu oferta profesional

VER PRECIO Y FICHA →

🍺 TRUCO DE BARRA

MIDE EN PLENA CARGA

La ración se deforma cuando sube el ritmo. Audita diez vasos en el pico y devuelve el dato al equipo ese mismo día.

Una medida visible permite formar, repetir y corregir sin discutir el criterio.

CONSEJO DEL MES

Mide el lote antes del servicio y revisa diez vasos durante el pico. El control útil ocurre cuando la barra está bajo presión.



📍 9–15 NOVIEMBRE · BARCELONA

FOODIE BLACK WEEK BARCELONA

¿VAS A LANZAR UNA PROMOCIÓN? NO DESCUENTOS SIN CUENTA ATRÁS.

Foodie Black Week Barcelona **concentra una semana** de propuestas y experiencias.

EN EL RADAR

9–15

NOVIEMBRE 2026

Ver fuente →

🎯 TRES NÚMEROS ANTES DE PUBLICAR:

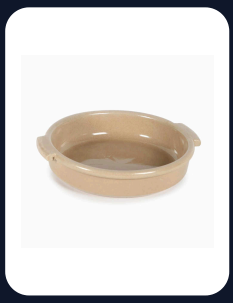
Una promoción atrae atención. Para que deje margen y repetición, llega a la semana con sus límites y su siguiente paso definidos.

01. **¿Qué incluye?** Producto, unidades y franja.

02. **¿Qué deja?** Coste completo **y capacidad real** del servicio.

03. **¿Qué sigue?** Reserva, alta, código o segunda visita.

✨ **Truco comercial:** define la acción que convierte una primera visita en repetición.



⭐ SELECCIÓN CEPA PLAZA · TAPA Y RACIÓN

CAZUELA DE BARRO CON ASAS ANAFLOR 15 CM

Cazuela de barro vidriada de 15 cm, con asas y dos cocciones, para una presentación compacta de tapa o ración.

Formato profesional · múltiplos de 20

VER PRECIO Y FICHA →

🎓 UNIVERSIDAD DE HOSTELERÍA · BLOG CEPA PLAZA

Cómo presentar pinchos y tapas frías en barra con más orden y mejor salida

Una guía propia para ordenar la exposición, agilizar la reposición y dar salida a pinchos y tapas frías.

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