CEPA AL DÍA
LA REVISTA DIARIA DEL HOSTELERO RENTABLE
Nº 014 · Lunes, 9 de noviembre de 2026 · Edición España
cepaplaza.com



🔥 EN PORTADA · EQUIPAMIENTO

EQUIPO · LACOR 61717

PESA CADA PARTIDA. CIERRA EL ESCANDALLO ANTES DEL PASE.

Una balanza de 15 kg y división de 1 g sirve para estandarizar lotes, registrar rendimiento y detectar desvíos antes de que lleguen cien platos a sala.

Pesa al recibir, **pesa el lote** y compara *el rendimiento* antes del pase.

La Lacor 61717 declara capacidad de 15 kg, división de 1 g, función tara, pantalla LCD y apagado automático. Es una base sencilla para repetir lotes con el mismo criterio.

> ***«Una pesada al inicio evita cien decisiones a ojo.»***

⚡ TRES PESADAS QUE ORDENAN EL TURNO:

01 · Recibe

Anota peso bruto y peso limpio del ingrediente que más condiciona el coste.

02 · Divide

Fija el peso de un lote y el número de raciones que debe producir.

03 · Compara

Revisa al cierre si el rendimiento real coincide con la ficha de producción.

⭐ SELECCIÓN CEPA PLAZA



LACOR · CONTROL DE PRODUCCIÓN

BALANZA ELECTRÓNICA 15 KG · LACOR

✓ 15 kg **de capacidad** y división de 1 g.

✓ Tara · pantalla LCD.

Consulta precio y disponibilidad

VER PRECIO Y FICHA →

📡 RADAR HORECA — HOY

⚖️ EQUIPAMIENTO

15 kg · 1 g.

Capacidad y división de la Lacor 61717.

BOLSILLO

50 ml: 4,80 €.

Leche que sobra en 100 cafés, página 2.

📅 AGENDA

19–22 noviembre.

Xantar 2026 abre en Ourense.

👨‍🍳 EL TRUCO DE TRINCHERA

Empieza por la elaboración que más dinero mueve. Si el equipo registra una sola cifra bien, mañana ya puede comparar.



GESTIÓN · LECHE QUE NO LLEGA A LA TAZA

100 SERVICIOS: 4,80 € EN JUEGO

A 0,96 €/litro, 50 ml que quedan en la jarra cuestan 4,80 € cada 100 cafés. Con 100 servicios al día y 22 días de apertura, son 105,60 € al mes.

100 SERVICIOS: EUROS EN JUEGO

4,80 €
COSTE EXTRA / 100 SERVICIOS
50 ml sobrantes por servicio

105,60 €
COSTE EXTRA AL MES
100 al día × 22 días

A 0,96 €/l, 50 ml sobrantes por servicio, con esta actividad durante doce meses, cuestan **1.267,20 € al año.**

📋 TRES TAREAS PARA CARGAR LA JARRA

Objetivo: misma carga, menos sobrante, todo el turno

PASO 01 📊

01 · Mide

Pesa o mide la carga de leche necesaria para uno y dos cafés.

PASO 02 ⚖️

02 · Marca

Deja una guía visible para cada carga y úsala en todo el turno.

PASO 03 🗑️

03 · Revisa

Comprueba diez servicios y anota cuánto queda en la jarra.



⭐ SELECCIÓN CEPA PLAZA · CAFÉ Y BARRA

LECHERA CLASSIC 0,6 L INOX 18/10 · LACOR

Lechera Classic Lacor de 0,6 litros en acero inoxidable 18/10 para trabajar con una carga común en barra.

Consulta precio y disponibilidad

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 jarra común convierte la costumbre en una rutina que se puede revisar.

CONSEJO DEL MES

Haz la prueba en plena hora punta: diez cafés, una misma jarra y un registro breve del sobrante.



📍 19–22 NOVIEMBRE · OURENSE | XANTAR 2026

XANTAR 2026: VUELVE CON UNA IDEA QUE PUEDAS SERVIR.

Xantar 2026 **reúne cocina en directo,** catas y territorio.

EN EL RADAR
19–22
NOVIEMBRE 2026
Ver fuente →

🎯 TRES DECISIONES PARA VOLVER CON TRABAJO HECHO:

Xantar concentra producto, cocina y territorio. Llega con un hueco real de carta y sal con una prueba que el equipo pueda ejecutar.

01. **Elige** un hueco real de tu carta.
02. **Registra** plato y copa, **temperatura** y relato.
03. **Prueba** una idea con el equipo.

✨ **Truco de sala:** una frase clara permite presentar el vino sin recitar la ficha.



★ SELECCIÓN CEPA PLAZA · VINO Y SALA

COPA DE VINO SUMILLER 42 CL · VICRILA

Copa de vino Sumiller Vicrila de 42 cl para ordenar una prueba de servicio y presentación en sala.

Consulta precio y disponibilidad

VER PRECIO Y FICHA →

🎓 UNIVERSIDAD DE HOSTELERÍA · BLOG CEPA PLAZA

Servicio del vino en restaurante: pequeños detalles que mejoran la experiencia

Una guía propia para revisar copa, temperatura, presentación y relato sin complicar el servicio.

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